



## FORMACIÓN

# Jornadas técnicas de queserías de INTIA también en tiempos de covid-19

**Javier Brieva Yoldi.** INTIA

Un año más y pese a la pandemia por coronavirus, INTIA ha realizado durante los meses de septiembre y octubre un variado programa de formación dirigido al sector de las queserías de Navarra que ha contado con la participación de un centenar de personas en 7 acciones formativas, con una duración de 31 horas de formación. Este año, la programación ha estado afectada por las normas y restricciones del COVID - 19, que limita el aforo de las aulas para respetar las normas de prevención. Para cumplir las medidas de seguridad necesarias, varias de las acciones formativas se han realizado en un sistema dual presencial y on line, mediante el sistema Zoom.

El sector quesero demuestra siempre un gran interés por estas jornadas técnicas de INTIA ya que están impartidas por expertos de toda solvencia y quienes se dedican a la elaboración comparten la idea de que no se puede concebir una mejora en el proceso de elaboración de un producto como el queso sin un proceso formativo que lo acompañe. De ahí la buena respuesta de las queseras y queseros artesanos que, sin arrugarse ante la pandemia, han participado en los cursos de este otoño orientados como siempre a actualizar los conocimientos e introducir innovaciones en el sector.

“El sistema de formación dual, en presencial y en on line, nos ha permitido aprender un sistema de impartición de cursos de formación al que no estábamos habituados y ver que también nuestros ganaderos y queseros pueden seguir perfectamente con este sistema”, dice Javier Brieva, el coordinador del programa formativo de queserías en INTIA.

Esta formación on line permite asistir de una forma mucho más cómoda, ya que se evitan los largos desplazamientos, y eso también se ha señalado como una ventaja por parte de los asistentes, pero se pierde el contacto y el compartir experiencias personales ante situaciones que les han ocurrido.

Cada año el programa formativo de INTIA relativo a queserías presenta nuevas propuestas. En esta ocasión ha incluido: jor-

nadas de especialización en queserías (el afinado y la maduración del queso, fermentos autóctonos, experiencias de venta online, limpieza y desinfección –Listeria- y envasado de quesos); curso de buenas prácticas de manipulación e higiene en la industria láctea (formación válida para la manipulación de alimentos); curso práctico de elaboración de otros tipos de quesos (innovación en la transformación para poder ofrecer una gama más amplia de productos como yogures, postres, etc.); curso de tomadores de muestras de leche cruda (LETRA Q: LEChe cruda de vaca, TRAzabilidad y Calidad); y jornada de especialización ganadera (cómo producir leche de oveja de calidad y mantenimiento y revisión de la máquina de ordeño).



Es necesario destacar por un lado, la reconocida solvencia y experiencia de la plantilla de ponentes de estas jornadas (personal técnico de Leartiker, Alvo, Kersia, Lactiker, Artzai-Gazta y de INTIA y un gran maestro quesero y afinador con más de 30 años de experiencia) y por otro, las características del alumnado, en su gran mayoría elaboradores procedentes de pequeñas queserías que a la vez mantienen su propia explotación ganadera. Estas pequeñas queserías artesanas elaboran un producto de una elevada calidad, como queda demostrado en los resultados de los principales concursos nacionales e internacionales de quesos. No hay más que ver los resultados de los dos concursos más recientes: Dos queserías socias de INTIA han sido galardonadas en los prestigiosos premios Great Taste 2020; también en los World Cheese Awards 2019 se han premiado quesos de socios con 8 oros, 5 platas y 5 bronces y tres queserías socias de INTIA fueron premiadas en el XXXIX Concurso de quesos elaborados con leche de oveja latxa de Navarra.

Estas jornadas técnicas de INTIA tienen un gran interés para el sector quesero ya que quienes se dedican a la elaboración comparten la idea de que no se puede concebir una mejora en el proceso de elaboración de un producto como el queso sin un proceso formativo que lo acompañe. Es precisamente en este aspecto donde destacan estas queserías que cada año acuden a la cita de INTIA para estar al día en las últimas novedades sobre procesos, elaboraciones, nuevas tecnologías, nuevos materiales, etc.

El programa de formación de INTIA está cofinanciado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural y por el Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra

**Las acciones formativas realizadas en el otoño de 2020 han sido siete, que se presentan a continuación.**

### Curso de Tomadores de muestras de leche cruda

Se han realizado en Villava, los días 28 de septiembre y 19 de Octubre, 2 cursos de formación con una duración de 5 horas cada curso y la asistencia de 24 cursillistas.

Orientado a los tomadores de leche cruda, se dio formación sobre la plataforma “LETRA Q” (Leche cruda de vaca, TRAzabilidad y Calidad). Es un sistema de información en entorno web a través del que se permite el registro e identificación de los agentes, establecimientos y contenedores que forman parte del sector lácteo y de los movimientos de leche cruda, destinada al consumo humano.

*“Existe la obligación de transmitir a la base de datos Letra Q los resultados generados en la ejecución de los diversos controles, de ahí la importancia de esta formación para los usuarios”,* declaran en INTIA.

### Curso de Buenas prácticas de manipulación e Higiene en la industria láctea

Se ha realizado en Villava el día 13 de septiembre con una duración de 4 horas y al que han asistido 21 personas.

El Reglamento (CE) n.º 852/2004) relativo a la higiene de los productos alimenticios incluye, entre las obligaciones de los operadores de empresas alimentarias, la de garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria. Así se traslada la responsabilidad en materia de formación desde las administraciones competentes a los operadores de empresas alimentarias, que habrán de acreditar, en las visitas de control oficial, que los manipuladores de las empresas han sido debidamente formados en las labores encomendadas.

Esta formación que ofrece INTIA cubre esa demanda y tiene validez para la formación en la manipulación de los alimentos que se les pide a los elaboradores para poder participar en ciertas ferias y mercados.

En el curso se ha realizado un repaso actualizado en el proceso de elaboración del queso de una forma tradicional.



### Curso de elaboración de otros tipos de quesos

Se ha celebrado el 16 de octubre en las instalaciones de la UPNA de Pamplona, con una duración de 5 horas y la asistencia de 12 personas.

Esta formación ha sido impartida por la técnica Malen Sarasúa de la empresa LEARTIKER. En el curso se ha mostrado la diversificación que se puede realizar en el sector lácteo, innovando en la transformación para poder ofrecer una gama de productos diferentes a los quesos tradicionales, como pueden ser los yogures, postres, etc. La finalidad es promover nuevos productos artesanos para crear nuevos nichos de mercado.

En el año 2019 INTIA llevó a cabo una formación teórica en base a la diversificación de productos lácteos en la que se destacaron todos los aspectos de la innovación, aún siendo pequeños:

- Hacer productos tradicionales pero adaptados a la normativa higiénico sanitaria
- Mejorar las instalaciones
- Desarrollo de nuevos productos o nuevas formas de presentación y de envasado
- Encontrar nuevos modos de comercialización: asociaciones, mercados especializados, exportaciones, internet, comercios locales, etc.

Este curso ha sido práctico y se ha realizado en las instalaciones de la planta piloto de la UPNA donde se han elaborado 2 tipos de queso distintos con leche de vaca y de cabra.

Los quesos elaborados han sido queso azul fuerte con carácter láctico, queso azul suave con carácter enzimático.

Otra elaboración que se ha realizado con la leche de cabra ha sido un queso de pasta blanda de coagulación enzimática muy marcada.

### Curso de Retos y Nuevas estrategias para las queserías artesanales

Se realizó el 30 de septiembre y asistieron 18 personas. Durante cuatro horas se analizaron las tendencias actuales del mercado y cómo se va evolucionando en presentaciones, tamaños, envases, envoltorios, empaquetados, etc.

Esta acción formativa ha sido realizada por el técnico José Luis Martín, gran conocedor del sector del queso tanto a nivel nacional como internacional.

Entre los diferentes temas, presentó lo que denomina “la biblia del queso”:

- 1. Conoce tu leche.
- 2. Cuídala y trabájala.
- 3. Elabora tu queso.

Estos aspectos son muy importantes y tienen relación con la composición de la leche, con su conservación y con los aspectos de afinar los sentidos, sentido común, ampliar conocimientos y disfrutar con el trabajo.

### Curso sobre cómo producir leche de oveja de calidad

El 17 de Octubre se ha realizado un curso en Doneztebe – Santesteban, en la casa Juansenea, con una duración de 4 horas y la asistencia de 14 personas.

Estaba dividido en dos partes, teórica y práctica. La parte teórica ha estado a cargo del veterinario de INTIA José M<sup>a</sup> Hernandez, que presentó los protocolos de buenas prácticas en la explotación, sobre todo en el ordeño, su limpieza, desinfección y mantenimiento.

Además, se han explicado las actuaciones veterinarias ante una Listeria, Aureus y butíricos, así como una mamitis gangrenosa.

Por otra parte, se ha realizado una parte práctica en la granja de la familia Jorajuría de Donamaría donde los técnicos de INTIA especialistas en la revisión y el mantenimiento de las máquinas de ordeño, Antton Lapeyre y Jesús Dendarrieta, han explicado sobre el terreno los aspectos de funcionamiento y de mantenimiento de la máquina de ordeño de ovejas, lo que ha resultado muy interesante ya que aspectos que son muy generales en el mantenimiento de la ordeñadora se tienen que realizar convenientemente e influyen en la calidad final del producto.



El nivel de riesgo de nuestros planes de pensiones oscila entre 2 y 6. Es un indicador que mide el riesgo del plan de pensiones y se calcula en base a datos históricos que, no obstante, pueden no constituir una indicación fiable del futuro perfil de riesgo del plan. Además, no hay garantías de que la categoría indicada vaya a permanecer inalterable y puede variar a lo largo del tiempo. Puedes consultar la información relativa al nivel de riesgo de nuestros planes de pensiones en [www.cajaruraldenavarra.com](http://www.cajaruraldenavarra.com)

Alertas de liquidez:

- El cobro de la prestación o el ejercicio del derecho de rescate solo es posible en caso de acaecimiento de alguna de las contingencias o supuestos excepcionales de liquidez regulados en la normativa de planes y fondos de pensiones.
- El valor de los derechos de movilización, de las prestaciones y de los supuestos excepcionales de liquidez depende del valor de mercado de los activos del fondo de pensiones y puede provocar pérdidas relevantes.

## Planes de Pensiones

# Sabia decisión.

La sabiduría y los ahorros,  
se consiguen con los años.  
Confíanos tu plan de pensiones  
y lo diseñaremos a tu medida.  
Aportando toda nuestra experiencia.

Documento de Datos Fundamentales para el Partícipe de planes de pensiones disponible en [www.cajaruraldenavarra.com](http://www.cajaruraldenavarra.com).

Entidad Gestora: RGA Rural Pensiones C.I.F. A 78963675. Entidad Depositaria: Banco Cooperativo Español C.I.F. A 79496055. Entidad Promotora de los planes de pensiones: RGA Rural Vida S.A. C.I.F. A 78229663.



**CAJA RURAL  
DE NAVARRA**

[cajaruraldenavarra.com](http://cajaruraldenavarra.com)