

## Mejora de los quesos tradicionales

### Programas de formación integrada de los queseros

En este trabajo se describe la situación actual de la formación quesera en Andalucía, así como las perspectivas del queso artesano en la UE, un futuro que pasa, según su autor, por tres claves: información, asociacionismo y formación integrada.

**JOSE LUIS AREA CEA.** Centro de Capacitación y Experimentación Agraria. Hinojosa del Duque (Córdoba).

**E**n numerosos países del mundo las actividades de formación agraria ha venido desempeñando, durante los últimos años, un papel muy importante en la capacitación y perfeccionamiento de agricultores y ganaderos, demostrando ser herramientas útiles y eficaces en la transmisión de conocimientos sobre nuevas técnicas, generalmente de tipo intensivo, dirigidas básicamente a incrementar la producción y mejorar la productividad de las explotaciones agrarias.

Sin embargo, los cambios registrados recientemente en las orientaciones de política agraria en diferentes países comunitarios, principalmente, a partir de las directrices establecidas por la reforma de la PAC, hacen pensar en un cierto abandono de los sistemas más intensivos en favor de la adopción de técnicas extensivas de producción, que no generen excedentes y resulten más respetuosas con el medio ambiente.

En este contexto la producción artesanal de quesos puede constituir una alternativa importante a corto plazo en muchas regiones españolas, siempre que se mejoren las condiciones actuales del sector en tres aspectos que, a nuestro juicio, resultan fundamentales: Información, Asociación y Formación Integrada.

La información, entendida en dos direcciones, desde y hacia el productor artesano, resulta básica para conocer y comprender su situación real y

poder abordar su problemática con mayores posibilidades de éxito.

Las asociaciones de queseros artesanos pueden y deben constituir el marco apropiado para que los productores hagan llegar sus opiniones hasta los centros de decisión existentes tanto a nivel regional, como nacional y comunitario, siendo ésta además una vía eficaz para acometer tareas en común en materia de promoción y defensa de los quesos artesanales frente a la uniformidad característica de los productos convencionales comercializados masivamente.

La formación integrada de los artesanos requiere un plantamiento diferente al de los centros académicos habituales, en el sentido de desarrollar programas de trabajo adaptados a las características de los queseros, combinando actividades puntuales de enseñanza en las aulas con otras de asistencia y asesoramiento técnico en régimen continuo desarrolladas en las propias queserías artesanales.

#### **PERSPECTIVAS DEL QUESO ARTESANO EN EL MERCADO UNICO**

El pasado año se celebraron en Panes, término de Peñamellera Baja (Asturias), las «Jornadas Europeas sobre Queso Artesanal», organizadas conjuntamente por la Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCAEE) y la Unión de Cooperativas

Agrarias Asturianas (UCAPA), bajo el patrocinio del Instituto de Fomento Asociativo Agrario, con la colaboración de la Asociación de Queseros Artesanos del Principado de Asturias, el Ayuntamiento de Peñamellera Baja y la Comercialización Asturiana de Alimentos (COASA).

En las diferentes mesas de trabajo, los ponentes abordaron diversos temas que afectan de forma directa al sector quesero artesanal, tanto a nivel regional como nacional y comunitario. Aunque los objetivos planteados inicialmente por los organizadores de las Jornadas pretendían básicamente lograr una definición específica del queso artesano e intentar conseguir una denominación única para este producto válida en toda la UE, analizar la normativa comunitaria, especialmente las directivas 92/46 y 92/47, y constituir una Federación Nacional de Queseros Artesanos. También se trataron otros temas importantes relacionados con este sector, tales como formación, medio ambiente, desarrollo rural, comercialización, etc.

Diversas experiencias realizadas en el medio rural, tales como el Programa Leader, modelo COASA, Proyecto Eurofauna, etc., han puesto de mani-



## es en Andalucía

fiesto la importancia de la actividad quesera artesanal en la protección del entorno natural y en su desarrollo ecológico compatible. Asimismo, existen distintas estrategias de desarrollo local basadas fundamentalmente en actividades de turismo rural, íntimamente relacionadas con la elaboración de quesos artesanos.

Por otra parte, la formación quesera se presenta como un instrumento imprescindible para la mejora del sector a corto plazo, siendo cada vez más necesario contar con programas de capacitación especialmente adaptados a los perfiles educativos y laborales de los queseros artesanos. Así, mientras que en Francia existe una amplia oferta de este tipo de enseñanzas, en nuestro país es aún reducida a pesar de las actividades desarrolladas en algunas comunidades autónomas.

Otro aspecto relevante es el de la comercialización de los quesos artesanos, cuyo éxito en el Mercado Único europeo depende de dos factores fundamentales: calidad y competitividad. Para ello, se hace necesario abordar la caracterización, tipificación y mejora de los quesos atendiendo, principalmente, a la normativa sanitaria (directivas comunitarias) en materia de protección de la salud pública e intentar satisfacer, al mismo tiempo, las actuales exigencias de los consumido-

res en productos naturales de alta calidad.

Respecto a la competitividad, conviene potenciar el desarrollo de aquellos sistemas comerciales que se adapten mejor a las características peculiares de los quesos artesanos y a sus pequeñas producciones, empleando para ello tanto canales tradicionales como medios innovadores: ferias, certámenes, tiendas especializadas, degustaciones, etc. En este sentido, los distintivos de calidad, marchamos, «labels», y las denominaciones de origen, genéricas y específicas, se consideran instrumentos eficaces para mejorar e impulsar la comercialización de este tipo de productos a nivel comunitario.

### SITUACION ACTUAL DE LA FORMACION QUESERA EN ANDALUCIA

Aunque el sector lácteo de Andalucía presenta una problemática similar a la de otras regiones españolas en aspectos tales como excedentes de productos convencionales, retraso tecnológico, inadecuado aprovechamiento de los recursos renovables, contaminación ambiental, ayudas institucionales insuficientes, estructura comercial anticuada, etc., esta situación se ve enormemente agravada en el caso del sub-

sector quesero artesanal, debido a la existencia de factores propios de regiones poco desarrolladas: deficiente infraestructura básica, escasa integración de los agentes económicos, baja rentabilidad, falta de información, débil grado de asociacionismo y, principalmente, bajo nivel de formación de los queseros artesanos, y ausencia de técnicos especialistas capaces de impulsar el desarrollo de este sector.

Para hacer frente a esta situación y satisfacer las demandas del subsector quesero andaluz, el Centro de Capacitación y Experimentación Agraria de la Junta de Andalucía, ubicado en Hinojosa del Duque, municipio situado en la parte occidental de la comarca de Los Pedroches, al norte de la provincia de Córdoba, viene desarrollando diferentes actividades de formación en tecnología quesera, cuya programación modular se realizó atendiendo al nivel educativo de los alumnos potenciales (cuadro I).

A continuación se resumen las principales actividades formativas realizadas durante los últimos años en materia quesera, en el marco de diferentes Programas de la Dirección General de Investigación y Extensión Agrarias de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

#### 1. Programa de Formación de Gerentes, Directivos y Especialistas de Entidades Asociativas Agrarias

Dentro de este programa de formación, se impartieron durante el período 1987/89, un total de 13 cursos, estructurados según niveles educativos en 5 cursos de Iniciación, 5 de Perfeccionamiento y 3 de Especialización (cuadro I).

Se contó con la asistencia de 194 alumnos procedentes de 15 provincias.

Con objeto de profundizar en determinadas disciplinas específicas estrechamente relacionadas con el contenido temático de algunos de estos cursos, se programaron varias conferencias que fueron impartidas por diversos especialistas asistidos, en cier-



Las actividades de formación y asesoramiento técnico de ganaderos y artesanos deben constituir objetivos fundamentales para mejorar la calidad de los quesos artesanales elaborados en Andalucía.

La capacitación de los más jóvenes, generalmente hijos de ganaderos o queseros artesanos, requiere una atención especial en los programas de formación, con objeto de lograr una cualificación profesional que les permita incorporarse a este sector en buenas condiciones de trabajo.



En 1991 se impartió, por primera vez, este curso de tecnología quesera, contándose con una asistencia total de 145 alumnos procedentes de 11 provincias.

### 3. Programa de Modernización de las Empresas de Comercialización y/o Industrialización Agraria

El curso desarrollado, dentro de este programa, se orientó hacia la formación de profesionales capaces de ejercer su actividad laboral tanto en pequeñas y medianas empresas queseras, como por cuenta propia al frente de su quesería o en el ejercicio libre de una actividad económica. Asimismo, se realizó un importante esfuerzo en la captación de jóvenes ganaderos-elaboradores y queseros artesanos, procedentes de pequeñas empresas familiares, cooperativas y otras entidades asociativas agrarias, con objeto de fomentar su interés por el sector quesero andaluz, desarrollando su sentido de la iniciativa para la puesta en marcha de nuevos proyectos empresariales, y posibilitar así la creación de empleo y la permanencia de los jóvenes en sus lugares de origen.

tas actividades, por personal técnico auxiliar del Centro sede del programa.

### 2. Programa de Formación Técnico-Empresarial Agraria

En este programa, se realizó la estructuración de un curso de Tecnología Quesera integrado por siete módu-

los, con una duración total de 210 h lectivas. En la programación de este curso se ha tenido en cuenta la necesidad del sector quesero en general, y muy especialmente, el subsector quesero artesanal de Andalucía, de contar con técnicos y profesionales que se inserten en la realidad productiva de la empresa.

**CUADRO I. PROGRAMACION MODULAR DE CURSOS DE FORMACION TECNICA EN INDUSTRIAS QUESERAS**

| Marco de formación técnica  | Clasificación de sistemas modulares según niveles educativos   |   |  |  |
|-----------------------------|--|---|--|--|
|                             | Iniciación   | Perfeccionamiento   | Especialización  | Jornadas Técnicas  |
| Nombre actividad formativa  | A.— Curso básico de elaboración de quesos.<br>B.—Curso de iniciación en técnicas de elaboración de quesos<br>C.—Curso de tecnología quesera.                                   | A.— Curso de tecnología en elaboración de quesos.<br>B.—Curso de perfeccionamiento en técnicas de elaboración de quesos.  | A.— Curso superior de elaboración de quesos.<br>B.—Curso de especialización en técnicas de elaboración de quesos.<br>C.—Curso de técnicas analíticas en leche y productos lácteos.<br>D.—Otros cursos (a definir).   | A.— Jornadas sobre temas monográficos (a definir).           |
| Perfil cursillista          | A.— Agricultores, ganaderos e industriales en general.<br>B.—Estudiantes de últimos cursos de enseñanza media.<br>C.—Estudiantes de últimos cursos de enseñanza universitaria. | A.— Agricultores, ganaderos e industriales que hayan asistido a cursos de iniciación.<br>B.—Postgraduados universitarios y estudiantes que hayan asistido a cursos de iniciación. | A.— Agricultores, ganaderos e industriales que hayan asistido a cursos de perfeccionamiento.<br>B.—Postgraduados universitarios y estudiantes que hayan asistido a cursos de perfeccionamiento.<br>C.—Profesionales del sector lácteo.<br>D.—Otros cursos (a definir). | A.— Abiertas.  |
| Duración mínima             | 1 semana   | 1 semana  | 1 semana   | 2-3 días.  |
| Número de plazas            | 15   | 15  | 15   | Sin limitación.  |
| Tipo de actividad formativa | — Clases teóricas.<br>— Prácticas de laboratorio.<br>— Prácticas de elaboración.<br>— Visitas.   | — Clases teóricas.<br>— Prácticas de laboratorio.<br>— Prácticas de elaboración.<br>— Visitas.  | — Clases teóricas.<br>— Prácticas de laboratorio.<br>— Prácticas de elaboración.<br>— Visitas.   | — Conferencias.<br>— Demostraciones prácticas.<br>— Visitas. |

**FRENTE AL DOLOR, LA FIEBRE Y LA INFLAMACION**



**POTENTE**



Durante 1992 se impartió un curso de tecnología quesera de 230 h lectivas, cuya programación permitió integrar diferentes actividades de formación y asistencia técnica, dirigidas tanto a los queseros ya consolidados como a aquellos que han iniciado dicha actividad de forma individual o asociada.

En este curso se contó con la asistencia de 120 alumnos procedentes en su mayoría de diferentes provincias andaluzas.

#### 4. Otras actividades de formación en tecnología quesera

Durante el período 1989-1991 se han

de formación de cara a su futuro inmediato, se pueden avanzar, entre otras, las siguientes conclusiones:

- La actividad quesera artesanal representa la principal fuente de recursos económicos para muchos ganaderos y queseros de zonas de montaña y áreas desfavorecidas de Andalucía, quienes difícilmente pueden aprovechar la esporádica oferta de cursos de especialización quesera impartidos en distintos centros educativos españoles, debido tanto a la propia localización geográfica como a otros aspectos directamente relacionados con su programación: calendario, duración, contenidos, etc.

- El desarrollo del Mercado Unico Europeo supone un reto importante pa-

conocimiento previo de las condiciones de trabajo de los alumnos y de su nivel de capacitación, para obtener información real que permita la programación de actividades formativas específicamente adaptadas a sus necesidades, tanto en el campo tecnológico como en aspectos puramente económicos y empresariales.

- Desde esta perspectiva cobra gran importancia, una vez que los alumnos han finalizado cada curso, el desarrollo de actividades de asesoramiento y asistencia técnica en sus propias empresas queseras, para evaluar sobre el terreno el grado de aprovechamiento realmente adquirido durante su asistencia a los cursos impartidos en el centro educativo, y poder cuantificar las mejoras realizadas como consecuencia de la aplicación directa de sus nuevos conocimientos teóricos y prácticos a las condiciones reales de trabajo.

- Los sistemas de cursos modulares, dotados de un fuerte contenido práctico, constituyen instrumentos eficaces para conseguir una formación integrada de los queseros artesanos, presentando numerosas ventajas: calendarización adaptada a las características de los alumnos, horario lectivo flexible, temarios específicos de complejidad progresiva, incorporación al programa según nivel formativo de los alumnos, etc. Además, estos sistemas educativos permiten la realización de numerosos controles analíticos, el planteamiento simultáneo de trabajos experimentales, y un seguimiento minucioso de las distintas etapas secuenciales del proceso de elaboración, tanto a nivel de planta piloto como en las propias queserías de los alumnos, lo cual exige una dedicación completa por parte del profesorado y la activa participación del alumnado durante todo el desarrollo del curso.

Finalmente, a modo de resumen, se puede concluir que existen en Andalucía recursos naturales y humanos suficientes para potenciar la producción de quesos artesanales autóctonos, igual que ocurre en otras regiones comunitarias, cuyo desarrollo dependerá en gran medida de los avances que se realicen durante los próximos años en los tres aspectos citados: información, asociacionismo y formación integrada. ■

Un seguimiento cuidadoso de los quesos elaborados evita, en numerosas ocasiones, la aparición de defectos y alteraciones que deprecian la calidad del producto final.



realizado diversas actividades de formación que no se enmarcan en ninguno de los programas citados anteriormente, destacando, entre ellas, 6 cursos y seminarios.

Se trata de actuaciones programadas específicamente para atender las solicitudes cursadas por diversos organismos públicos andaluces (ETSIAM y Facultad de Veterinaria de Córdoba, Institutos de FP de Hinojosa y Sevilla), asistiendo un total de 119 alumnos, todos ellos estudiantes de esos centros educativos.

#### CONCLUSIONES

Analizando la situación actual del subsector quesero de Andalucía y las posibilidades que ofrecen las actividades

ra el subsector quesero andaluz que, para enfrentarse a una creciente competencia, deberá introducir, a corto plazo, grandes cambios en las diferentes fases del sistema productivo: obtención, transformación y comercialización. Para ello, resulta imprescindible contar con profesionales adecuadamente preparados, capaces de aplicar los nuevos avances tecnológicos en el campo quesero, con criterios empresariales modernos y eficaces que aseguren la calidad y competitividad de las diferentes producciones.

- La estructuración de cursos de elaboración de productos alimentarios artesanales, entre ellos los quesos, requiere, debido a las propias características de los procesos de fabricación, un