

# Curso de Principios Teóricos-Básicos de Elaboración de Quesos Artesanos.

Casar de Cáceres del 2 al 28 de junio de 2017

## JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

Desde TAGUS se ha diseñado una Estrategia de Especialización Inteligente, mediante la cual se pretende el crecimiento económico de nuestra comarca, a través de una economía que gire en torno a un elemento tractor, como es la Torta del Casar, lo cual va a hacer que la necesidad de recursos humanos en este sector aumente. Esta Estrategia de Especialización Inteligente forma parte de la Estrategia de Desarrollo Local Participativo para el periodo de programación 2014-2020. Concretamente, dentro de dicha Estrategia se han planteado varios Objetivos Estratégicos entre los que se encuentra el Sector Agroalimentario.

Por su parte dentro del Capítulo 2.2.4 de dicha EDLs en su apartado dedicado al Plan Formativo que debe acompañar una correcta ejecución de la Estrategia, en su apartado 1 sobre Agroindustria, se incluyen como actividades destacadas para el cumplimiento de los objetivos previstos: Curso de Auxiliar de Quesería y Panel de Cata y Curso de Maestro Quesero. La inclusión de estas actividades formativas prioritarias responde a las peticiones formuladas por los participantes en la fase de consulta pública realizada para el consenso de la Estrategia.

Las industrias lácteas generan un valor añadido a la producción ganadera primaria, lo que beneficia a los diferentes agentes y actores que intervienen en la cadena alimentaria; crea empleo en zonas rurales y genera ingresos en las explotaciones ganaderas de producción primaria y, al mismo tiempo, soluciona las necesidades de los consumidores en relación al abastecimiento de productos de calidad.

La fabricación de quesos es un elemento diferenciador y muy ligado a la tradición de nuestra comarca, llegando a producirse una variedad muy reconocida por su calidad y singularidad: **La Torta del Casar**.

Cada vez más, el mercado exige un producto más uniforme y que esté disponible para su venta durante todo el año. Esto requiere que las fábricas necesiten de operarios con una formación adecuada para el trabajo que van a realizar.

Desde que la leche se extrae mediante el ordeño de vacas, cabras y ovejas hasta que es transformada en queso, postres u otros productos lácteos, se requiere de unos conocimientos técnicos para su manejo, imprescindibles para que estos alimentos lleguen al consumidor en perfecto estado sin sufrir ninguna alteración que puedan ocasionar problemas de salud. Al ser productos perecederos requieren de un cuidado especial.

Por ello, con este curso se pretende abrir nuevas oportunidades laborales, ofreciendo los conocimientos necesarios a aquellas personas interesadas en trabajar en este sector lácteo.

## OBJETIVOS DEL PROYECTO

El objetivo de este curso es que el alumnado adquiera unas nociones básicas de cómo se trabaja en una industria de productos lácteos, en concreto una quesería. A través de este curso se impartirán los conocimientos teóricos básicos para entender los principales sucesos químicos y microbiológicos que tienen lugar en el queso, durante el proceso de fabricación y maduración.

Cuando la industria demande personal para su actividad, habrá, en el mercado laboral, personas preparadas para iniciar dicha actividad, sin necesidad de que la industria dedique tiempo y dinero en su formación.

Otro de los objetivos es que pueda haber alumnos/as que descubran que la fabricación de quesos y otros productos lácteos sea una actividad que puedan desarrollar en un futuro, montando su propia industria.

### 3.- CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO: (lugar de impartición de la actividad, horas de duración, temporalización de la actividad, objetivos y destinatarios)

Este curso se corresponde directamente con una necesidad formativa demandada por el sector quesero de la comarca.

Con esta acción formativa se pone de manifiesto la importancia de la formación como pilar básico para el conjunto de servicios a ofrecer para mejorar la calidad de vida, mejorando la cualificación profesional del alumnado, adaptando sus perfiles profesionales a las necesidades surgidas en los últimos años en el sector lácteo.

El presente proyecto formativo propone la realización de este curso en una única edición de **32 horas**, con el objetivo de ofrecer al alumnado los conocimientos necesarios para que puedan acceder a un mercado laboral emergente en la comarca. El curso constará de 8 sesiones de 4 horas a lo largo de 4 semanas en días alternativos y preferiblemente en horario de tarde y/o mañana.

El curso está pensado para un total de **15 alumnos/as**.

La fecha prevista para su realización es del **2 al 28 de junio de 2017**.

#### Personas y colectivos a los que va dirigido el curso:

En principio el curso está dirigido a personal técnico de las empresas lácteas y queseras. En el caso de que el número de plazas no se cubra con personal en activo se podrá dar cabida a personas que teniendo conocimientos en la fabricación de un producto lácteo y que ya hayan trabajado o hayan realizado formación específica en la materia, ya que se trata de una actividad formativa de especialización. También va destinado a personas que tengan aspiraciones de montar una quesería y adquieran unos conocimientos básicos para iniciar la actividad.

#### Proceso de selección:

Para la selección del alumnado, en el caso de que las solicitudes de inscripción superen el número de plazas del curso, se aplicará el siguiente baremo:

#### 1.- EXPERIENCIA EN EL SECTOR (acreditar certificado empresa, vida laboral, certificado formativo)

- Trabajadores en activo de queserías y/o ganaderías: 5 puntos
- Desempleados con experiencia y/o formación en el sector: 2 puntos

#### 2.- ÁMBITO GEOGRÁFICO.

- Personas residentes en la comarca TAGUS (acredita certificado empadronamiento). 2 puntos.

En caso de empate en la puntuación obtenida por dicho baremo, regirá el orden por registro de entrada de documentos en la sede de TAGUS.

#### Contenidos del Curso:

Los contenidos pedagógicos del curso son:

1º.- Introducción: Conceptos teóricos necesarios para la elaboración del queso.

2º.- Química y física aplicada a la elaboración del queso.

3º.- Microbiología aplicada a la elaboración de quesos.

4º.- Control de calidad en la industria láctea: determinaciones analíticas e interpretación.

El conocimiento de la materia prima (en este caso la leche) es necesario para su mantenimiento, al ser un producto perecedero, es necesario saber cómo se transporta y cómo se almacena hasta su elaboración, además de los controles que hay que realizar para saber su estado y conocer sus propiedades y composición.

También en este curso, el alumnado conocerá los diferentes tipos de cuajo que se utilizan en la industria láctea. Así mismo, también tendrán nociones básicas de las materias auxiliares que se utilizan; en este caso concreto, los fermentos lácticos.

Otro de los contenidos del curso es la fabricación de diferentes tipos de quesos.

El queso una vez fabricado necesita una maduración (afinado). Esta fase es imprescindible para conseguir una calidad óptima en el producto. El mercado cada vez es más exigente y un buen queso nunca se consigue con un afinado deficiente. La limpieza y desinfección (L+D) es importantísima en cualquier proceso productivo de alimentos. En las industrias lácteas hay que extremar las medidas higiénicas por su fácil contaminación con agentes patógenos. Los/as alumnos/as cuando trabajen en este tipo de industria deben de tener muy claro estos conceptos.

Además, también se darán nociones básicas de cómo se debe tratar la superficie de los quesos a lo largo de su maduración para que sean más atractivos de cara al consumidor.

Los/as alumnos/as aprenderán cómo preparar los productos fabricados para su salida al mercado. Una buena presentación es imprescindible para la comercialización de cualquier producto.

#### Recursos materiales pedagógicos:

Se entregará material didáctico adaptado al contenido del curso y a sus unidades didácticas. Reflejará el contenido de las exposiciones, así como la ampliación de los puntos más importantes del programa.

Se entregará también material fungible destinado a la correcta ejecución de la actividad formativa: cuadernos, bolígrafos y carpetas.

#### DIRIGIDA A:

- Personal técnico de las empresas lácteas y queseras.
- Personas con conocimientos específicos en producción y/o transformación láctea.
- Personas que tengan aspiraciones de montar una quesería y necesiten conocimientos básicos para iniciar la actividad.

#### PLAZO PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES:

- hasta el 1 de junio.
- **IMPORTANTE:** Remitir por Correo Electrónico a [info@tagus.net](mailto:info@tagus.net), o por fax al 927 291 103