Ifapa y Quesandaluz, por la investigación en la producción de quesos artesanos

El Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa**), dependiente de** Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural**, ha firmado un acuerdo marco con la** Asociación de Queseros Artesanos de Andalucía (Quesandaluz) **para el desarrollo de actividades de investigación, formación, innovación y desarrollo tecnológico. Inicialmente, la vigencia establecida para esta iniciativa de cooperación es de cuatro años, pero podría prorrogarse en el futuro.**

La consejera Carmen Crespo ha destacado que este acuerdo “responde a la necesidad de abordar actuaciones relativas a diversos ámbitos de relevancia como son la calidad, la trazabilidad, la seguridad alimentaria o el fomento de la alimentación saludable”. “Administración y sector podemos así sumar esfuerzos y colaborar en la realización de estudios y actividades de interés común que permitan a los andaluces mejorar su posicionamiento en los mercados”, ha comentado Crespo.

En concreto, esta colaboración público-privada se materializará en la realización de estudios y en la ejecución de proyectos y programas conjuntos de investigación y desarrollo en áreas científicas

de interés para los profesionales dedicados a la producción de queso.

Asimismo, Ifapa y Quesandaluz cooperarán en la puesta en marcha de programas de formación de personal investigador y técnico y en la organización de actividades formativas, investigadoras o de transferencia dirigidas de forma prioritaria al conjunto del sector quesero de Andalucía.

Quesandaluz tiene como objetivo principal "la **puesta en valor** del patrimonio quesero artesanal andaluz, **la vertebración** del sector, **la promoción** de los productos lácteos artesanos y **la formación** del sector lácteo artesanal andaluz".

Desde su creación, Quesandaluz ha llevado a cabo "numerosas campañas de información al consumidor sobre las variedades de queso artesano andaluz, las características beneficiosas de su materia prima, o el análisis sensorial de sus productos".