

# Más de 2.000 artesanos alimentarios verán reconocido su oficio con un título

*SUR, 13.01.12*

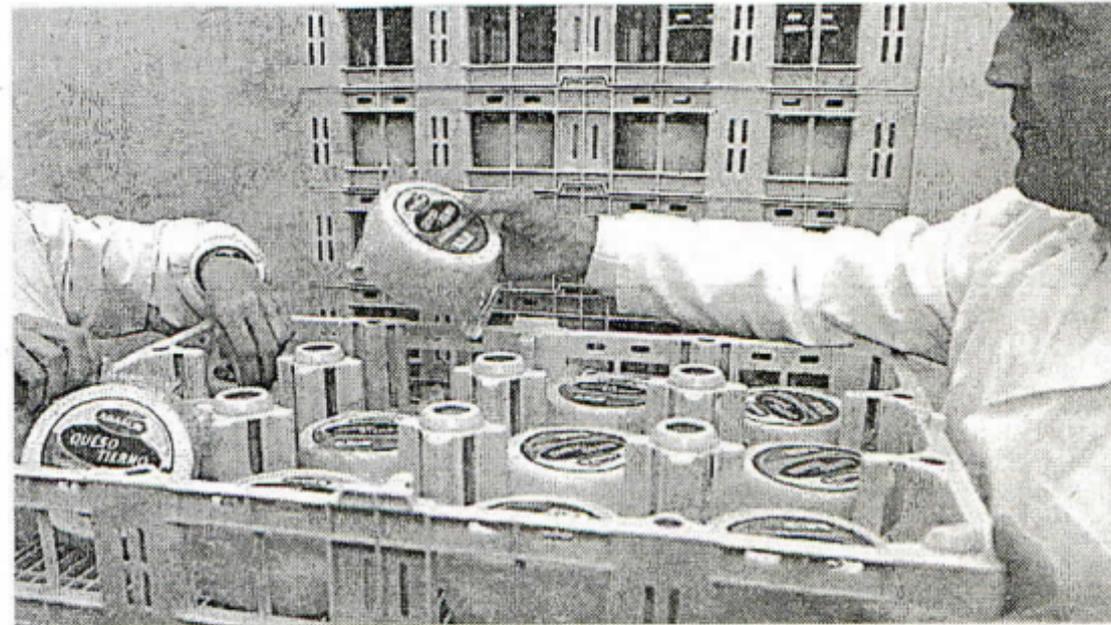
**:: PILAR R. QUIRÓS**

**MÁLAGA.** Lo aprendieron de sus padres y estos, generalmente, de sus abuelos como un tesoro que ha ido heredando la familia. Son los artesanos, cuyo saber se ha ido transmitiendo de generación en generación, y que ahora se verán beneficiados por un nuevo decreto de la Junta, que va a sacar a la luz el enorme valor que tienen las producciones artesanas alimentarias andaluzas y, a su vez, permitirá que queseros, apicultores, elaboradores de chacina, conserveros, entre otros, puedan acreditar oficialmente su oficio probando al me-

nos tres años de experiencia. El nuevo decreto de la Junta, que fue aprobado el pasado mes de noviembre, especifica que todas las empresas alimentarias en las que se realice un trabajo artesano elaborando lácteos (quesos, postres y yogures), mermeladas, avinagrados, adobados, salmueras, encurtidos, salados, sal marina, bollería, pastelería de convento, pescados, crustáceos y moluscos, que tengan como máximo diez trabajadores, que facturen menos de dos millones de euros, y donde se pruebe que el proceso de elaboración pasa por las manos del artesano po-

drán darle mayor valor a su producto con una etiqueta de artesanía alimentaria, según explicaron ayer en una rueda de prensa la secretaria general de Medio Rural, Mabel Salinas, y la delegada de Agricultura y Pesca, Mónica Bermúdez.

Y al desarrollar todo este proceso, los artesanos de estas pequeñas empresas podrán probar su cualificación a través de una titulación profesional o acreditando tres años de dedicación al oficio, lo que posibilitará que muchos de estos trabajadores puedan conseguir de esta forma un reconocimiento a su oficio. En



La industria quesera será una de las más beneficiadas. :: SUR

Málaga, este decreto tendrá especial importancia para las más de 500 empresas de elaboración de quesos de cabra, 460 de miel, 80 de embutidos, 60 de transformación de frutas y verduras y 14 conventos elaboran

bollería y repostería; donde al menos dos personas por empresa se dedican a esta producción, por lo que se podrán ver beneficiadas con la acreditación de su oficio más de 2.000 trabajadores artesanos.