

Proyecto FoodSafety Cheese liderado por Betelgeux

Seguridad Alimentaria en la industria quesera y láctea

FoodSafety Cheese es el acrónimo del proyecto “Continuous training on food safety in milk production centres and cheese industries”, que se enmarca dentro del Programa de Aprendizaje Permanente de la Comisión Europea. Es un

proyecto Leonardo da Vinci de Transferencia de Innovación (TOI), cuyas acciones tienen por objeto identificar una o varias soluciones e ideas innovadoras y adaptarlas para su puesta en práctica en otros países o sectores destinatarios.

En una TOI varios socios transnacionales trabajan conjuntamente para desarrollar un producto a partir de otro anterior y adaptarlo a otro sector o país perteneciente a la asociación. En este caso, el proyecto original que se ha transferido es una acción piloto para la formación profesional continua, denominada “Seguralimentaria”, que se desarrolló dentro de la convocatoria 2002 de la iniciativa comunitaria Leonardo da Vinci, orientada a la industria alimentaria en general. La transferencia ha consistido en la adaptación de los resultados del proyecto anterior al sector lácteo y a los siguientes países: Francia, Grecia, República Checa, y Turquía. Los diferentes países que han constituido el consorcio tienen una larga tradición en la producción y consumo de queso.

Betelgeux ha liderado esta iniciativa junto con los siguientes socios: Federación Agroalimentaria de CCOO (España); Ecole d'Ingénieurs de Purpan (Francia); General Directorate of Protection and Control (Turquía); Union of agricultural Cooperatives of Larissa Tyranos Agia (Grecia); y Association of Private Farming de la República Checa. El diferente perfil de los socios del proyecto que abarca universidades, administraciones de control sani-



tario de alimentos, asociaciones de queseros, etc.; ha garantizado el éxito del proyecto, ya que la aportación de su conocimiento y experiencia han sido clave para la obtención de excelentes resultados.

El proyecto FoodSafety Cheese abordó la necesidad de formación en seguridad alimentaria de los diferentes colectivos que integran la industria quesera y los centros de producción de leche vinculados a industrias queseras. El objetivo de la política de seguridad alimentaria de la Unión Europea es proteger la salud y los intereses de los consumidores. Para lograr este objetivo, la Unión Europea establece y vela por el cumplimiento de unas normas de control en materia de higiene de los productos alimenticios, de sa-

lud y bienestar de los animales, de fitosanidad y de prevención de los riesgos de contaminación por sustancias externas. Tal y como expresó la Comisión Europea “la importancia económica y la ubicuidad de los alimentos en nuestra vida sugieren que la Seguridad Alimentaria ha de ser uno de los principales intereses del conjunto de la sociedad y, especialmente, de los poderes públicos y de los productores del sector” (Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria. Bruselas 12.1.2000, COM (1999) 719 final). Las necesidades de formación en esta materia se entienden a la luz de la importancia económica y la ubicuidad de los alimentos en nuestra vida.

Fueron varios los factores que motivaron que el interés de este proyecto se centrara en el sector lácteo, entre ellos la importancia económica del sector; la consideración de la leche y productos lácteos como alimento de riesgo desde el punto de vista de la producción de enfermedades alimentarias, y el alto grado de atomización de las industrias que constituyen el sector.

El sector lácteo es un sector destacado en la economía europea y los productos lácteos son considerados como alimentos básicos de la dieta. La leche es uno de los alimentos más completos y tiene

grandes posibilidades industriales para obtener diversos productos para la alimentación humana. La elaboración de quesos supone el principal destino industrial de la leche y el consumo. La elevada producción de queso en Europa, incluso se estima que en los próximos años presente un incremento. Además, la industria quesera es una importante fuente de trabajo en Europa.

Debe tenerse en cuenta que la complejidad bioquímica de la leche en su composición y su elevada actividad de agua, la convierten en uno de los alimentos naturales donde proliferan fácilmente la mayor parte de los microorganismos. Esta problemática se transmite a sus derivados, como el queso, por lo que la formación en materia de higiene y de seguridad alimentaria es esencial para este colectivo. En la cadena alimentaria, cada uno de los eslabones implicados tiene la responsabilidad de garantizar la seguridad de los alimentos, motivo por el cual este proyecto abarcó desde la producción de leche en la granja hasta el procesado en la industria.

El sector quesero está formado por un gran número de pequeñas y medianas empresas de tipo local y artesanal que coexisten con grandes industrias y grupos alimentarios. Este sector se caracteriza por una enorme atomización y, como en el sector industrial, ha experimentado una profunda transformación estructural en los últimos años, dependiendo cada vez más de la aplicación de la ciencia y la tecnología.

Otro de los objetivos del proyecto se centró en facilitar el acceso a la formación de los trabajadores del sector, puesto que la dispersión geográfica de las industrias dificultó

la organización de la formación.

Durante el proyecto se ha desarrollado una metodología para la formación en seguridad alimentaria de los trabajadores del sector quesero que parte de la formación de formadores, contribuyendo a salvar las dificultades de acceso a la formación y aportando factores de motivación que faciliten el proceso de aprendizaje. Esta metodología ha sido experimentada con éxito en las diversas experiencias piloto realizadas en el marco del proyecto.

Una herramienta imprescindible en dicha metodología son los materiales didácticos creados para el Curso de Seguridad Alimentaria en industria láctea y quesera. Antes de iniciar el desarrollo del producto formativo, se realizó un estudio de necesidades en cada uno de los países participantes en el proyecto, cuya información sirvió de base para el desarrollo del producto formativo.

Los materiales didácticos más significativos creados para este curso se distribuyen en dos importantes paquetes:

- Curso de formadores en Seguridad Alimentaria en la industria láctea y quesera.
- Curso para trabajadores de Seguridad Alimentaria en la industria láctea y quesera.

Cada uno de estos dos paquetes incluye un manual, una presentación

informatizada para la formación presencial y una presentación informatizada para la formación presencial. Todos los materiales están disponibles en las diferentes lenguas de los países socios y en inglés.

Dentro de las actividades del proyecto se han incluido una serie de experiencias piloto, que han consistido en la organización de actividades formativas destinadas a formadores y trabajadores del sector. Estas experiencias han sido un importante instrumento para la validación y mejora del producto.

La utilidad y buena acogida de los productos desarrollados se ha podido constatar durante las experiencias piloto y las actividades de difusión realizadas, puesto que estos materiales responden a la necesidad de facilitar y mejorar la formación en seguridad alimentaria del sector lácteo y quesero. Todo esto repercute en el aumento de los niveles de seguridad y calidad de los productos lácteos, puesto que existe una relación muy estrecha entre los conocimientos de los trabajadores del sector y la seguridad de los productos alimentarios producidos.

La gran dedicación de los socios del proyecto y la amplia colaboración de las organizaciones durante su desarrollo, han hecho que ya se esté pensando en la posibilidad de desarrollar materiales similares para otros subsectores del sector alimentario.

Si desea solicitar los materiales del proyecto, no dude en ponerse en contacto a través del correo electrónico betelgeux@betelgeux.es o en el teléfono +34 962 871 345.

Para más información, acceda a la web del proyecto www.foodsafety-cheese.com o a la web de Betelgeux www.betelgeux.es

