

GALICIA INNOVA



►►► EN FASE DE MODERNIZACIÓN. De la factoría de Queizúar salen al año dos millones de kilos de quesos amparados por las denominaciones de origen Arzúa-Ulloa y Tetilla. Con una plantilla de 50 personas y una facturación de diez millones de euros, la empresa afronta ahora un proceso de ampliación y modernización de sus instalaciones.

Maestras queseras 4.0

►►► Queizúar, aferrada a la tradición artesanal para la producción de sus quesos, ha abrazado las nuevas tecnologías y el «big data» para estandarizar la calidad e, incluso, mejorarla

A. BUÍNCAS
Redacción

Fabricando dos millones de kilos de quesos al año con las exigencias de unas denominaciones de origen como son Arzúa-Ulloa y Tetilla, de elaboración y tradición artesanal, está claro que ningún robot puede suplir a las maestras queseras de Queizúar. Ya lo dice Natalia Estévez, responsable del departamento de I+D de la compañía: «O papel das mestras queixeiiras é fundamental; saben como facer en cada etapa e son elas as que lle dan a calidade ao produto».

Pero sin llegar a sustituirlas, las tecnologías pueden ser una buena herramienta que complemente la pericia de esas artesanas del queso. Es por eso que, sin abandonar la tradición en la fabricación, la empresa, que ya desde hace años ha demostrado su apuesta firme por la innovación y el desarrollo, se ha echado a los brazos de la Industria 4.0 para conseguir estandarizar la calidad de la

producción de sus quesos y, de paso, mejorarla. Queizúar se embarcó en el experimento tecnológico de manos de Clusaga, el Clúster Alimentario de Galicia que con el apoyo de la Xunta animó a la quesería a desarrollar un programa piloto de digitalización. Y encontró una buena *celestina* en Ainia, el Instituto Tecnológico de la Industria Alimentaria, especializado en ayudar a las empresas a impulsar su competitividad a través de la innovación.

Esta le dio las *armas* digitales para dar el salto tecnológico. Diseñó para ella un sistema de sondas que se instalan en las cubas y en otras etapas del proceso de elaboración del queso y que permiten recoger, en tiempo real, diferentes datos de fabricación del producto, como el pH, la temperatura, caudales, tiempos, cantidades... así como otros muchos parámetros que, antes, eran las propias maestras

queseras las que los dejaban reflejados en papel —que después había que pasar al ordenador— o que en algún caso ni siquiera se anotaban.

Con el programa ya instalado, en una pantalla van apareciendo todas esas variables de fabricación, una cantidad ingente de datos que se vuelcan en el servidor y facilitan al departamento de I+D la tarea de definir los parámetros necesarios para poder homogeneizar la calidad de los distintos lotes.

Además, el sistema permite detectar irregularidades en el proceso de elaboración, enviando alertas para que se puedan corregir problemas en tiempo real.

En fase piloto

Natalia Estévez explica que la iniciativa de Industria 4.0 todavía está en fase piloto y, por el momento, solo se ha implantado en una de las siete cubas que tiene la empresa para la producción de sus quesos de denominación de origen. Porque «optimizar a calidade e minimizar as diferenzas entre lotes nos está sirvindo

noutro proxecto», este promovido también por la Xunta, precisamente para estandarizar la calidad de la producción, pero antes de dejar que la digitalización se quede a vivir en toda la fábrica de Queizúar hay que comprobar «si realmente paga a pena» y consigue realmente esa homogeneización buscada.

Momento de transición

Y es que, además, la empresa está en un momento de transición. Pensando en crecer. En números, por supuesto, pero antes pretende hacerlo en superficie. «O que se busca coa nova fábrica é renovar as nosas instalacións, que xa están obsoletas e, xunto coa dixitalización, conseguir unhas instalacións modernas que nos permitan mellorar a calidade dos nosos produtos», apuntan desde la compañía, situada en Bama (Touro).

Así que, por ahora, la Industria 4.0 ocupa una *habitación* de esa casa de los quesos. Se siguen haciendo mejoras en el sistema y se trata de optimizar su funcionamiento. Quizá en un futuro se le permita instalarse del todo.

Tecnología para reutilizar el suero

Natalia Estévez habla de maestras queseras. En femenino. Porque ese es el género mayoritario, ya no entre las artesanas, sino en toda la plantilla de la empresa, donde más de un 80 % son mujeres. Dos de las maestras están en la compañía casi desde sus inicios. Ahora se está dando formación a nuevos profesionales, porque no hay robot que pueda seguir la tradición artesana.

Pero tradición no está reñida con modernidad y Queizúar ya hace tiempo que lo sabe. De ahí su empeño en la investigación y la innovación, centrada durante mucho tiempo en la recuperación del excedente de suero lácteo en su producción, unos 58.500 litros diarios. Y fruto de ese esfuerzo es la tecnología instalada para nuevos aprovechamientos y para la fabricación de mantequilla.

LAS SONDAS PERMITEN CORREGIR PROBLEMAS EN TIEMPO REAL