

Hoy, en Málaga

El medio ambiente se integra en el corazón de las queserías artesanas andaluzas como motor de desarrollo

- La directora de la Fundación Biodiversidad presenta un proyecto que mejora la gestión ambiental de las queserías artesanas andaluzas
- La contribución a la producción de quesos ecológicos es uno de los ejes principales del proyecto, ya que se pretende asesorar al sector en todas sus áreas, productora, transformadora, distribuidora e incluso la relacionada con el sector restaurador

15 de julio de 2010.- La directora de la Fundación Biodiversidad, fundación pública del Gobierno de España, dependiente del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, Ana Leiva, ha presentado hoy, en Málaga, el proyecto Quesandaluz empleaverde, desarrollado por la Asociación Quesandaluz en el marco del **Programa empleaverde** de la Fundación Biodiversidad.. En el acto han participado también el subdelegado de Gobierno en Málaga, Hilario López Luna, el presidente de la Asociación Quesandaluz, José Zamora Trujillo, y el presidente del grupo de desarrollo Valle del Guadalhorce, José Sánchez Moreno.

El objeto de esta iniciativa es mejorar la competitividad de las queserías artesanas de Andalucía incorporando la variable ambiental como componente estratégico en la gestión de la actividad. Estas queserías, miembros de la Asociación Quesandaluz, están ubicadas en espacios naturales y trabajan con leche procedente de razas autóctonas explotadas bajo sistemas extensivos o semiextensivos, lo que se traduce en un impacto ambiental mínimo.

El proyecto Quesandaluz, empleaverde abrirá vías para mejorar la triple cuenta de resultados (económicos, ambientales y sociales) de estas pequeñas empresas artesanales de Andalucía. Con las actividades propuestas, centradas en realizar un diagnóstico medioambiental y en la formación del personal relacionado con el sector queso artesanal andaluz, se pretenden

lograr cambios de comportamiento en las queserías, mejorando la capacitación y la concienciación de sus equipos e impulsando una nueva cultura empresarial más sostenible.

La contribución a la producción de quesos ecológicos es uno de los ejes principales del proyecto, ya que se pretende asesorar al sector en todas sus áreas (productora, transformadora, distribuidora e incluso la relacionada con el sector restaurador), debido al interés que supone la inclusión de los quesos andaluces artesanos en las cocinas de los restaurantes.

Las actividades previstas dentro del programa Quesandaluz, empleaverde están dirigidas al empresariado y a los trabajadores y trabajadoras de las queserías artesanales de Andalucía, además de a los asesores técnicos y a los profesionales de la restauración.

Además, se va a desarrollar un estudio sobre la situación ambiental de las queserías artesanales de Andalucía para detectar los problemas y necesidades existentes en el sector con vistas al incremento de la sostenibilidad de las empresas. Este estudio estará directamente relacionado con la gestión de los residuos generados a lo largo del proceso productivo, teniendo en cuenta las distintas producciones y las características de las mismas en un mismo año.

Por último, está prevista la realización de una Guía de Buenas Prácticas Ambientales en las Queserías Artesanales, con el objetivo de ofrecer un asesoramiento a todos los destinatarios implicados en la gestión económica y laboral de estas empresas, además de contribuir a la sostenibilidad teniendo en cuenta los recursos que habitualmente usan en sus instalaciones.

Como entidad gestora del Fondo Social Europeo (FSE), la Fundación Biodiversidad ha puesto en marcha ya dos ediciones del **Programa empleaverde** para la mejora del empleo y el medio ambiente. Gestiona, de este modo, los fondos que le han sido asignados por el Programa Operativo Adaptabilidad y Empleo del Fondo Social Europeo (F.S.E.) para el periodo 2007-2013. Concretamente en Andalucía se están ejecutando 5,5 millones de euros para fomentar la creación de empleo y la mejora del medio ambiente.