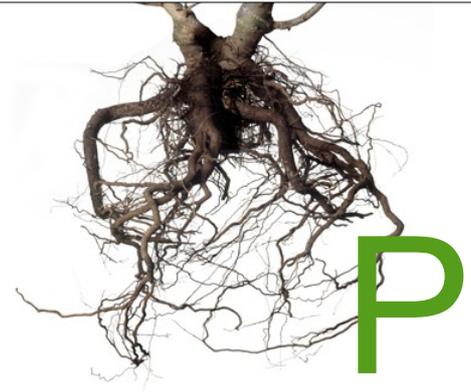


Puesta en Valor del Patrimonio Quesero Andaluz



Ficha resumen de buenas prácticas

1. Datos de identificación de la Buena Práctica

Título	Puesta en valor del patrimonio queso andaluz.
Ámbito territorial	Regional
Población	Comarcas de Sierra Morena Sevillana (Sevilla), Aracena y Picos de Aroche (Huelva), Sierra de Cádiz (Cádiz), Alcornocales (Cádiz), Guadajoz (Córdoba), Pedroches (Córdoba), Axarquía (Málaga), Antequera (Málaga), Guadalteba (Málaga), Nororma (Málaga), Sierra de las Nieves (Málaga), Ronda (Málaga), Valle del Guadalhorce (Málaga).
Entidad	GDR Valle del Guadalhorce.
Contacto	Margarita Jiménez
Web	www.patrimonioquesero.com
Disponible en formato electrónico	Si
Otros formatos (indicar)	No

2. Dimensión en la que se encuadra la BP (señalar las que procedan)

- Económica
- Social
- Medioambiental
- Buena gobernanza y gestión transparente

3. Descripción de la BP

Descripción resumida (dos líneas):

Vertebración del sector queso andaluz,

dando como resultado la Asociación de Queseros de Andalucía QUESANDALUZ, Consecución de una marca de garantía para el queso de Andalucía de Cabra, Publicación de un volumen promocional sobre los quesos artesanales de Andalucía.

Breve resumen

El Proyecto de cooperación Puesta en Valor del Patrimonio queso andaluz ha conseguido involucrar de manera activa al sector queso de Andalucía a lo largo de 3 años, esta dinámica de trabajo ha propiciado lazos de unión entre los queseros y queseras que han sentido la necesidad de formar una estructura permanente que represente al sector, dicha estructura es la Asociación de Queseros de Andalucía QUESANDALUZ.

El trabajo realizado por el personal técnico del proyecto han conseguido que vea la luz una publicación divulgativa sobre los quesos artesanos de Andalucía, en el que queda recogidos de una manera dinámica aspectos relacionados con la ganadería, los procesos de elaboración, los productos y productores y la importancia del queso en la cocina entre otros. Con dicha publicación se promocionan no solo los productos, sino que se pone en valor la labor y la figura de los maestros y maestras queseras.

Una de las mejoras que ha proporcionado el proyecto en el sector ha sido la consecución de la marca de garantía que avalan los queso de Andalucía de cabra. Una marca de garantía basada en un pliego de condiciones elaborado por el sector queso andaluz en la que se recogen aspectos de calidad que ofrecen al consumidor un producto natural, sostenible y de con unas cualidades nutricionales óptimas.

4. Estado de ejecución de la BP (caso de que la ejecución esté finalizada y transferida marcar ambas casillas, precisando brevemente la causa de finalización y transferencia)

- Inicial Fecha:
- Avanzada Fecha:
- Finalizada Fecha: 31/10/2008 fin línea ayuda.
- Transferida Fecha:

5. Adecuación de la BP a los principios y valores de la RST

- Corresponsabilidad
- Empoderamiento
- Sostenibilidad
- Transparencia
- Diversidad
- Gestión del Conocimiento
- Innovación

Explicar brevemente

El sector quesero andaluz genera mano de obra femenina y cualificada en zonas rurales que permite el afianzamiento de la población al territorio, generando un valor añadido a una materia prima de calidad que ofrece al consumidor final un producto con unas características organolépticas y nutricionales especiales.

6. Gestión interna de la RS

Vertebración de un sector afianzado al medio rural que proporciona un precio más justo a la materia prima, generando una mano de obra femenina cualificada y de calidad.

7. Agente(s) responsable(s) de la actuación

- Administración
- Agentes sociales
- Sociedad civil
- Empresas
- Otras

Relacionar:

GDR VALLE DEL GUADALHORCE

8. Participantes

- Administración
- Agentes sociales
- Sociedad civil
- Empresas
- Otras

Relacionar

13 GDR ANDALUCIA, consumidores, Queserías de Andalucía, Escuelas hostelería.

9. Coste y financiación

Coste:

- Financiación con fondos propios.
- Financiación con fondos ajenos. 600.000 euros.

10. Observaciones y DAFO.

Fortalezas:

- Gran censo de ganado caprino en la provincia (más de 225, 000 cabezas). El segundo mayor de España.

- Más de dos mil familias ligadas directamente al sector.
- Fuerte especialización del sector en la producción lechera.
- Gran potencial de transformación y comercialización de productos de calidad.
- Presencia importante de pequeñas empresas lácteas, con una mano de obra mayoritariamente familiar, que contribuye a fijar la población en las zonas rurales y reduce los costes laborales de los procesos de elaboración.
- Empresas artesanales e industrias de transformación homologadas, y con unas instalaciones modernas adaptadas a la normativa vigente.
- Necesidad colectiva de mejorar la calidad y la diversificación de los productos elaborados en queserías.

Debilidades:

- Falta de vertebración del sector.
- Reducida diversificación de la oferta de productos derivados de la leche de cabra.
- Escasos recursos humanos y materiales dedicados a la investigación aplicada en este sector.
- No existe una estructura comercial común para reducir los costes de comercialización (transporte, promociones, etc.).
- La venta de leche fuera de Andalucía, aproximadamente el 90%, no permite la retención de valor añadido en la provincia.
- Elevada cuota de mercado de productos lácteos controlada por las grandes industrias, hipermercados e intermediarios externos, con una escasa presencia de las cooperativas malagueñas en la comercialización de las producciones.

Oportunidades:

- Aumento de la transformación de la leche en la zona
- Existencia de una amplia tradición quesera en la región con predominio de recetas y procesos artesanales.
- Facilidad de implantar cambios en los procesos de elaboración por la homogeneidad de la tecnología empleada en las distintas industrias.
- Empresas jóvenes que demuestran cierto dinamismo y que podrían demostrar una actitud positiva ante posibles cambios como la implantación de un distintivo de calidad.
- Creciente aumento de la venta de quesos tradicionales de cabra dentro de Andalucía.
- Crecimiento importante de la demanda de productos ecológicos y naturales, sin aditivos químicos, en el ámbito nacional e internacional.

Amenazas:

Falta de vertebración y especialización del sector en su conjunto, con muchas empresas elaborando el mismo tipo de producto y con la presencia de industrias de transformación que en muchos casos no están consolidadas, siendo más sensibles a posibles variaciones del mercado.

Predominio de pequeñas empresas familiares con limitada capacidad financiera para acometer nuevas inversiones empleando recursos propios exclusivamente.

Escasos recursos humanos y materiales dedicados a la investigación de los distintos agentes e instituciones.

Disminución del valor de los postres lácteos,

yogures, cuajada, etc.

Reducido conocimiento en el sector comercializador sobre los mecanismos de funcionamiento de las denominaciones de calidad de los productos (DOP, IGP, ETG), con la consiguiente repercusión negativa en la promoción y difusión en el mercado de los derivados lácteos tradicionales de calidad.

Competencia creciente en el sector de los productos lácteos con precios cada vez más bajos.

Desconocimiento de la población de las cualidades de la leche de cabra y sus derivados.