

PROFESIONALIZACIÓN DEL SECTOR LÁCTEO ARTESANAL DE ANDALUCÍA: PROYECTO FORMATIVO EN EL SECTOR LÁCTEO

López A.L. *; Aguilar J.C.; Ureña L.P.; Ruiz F.A.; Pedregosa, A.

*Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), e-mail: angell.lopez@juntadeandalucia.es



1. INTRODUCCIÓN

El sector quesero andaluz cuenta con una enorme tradición, con una amplia variedad de quesos producidos en áreas muy definidas y con unas características propias que hacen que el patrimonio andaluz de este tipo de lácteo sea muy variado. El Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA), consciente de la necesidad de transformar la producción primaria con el objetivo de diversificar rentas, optimizar los recursos y revalorizar una materia prima de excelente calidad higiénico - sanitaria y nutricional, dispone de un consolidado itinerario formativo de artesano quesero, que se desarrolla desde 1988 en el Centro de Hinojosa del Duque (Córdoba).

2. OFERTA FORMATIVA

Itinerario Formativo
"Especialista en
Quesería"

Jornadas de Tomador
de Muestras de Leche
Cruda

Cursos de Análisis
Sensorial y Maridajes
de Quesos

Cursos de
Especialización de la
Producción Láctea

Auxiliar de Quesería

Fromelier:
Especialista de
Quesos en la
Restauración

3. RESULTADOS

La Planta Piloto de Lácteos ha formado alumnado principalmente de Andalucía, pero también de otras comunidades autónomas (Castilla la Mancha, Extremadura, Canarias, Murcia, País Vasco...), siendo un referente a nivel nacional en cuanto a formación láctea se refiere.

Del porcentaje de ganaderos que completaron el Programa Formativo, el 52 % constituyó una nueva empresa en el sector lácteo partiendo de la leche de su propia explotación, permitiendo la creación de nuevos puestos de trabajo en áreas desfavorecidas y una puesta en valor de las cualidades que hoy en día tiene la leche de cabra.

Desde que se comenzó con el plan formativo el número de queserías han aumentado considerablemente, cifra que asciende hoy en día a 125 queserías repartidas por todo el territorio andaluz. Algunas de estas empresas han obtenido premios en certámenes nacionales e internacionales de quesos, lo que indica la buena salud de este sector y su enorme potencial.

Módulos Formativos Itinerario "Especialista en Quesería"

M1	Recepción y Almacenamiento de la Leche
M2	Recepción y Almacenamiento de Materias Primas Auxiliares
M3	Prevención de Riesgos Laborales e Incidencia Ambiental
M4	Instalaciones y Maquinaria
M5	Operaciones Básicas
M6	Elaboración de Productos Frescos
M7	Elaboración de Productos Madurados
M8	Control de Calidad
M9	Diversificación e innovación de la producción quesera
M10	Asociacionismo y relaciones laborales de la empresa quesera
M11	Comercialización de productos lácteos
M12	Economía de la empresa quesera
FCT	Prácticas profesionales