

FECOMA y la Cátedra de Economía Social de la UCM muestran cómo emprender desde la economía social a estudiantes internacionales

En el marco del curso 'Aprender a emprender', visitaron las instalaciones de Castellana de Ganaderos, Sociedad Cooperativa de Madrid, donde conocieron el proceso de fabricación de los famosos Quesos de Campo Real, además de las fórmulas del emprendimiento colectivo a través de la Economía Social

Quince alumnos, provenientes de Méjico, Colombia y Ecuador, han visitado las instalaciones de Ganadera de Campo Real en el marco del curso de la Escuela Complutense de Verano 'Aprender a emprender: Competencias para la creación de empresas y elaboración de planes de negocio'.

En estos cursos, y durante tres semanas, alumnos de diferentes partes del mundo se forman en Madrid, eligiendo para ello entre una amplia oferta docente de la Universidad Complutense.

La que se está llevando a cabo en estos días es la décima edición de 'Aprender a Emprender', promovida desde EESCOOP y desde la cátedra de Cooperativismo y Economía Social UCM - FECOMA.

El grupo, además del trabajo en aula, ha visitado diferentes lugares de interés del ecosistema emprendimiento de la Comunidad de Madrid, como los viveros empresariales -concretamente el de Vallecas-, y el e-Social Hub de la Comunidad de Madrid. "En este marco de actuación, fomentamos el emprendimiento colectivo, a través de fórmulas de la Economía Social", explica Paloma Bel Durán, una de las profesoras de la Cátedra.

Además de todo ello, "quisimos darles a conocer también el Madrid ganadero y agrícola, mostrándoles el proceso de elaboración del queso, y, de paso, cómo se articula el emprendimiento a través de la Fórmula jurídica de la cooperativa, con esta visita a las instalaciones de Castellana de Ganaderos, Sociedad Cooperativa de Madrid, en Campo Real", añade la profesora.

Marta Roldán, responsable de Calidad de Quesos Campo Real, explicó a los estudiantes los diferentes procesos de elaboración de los Quesos de Campo Real, desde que la leche llega a las instalaciones hasta que se convierte en queso, incidiendo en que, pese a que los procesos están automatizados, la recogida y todos los ingredientes son totalmente naturales. "Al fin y al cabo, el queso es leche, sin estabilizantes, conservantes, ni aditivos", explicó.

Ganadera de Campo Real comercializa su producto para muchos distribuidores de alimentación, hostelería y supermercados de Madrid. "Los nuestros son quesos muy del origen, muy de Madrid, con la marca M de producto certificado. Hacemos tres tipos de quesos, 100% oveja, que es una de

nuestras joyas, con leche de nuestro propio ganado, dependiendo del grado de curación, de un mes, cuatro meses o viejos, los Gran Campo Real, de hasta un año de curación", contó la responsable a los estudiantes.

Una de ellas fue la mejicana Paulina Perez. "Ha sido muy interesante observar el proceso de fabricación, desde el mismo inicio. Hemos visto lo que puede tener en común esta cooperativa con empresas, allá en Méjico. El curso nos está motivando para emprender, estamos conociendo los procesos de elaboración de negocios y fabricación de todo tipo de productos. Nos adecúan visitas a campo, además del estudio, algo que nos hace sentarnos en la realidad", afirmó la estudiante.

Datos de contacto:

Javier Bravo

Bravocomunicacion

606411053

Nota de prensa publicada en: [Campo Real](#)

Categorías: [Nacional Educación Madrid Emprendedores Universidades](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>