



Universidad Internacional de La Rioja
Facultad de Artes y Humanidades

Máster Universitario en Gestión del Patrimonio Cultural y
Natural

Taller de Empleo: Elaboración artesanal de queso Denominación de Origen Roncal.

Trabajo fin de estudio presentado por:	Diego Durán Rosa
Tipo de trabajo:	Intervención
Director/a:	Elena Pérez Álvaro
Fecha:	28/06/2023

Resumen

El pastoreo y el queso forman parte del Valle de Roncal desde hace siglos. Este, situado al noreste de Navarra, guarda preciados valores naturales y culturales. Es esta integración de elementos culturales y naturales lo que produce el queso de Roncal, el primero con Denominación de Origen en España.

En la actualidad, problemas como la despoblación rural, el progresivo abandono del sector primario y la industrialización agraria ponen en riesgo la preservación de la ganadería extensiva, la elaboración artesana del queso y la riqueza patrimonial con que se vincula. A fin de atacar al problema de raíz, integrar a la población y tener sus necesidades en el foco, se ha realizado una profunda investigación y una encuesta a todos los agentes implicados en el sector. Como propuesta para mejorar la situación, este proyecto crea un Taller de Empleo ofreciendo una oportunidad de formación transversal para personas jóvenes desempleadas, con el objetivo de mantener la actividad pastoril y quesera y su patrimonio, identitario del valle, potencial generador de riqueza de forma sostenible y endógena y fijador de población.

Palabras clave: Roncal, queso, taller de empleo, patrimonio.

Abstract

Grazing and cheese have been part of the Roncal Valley for ages. This area, located in the northeast of Navarra, keeps precious natural and cultural values. It is this integration of cultural and natural elements what creates Roncal cheese, the first with a Certificate of Origin in Spain.

Nowadays, problems such as rural depopulation, the progressive primary sector's abandonment and the agrarian industrialization complicate the preservation of extensive farming, the artisanal production of cheese and its related rich heritage. In order to solve the problem, integrate the population and focus on their needs, a deep investigation and a survey with all the involved agents in the sector has been accomplished. As a proposal to improve the situation, this project creates a workshop offering a transversal education opportunity for young unemployed people, to help keeping the artisan creation of this product and its heritage, identity of the valley, potential sustainable and endogenous wealth generator and a way to set population.

Keywords: Roncal, cheese, employment workshop, heritage.

Índice de contenidos

1.	Introducción	9
1.1.	Justificación.....	9
1.2.	Problemas y necesidades detectadas.....	11
1.3.	Objetivos.....	13
1.3.1.	Objetivo general.....	14
1.3.2.	Objetivos específicos.....	14
2.	Marco teórico.....	15
2.1.	Patrimonio cultural.....	15
2.1.1.	La trashumancia.....	16
2.1.2.	Ritos y costumbres.....	18
2.1.3.	Patrimonio oral.....	19
2.1.4.	Otros elementos culturales.....	20
2.2.	Patrimonio natural.....	22
2.2.1.	Áreas naturales protegidas a nivel estatal.....	22
2.2.2.	Áreas naturales protegidas a nivel supranacional.....	23
2.2.3.	Áreas naturales protegidas a nivel internacional.....	23
2.2.4.	Razas autóctonas, pastos y fauna salvaje.....	24
2.3.	Denominación de Origen.....	24
2.4.	Dinamización del medio rural y talleres de empleo.....	25
2.4.2.	Dinamización del medio rural.....	25
2.4.2.	Talleres de empleo.....	28
3.	Contextualización.....	31
3.1.	Encuesta "Elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal".....	31

3.1.1.	Objetivos de la encuesta.	31
3.1.2.	Procedimiento.	32
3.1.3.	Destinatarios.....	33
3.1.4.	Resultados.	33
3.2.	Planes de acción existentes.	40
3.3.	Necesidades detectadas.	43
4.	Diseño del Taller de Empleo.....	45
4.1.	Objetivos del proyecto.....	45
4.1.1.	Objetivo general.	45
4.1.2.	Objetivos específicos.	45
4.2.	Legislación.....	45
4.2.1.	Legislación de Talleres de Formación y Empleo.....	46
4.2.2.	Regulación de la Denominación de Origen Queso Roncal.	49
4.2.3.	La Unión Europea en el Valle de Roncal.....	50
4.2.4.	Otros organismos y regulaciones.	51
4.3.	Entes implicados.	52
4.4.	Metodología.....	54
4.4.1.	Personas destinatarias.....	54
4.4.2.	Valores del Taller de Empleo.	55
4.4.3.	Recursos humanos.....	57
4.4.4.	Recursos materiales y técnicos.	57
4.4.5.	Recursos financieros.....	59
4.5.	Descripción de la formación.	62
4.5.1.	Certificados de Profesionalidad.....	62
4.5.2.	Contenido teórico.....	63

4.5.3. Contenido práctico.	71
4.6. Cronograma.	72
4.7. Medidas de atención a la diversidad.	73
5. Evaluación.	75
6. Conclusiones.....	78
7. Limitaciones y prospectivas	81
Referencias bibliográficas.....	83
Anexos	92
Anexo A. Encuesta realizada.....	92
Anexo B. Resultados sugerencias y opiniones de la encuesta.	95
Anexo C. Cronograma.....	97
Índice de acrónimos	99

Índice de figuras

Figura 1. Situación del Valle del Roncal.....	10
Figura 2. Evolución de la población en el Valle del Roncal 1998 - 2022.	12
Figura 3. Cañada Real de los Roncaleses atravesando Navarra de norte a sur	16
Figura 4. Zortze con kashalak y esquilas, Gaztaburua.....	21
Figura 5. Belagua, cabecera del Valle de Roncal	22
Figura 6. Edad de los encuestados	34
Figura 7. Género de los encuestados/as	35
Figura 8 Procedencia y residencia actual de los encuestados	35
Figura 9. Cuestiones importantes para vivir en el valle.	36
Figura 10. Dificultades pastoreo extensivo	36
Figura 11. Dificultades elaboración queso D.O.P. Roncal	37
Figura 12. Medidas para preservar la elaboración de queso D.O.P. Roncal	38
Figura 13. Valores del pastoreo y la tradición quesera roncalesa.	38
Figura 14. Ganadería extensiva y queso como elementos culturales e identitarios del valle.	39

Índice de tablas

Tabla 1. Síntomas de problemas en la preservación del queso Roncal y su patrimonio.....	43
Tabla 2. Hipótesis derivadas de la identificación de síntomas.....	44
Tabla 3. Presupuesto Taller de Empleo.....	61
Tabla 4. Certificado Profesionalidad Ganadería Ecológica.....	64
Tabla 5. Certificado Profesionalidad Quesería.....	65
Tabla 6. Formación complementaria Sensibilización ambiental.....	66
Tabla 7. Formación complementaria Igualdad de género	66
Tabla 8. Formación complementaria Técnicas de búsqueda activa de empleo	67
Tabla 9. Formación complementaria Prevención de Riesgos Laborales.....	67
Tabla 10. Formación específica Valle de Roncal: queso, patrimonio cultural y natural	68
Tabla 11. Formación específica Pequeño comercio y marketing.....	70
Tabla 12. Módulo práctico Ganadería Ecológica.....	71
Tabla 13. Módulo práctico Quesería	72
Tabla 14. Plan de evaluación	75

1. Introducción

Ruralidades, patrimonio, paisaje, etnología o cultura son conceptos relacionados que parten desde diversas fuentes de conocimiento y que, a pesar de ello, forman una simbiosis profunda que funciona como un engranaje difícil de separar en numerosas áreas rurales.

En un contexto de abandono del medio rural, es un deber de la sociedad garantizar el mantenimiento de este facilitando a las personas la oportunidad de crear un plan de vida fuera de lo urbano. “Estamos en un momento de oportunidad única para lograr el retorno del mundo rural al centro de las políticas públicas. Y lo fundamental es promover ese liderazgo desde las propias comunidades, desde el propio mundo rural” (Costas, 2022, p.6). Problemas acuciantes como la despoblación, el envejecimiento demográfico, la falta de relevo generacional y la desvinculación de las personas con el territorio, ponen en peligro la conservación de la vida rural y su patrimonio cultural y natural.

El presente proyecto trata de establecer como objetivo preservar la elaboración artesanal de queso Denominación de Origen (D.O.P.) Roncal, en el valle del mismo nombre situado en Navarra, al norte de España, una práctica colmada de un patrimonio natural y cultural que ha conformado la identidad del Roncal desde tiempos inmemoriales. Para ello, se plantea la creación de un Taller de Empleo que aúna la formación teórico-práctica en el sector quesero de forma íntegra, con la transmisión y fortalecimiento de los valores culturales y naturales que lo realzan y le dan sentido.

1.1. Justificación.

El pastoreo extensivo y la elaboración de queso de oveja están ligados a la montaña de Navarra y en especial al caso que nos ocupa, el Valle de Roncal, desde sus primeros pobladores. Esta mancomunidad de 41.131 hectáreas (Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, s.f.) está enclavada en el noreste de la Comunidad Foral, forma parte del Pirineo Navarro y linda al norte con Francia y al este y sur con las provincias de Huesca y Zaragoza, respectivamente (Figura 1). Según el Instituto Nacional de Estadística, tiene una población de 1.278 habitantes repartidos entre sus siete municipios: Burgui, Roncal, Urzainqui, Isaba, Uztárroz, Garde y Vidángoz (Instituto Nacional de Estadística [INE], 2022).

Figura 1. Situación del Valle de Roncal.

Fuente: Elaboración propia a partir del visor de mapas de Infraestructura de Datos Espaciales de Navarra (I.D.E.N.A.).

En Navarra existen áreas de pastoreo que fueron ya desforestadas durante la Edad de Hierro y que siguen siéndolo en la actualidad, manteniendo así el uso tradicional del terreno de forma ininterrumpida. Estos pastos han sido el ecosistema en el que las razas autóctonas de oveja *Latxa* y Rasa Navarra se han desarrollado, resultado de la adaptación milenaria del ovino (Hualde et al., 1989).

La ocupación tradicional del terreno para uso ganadero ha esculpido un paisaje singular y característico en el que, a través de la antropización progresiva, existe un equilibrio entre espacio natural y uso humano. Esto ha dado lugar a un patrimonio cultural y natural rico y diverso que ha conformado la identidad de numerosos pueblos y comarcas rurales.

El Valle del Roncal alberga un paisaje diverso y rico que va desde el inicio del mismo al sur con la Foz de Burgui hasta su cabecera, con el macizo kárstico de Larra, uno de los más importantes de Europa. En medio, bosques de pino, hayedos-abetales como el de Aztaparreta¹, pastos de alta montaña y el único valle glaciar de Navarra, el de Belagua. Por otro lado, un rico poso

¹ Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

cultural material e inmaterial reposa sobre su patrimonio natural: almadía, trashumancia, arquitectura vernácula, gastronomía tradicional, ritos y creencias, *dantzás* y músicas antiguas. Bordas de pastores, cañadas y pastos comunales dibujan el paisaje del valle y lo dotan de personalidad. Es esta integración entre patrimonio cultural y natural la que produce el queso de Roncal².

La importancia de este trabajo radica en la necesidad de poner en valor este patrimonio que a menudo no se ha reconocido como tal, reforzando el vínculo entre la población local, lo natural, lo cultural y el territorio. Se trata de empoderar la identidad colectiva para que los propios roncaleses valoren este patrimonio integral y puedan obtener un rédito económico de forma sostenible a través de su explotación. Es crucial que la población reconozca a su patrimonio como tal, ya que, de lo contrario, este desaparecerá con el tiempo. Y con su desaparición, el pueblo, sus raíces más profundas, también lo harán. “Nuestro patrimonio estará fuera de peligro cuando las personas se identifiquen con él y tengan una relación cercana y cómplice con este” (Pérez, 2022, p.6).

Como defienden entidades locales y colectivos de mediación cultural y patrimonial como La Underground Colectiva (2023), cuidando del patrimonio cuidamos también de las personas y del territorio, por lo que se debe trabajar con la comunidad en un entorno inclusivo y de cuidados, donde todas las voces quepan y formen parte de nuestros objetivos como gestores.

Este taller para la elaboración artesanal de queso Roncal constituye una ocasión de formación y creación de empleo, de puesta en valor del patrimonio integral y de mantenimiento de la vida en el medio rural. Como gestores, será más sencillo que la población se reconozca en su patrimonio si este fortalece a sus habitantes, sus valores, costumbres y tradiciones y se presenta como una oportunidad de desarrollo para el bien común.

1.2. Problemas y necesidades detectadas.

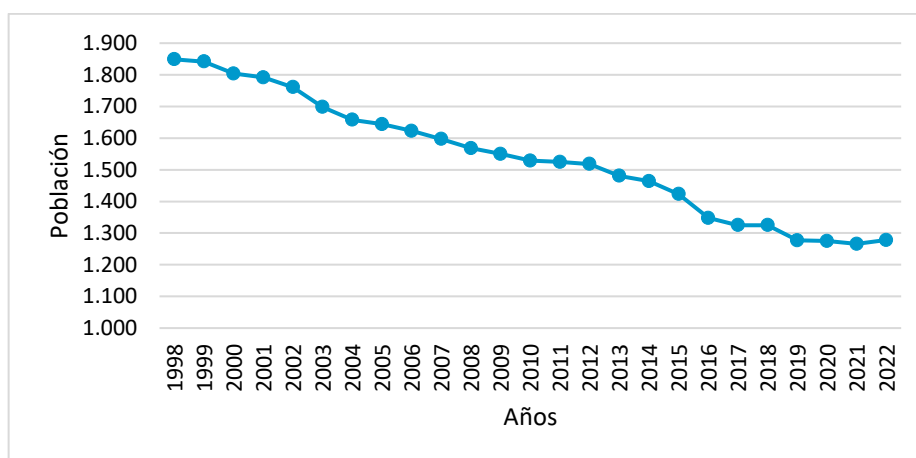
El valle afronta, como muchas otras zonas rurales, problemas como la despoblación, el abandono del sector primario, la falta de relevo generacional y la globalización asociada al

² El primer queso con Denominación de Origen Protegida en España (1981).

proceso de industrialización de la agricultura y de actividades económicas como el turismo que, si no se gestionan de forma correcta, pueden poner en riesgo el patrimonio natural y cultural.

Sólo en los últimos 20 años, el valle ha perdido el 23% de su población pasando de 1.849 a 1.278 habitantes (INE, 2022). Mientras que, según el informe de la XXXII Reunión Científica de la Sociedad Española para el Estudio de los Pastos (SEEP), la población roncalesa superaba los 3.900 habitantes en el 1900, pasando a 2.351 en 1975 y a 2.001 en 1991 (Villar y Lorda, 1992) (Figura 3).

Figura 3. Evolución de la población en el Valle del Roncal 1998 - 2022.



Fuente: Elaboración propia a partir de datos extraídos del I.N.E.

Del mismo modo que la población disminuye paulatinamente y de forma más acusada en las últimas décadas, se puede advertir que, en consecuencia, se acusa el problema de la falta de relevo generacional para la continuidad de la actividad en el sector primario, clave para la conservación del medio natural.

Según un estudio sobre las posibilidades de relevo generacional en las explotaciones del Pirineo Navarro³, un 35% de las explotaciones ganaderas no tienen posibilidad de relevo, mientras que gran parte de los encuestados afirman que sus descendientes podrían continuar con la empresa familiar si existiese una rentabilidad y viabilidad económica en ella. También

³ Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias [INTIA]. (2020). Posibilidades de relevo en las explotaciones del Pirineo navarro.

en este estudio podemos conocer la experiencia de personas jóvenes que trabajan en la zona actualmente. La edad media de las mismas es de 34 años y un 40% había realizado previamente prácticas en explotaciones ovinas de leche y queso (Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias [INTIA], 2020).

Cabe destacar que la población joven ve interesante la formación in situ u on-line, afirmando también que entre las metodologías más oportunas destacarían organizar talleres experienciales y visitas a explotaciones de la zona. Finalmente señalan la importancia de formarse mejor y trabajar antes en una quesería. Esto, unido al hecho de que la mayoría trabajan bajo alguna marca de calidad, Denominación de Origen o ecológico, refuerza la utilidad de este proyecto que refuerza la formación y práctica de personas jóvenes para incorporarse al mercado laboral produciendo queso Roncal (INTIA, 2020).

En la actualidad, quedan cinco queserías que elaboran queso Roncal bajo la Denominación de Origen. Tanto la evolución de los censos ganaderos como la de las explotaciones en el Pirineo Navarro tiende a la baja, con descensos muy acusados que son superiores a los de la media en el total de la Comunidad Foral de Navarra. Mientras las explotaciones navarras han descendido más de un 6% del año 2000 al 2015, en el Roncal la disminución ha sido del 29,7%, así como su cabaña ganadera ha perdido más del 23% de cabezas de ganado (Bustos, 2016).

Dada la existencia de estos problemas que atentan contra la continuidad de la elaboración del queso, creemos que son necesarias personas jóvenes formadas en este campo para darles la opción de tener un puesto estable en el valle. Empleo que, además de generarle ingresos y un medio para desarrollar su vida personal y profesional, sirva paralelamente a la conservación del rico patrimonio etnológico asociado a esta práctica.

1.3. Objetivos.

A continuación, se presentan los objetivos que persigue la elaboración de este plan de gestión patrimonial de forma global o genérica, diferenciando entre el general y los específicos para, más adelante, concretar los objetivos que se pretenden lograr con la propuesta del Taller de Empleo.

1.3.1. Objetivo general.

Diseñar un proyecto para preservar la elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal y los valores culturales y naturales inherentes a este producto a la vez que genera una oportunidad de creación de empleo.

1.3.2. Objetivos específicos.

- Considerar la importancia de una formación integral en el proceso de elaboración del queso para aumentar las posibilidades reales de empleo de personas jóvenes en el Roncal, facilitando el asentamiento de población en el valle y la reducción de problemas como la despoblación y la falta de relevo generacional.
- Identificar el queso D.O.P. Roncal como producto identitario del valle y posibilitador de desarrollo local, incidiendo en el patrimonio integral que esta amalgama.
- Relacionar el sector primario con la biodiversidad, el paisaje, el patrimonio natural y cultural del valle y su capacidad de generar turismo ligado al medio rural.

2. Marco teórico

Con el patrimonio natural y cultural como guías fundamentales, en este capítulo se ahondará en la información relativa al mismo a través de autores de interés, con el fin de ligar estos conceptos a la Denominación de Origen, la dinamización rural y los talleres de empleo.

2.1. Patrimonio cultural.

A lo largo del apartado anterior, se ha comenzado a considerar la conexión entre la elaboración de queso Roncal y el patrimonio cultural. Conceptos interesantes como la trashumancia, la etnología, el folclore y la gastronomía están íntimamente relacionados con este alimento.

En el Pirineo Occidental, territorio donde se localiza el valle de Roncal, existen poblaciones cuyos habitantes, a lo largo de toda la historia, han basado su modo de vida en lo que el medio natural les proporcionaba. Podemos afirmar que la actividad tradicional ganadera “no sólo dejó su huella en el terreno pisado por las ovejas, sino que también impregnó de un sello especial el habla, las formas de ser y habitar y la cultura popular de esta sociedad pastoril del Pirineo.” (Orduna y Orduna, 2019, p. 145).

El patrimonio cultural existente en el Valle de Roncal se basa en su modo de vida tradicional y, por tanto, en el trabajo en el medio natural a través del aprovechamiento de sus recursos, sobre todo la madera y los pastos a través de la ganadería extensiva para la obtención de carne, leche y otros bienes como la lana o el cuero.

Actividades con alto contenido cultural y etnológico como la almadía, transporte fluvial de las cargas de madera en una balsa conducida por los almadieros río abajo, o el carboneo (Garmendia, 2007), han ido desapareciendo con el paso del tiempo y la industrialización. De ellas solo quedan celebraciones-homenaje o recreaciones históricas con atractivo para locales y visitantes, como se refleja en la celebración anual del Día la Almadía, en Burgui, o el *Orhipean* de Ochagavía, en el vecino valle de Salazar, donde se recrean oficios y tradiciones del Pirineo Navarro. No obstante, en este apartado nos centraremos en el patrimonio inmaterial vivo, que además se trata del más estrechamente unido al pastoreo y al queso en el Roncal.

2.1.1. La trashumancia.

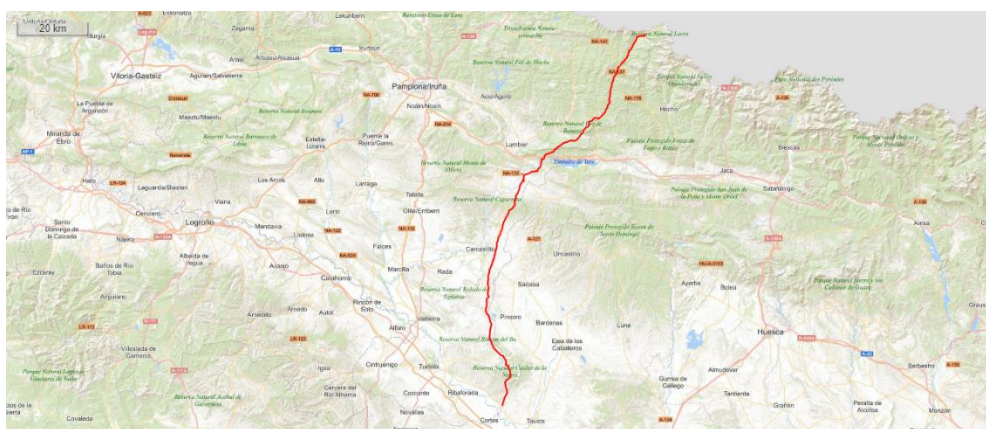
De acuerdo con lo que dicta la UNESCO:

El patrimonio inmaterial proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos. Numerosos saberes tradicionales o autóctonos están integrados, o se pueden integrar, en las políticas sanitarias, la educación o la gestión de los recursos naturales. (UNESCO, 2023, párr. 2)

En el caso de la trashumancia, esta definición es más que oportuna, ya que la cañada roncalesa y su actividad trashumante vertebró el valle de norte a sur, desde los pastos pirenaicos roncaleses en Belagua, hasta la localidad aragonesa de Tauste, en las Bardenas Reales, a través de puertos, pueblos, puentes, caminos y pastos (Figura 3). Si bien el abandono rural y del sector ganadero ha acentuado el declive de esta práctica en el Valle de Roncal, la trashumancia sigue aun realizándose por parte de algunos ganaderos y ganaderas cuyos rebaños suman sólo la décima parte del ganado trashumante existente a principios del siglo XX (Monesma, 2021).

El ciclo se estructura en dos partes diferenciadas adaptándose a la climatología y los recursos naturales disponibles: por un lado, la subida a los pastos de verano en el valle y, por otro, la bajada a las Bardenas Reales para pasar el invierno lejos del frío y las nieves pirenaicas (Orduna y Orduna, 2019).

Figura 3. *Cañada Real de los Roncaleses atravesando Navarra de norte a sur.*



Fuente: Elaboración propia a partir del visor de mapas I.D.E.N.A.

No en vano, en 2019 la UNESCO⁴ incluyó la trashumancia en Austria, Grecia e Italia en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Actualmente, España, junto a otros países de Europa ha presentado su candidatura para incluir la trashumancia española en la Lista. A este propósito el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte declaró la trashumancia como Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial a través del Real Decreto 385/2017, de 8 de abril, por el que se declara la Trashumancia como Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial. Esta disposición confirma que la trashumancia no es solo un desplazamiento de ganado, sino un auténtico corredor ecológico y una herramienta de trasmisión de conocimientos, de información y noticias y, en definitiva, de intercambio cultural a través de la extensa red de cañadas y vías pecuarias. Como resultado de esta interrelación social, cultural, económica e incluso biológica, el pastoreo trashumante ha fortalecido el territorio, homogeneizando y vertebrando la península otorgándole cohesión social y cultural (Plataforma por la Ganadería Extensiva y el Pastoralismo, 2015).

La Junta General del Valle de Roncal, junto con otros organismos navarros como la Asociación de Amigos/as de las Cañadas de Navarra y la Junta General del valle de Salazar, colabora con instituciones y asociaciones de todo el Estado y con el Gobierno de España en esta candidatura para incluir la trashumancia española en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, cuyo proceso de inscripción está siendo tratado tras la firma de conformidad de tales instituciones y comunidades el 30 de marzo de 2022⁵. Así, el jefe del Negociado de Patrimonio Etnológico e Inmaterial de Navarra defiende que “la trashumancia forma relaciones entre las personas, los animales y los ecosistemas, lo que implica rituales y prácticas sociales compartidas” (Ozkoidi, 2020, párr. 3).

⁴ UNESCO. (s.f.) La trashumancia, desplazamiento estacional de rebaños por rutas migratorias del Mediterráneo y los Alpes. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-trashumancia-desplazamiento-estacional-de-rebaos-por-rutas-migratorias-del-mediterraneo-y-los-alpes-01470>

⁵ UNESCO. (2022). Files 2023 under process. https://ich.unesco.org/en/files-2023-under-process-01248?select_country=00069&select_type=all#table_cand

2.1.2. Ritos y costumbres.

En las sociedades tradicionales rurales, el ciclo del año estaba organizado a través de ritos y festividades que, más allá de suponer espacios de ocio y celebración, ritualizaban el ritmo de trabajo en el tiempo, articulando a la comunidad en torno a cada época del año con sus labores asociadas y su sincretización religiosa. Dados los condicionantes climáticos, geográficos y sociales, en el caso del valle de Roncal se aprecia ese ciclo anual de marcado carácter agropecuario y religioso. El pastoreo y la trashumancia definían claramente el final de un ciclo y el inicio del otro: por un lado, la bajada de los pastores a las Bardenas Reales en septiembre marcaba el comienzo del otoño e invierno, por otro, la subida a los puertos roncaleses señalaba la llegada de la primavera y verano (Orduna, 2015).

Podemos por tanto afirmar que gran parte del patrimonio inmaterial ligado al valle de Roncal también está condicionado por las labores del pastoreo y las diferentes etapas del mismo asociadas a la obtención del queso y otras materias primas de origen ganadero como medio de vida.

Celebraciones como San Miguel, el 29 de septiembre, fijan la bajada de los pastores a las Bardenas, dando lugar al periodo invernal de reposo de labores y festividades. Aún en invierno, existían celebraciones ligadas al carácter agropecuario como San Antón, el 17 de enero, fecha en la que el ganado se bendecía o San Blas, el 3 de febrero, que bendecía el campo; además de otras que atraían la subida temporal de los pastores a sus casas, como Navidad, Carnaval y Semana Santa. El 3 de mayo, Día de la Cruz, arranca el periodo estival en que los ganaderos vuelven a los puertos y comienzan las grandes celebraciones de la primavera y verano (Orduna, 2015), como las fiestas patronales, romerías o San Juan, momentos de unión vecinal y riqueza productiva en el campo.

El Tributo de las Tres Vacas, cuyo primer documento se fecha en el año 1375, es uno de los primeros tratados de Europa, con un origen aún más remoto que posiblemente date de tiempos romanos (Fairen, 1946). Es así, una joya del patrimonio navarro, declarada Bien de Interés Cultural Inmaterial en 2011. La ceremonia sigue celebrándose hoy cada 13 de julio en la frontera entre el Valle de Roncal y el de Baretous (Francia). Los franceses, a causa de antiguos enfrentamientos entre vecinos de muga y pastores con ganado fronterizo, deben entregar a los roncaleses tres vacas sanas e iguales para poder pastar en los puertos del valle

navarro (Duarte, 2022). La entrega del tributo y el compromiso de paz reúne a las autoridades de ambos valles ataviadas con el traje tradicional, siendo además actualmente una ocasión para realizar una comida comunal, danzas tradicionales y otras actuaciones.

Por último, existían en el valle diversas costumbres íntimamente relacionadas con las labores tradicionales. La trashumancia marcaba los tiempos y hasta la propia natalidad, coincidiendo esta con los nueve meses transcurridos desde que los pastores regresaban de las Bardenas al valle.

La propia elaboración del queso se hacía durante los largos tiempos que el pastor pasaba en la montaña con el ganado, al igual que este tiempo se aprovechaba para otras labores de riqueza etnológica como la talla de madera y el hilado. Era en la bajada de los pastores a las Bardenas cuando se pasaban por las casas para vender estos quesos tan valorados hoy, así como los excedentes de leche (Otermin, 1979). La gastronomía está impregnada de esta tradición de cocina humilde de aprovechamiento, como las emblemáticas migas de pastor, elaboradas con pan seco y sebo de cordero.

2.1.3. Patrimonio oral.

El mundo ganadero, el pastoreo, la trashumancia y la producción lechera esconden una riqueza discreta, pero a la vez visible en todo el valle de Roncal. Se trata de la toponimia; como describe Badal (2017) en su libro *Vidas a la intemperie*, las personas que habitan y trabajan en el medio rural han bautizado todo el territorio, por lo que, ser vecino, ser parte de la comunidad, suponía saber identificar y nombrar cada elemento del paisaje. Valles, collados, bordas, puentes, ríos, cuevas, cimas y hondonadas, bosques, pastizales y caminos, conocer su nombre era la base de la pertenencia.

En la situación actual en la que las ruralidades se diluyen, los pueblos se abandonan y las raíces e identidades locales se pierden con la emigración a ciudades, la globalización y estandarización de los procesos, esta toponimia se pierde en el olvido. La toponimia ayuda por tanto a identificar y conocer el territorio y sus elementos naturales y culturales, facilitando que la población se identifique con él y se pueda proponer valorarlo como algo propio.

Por otro lado, la tradición oral roncalesa está colmada de refranes, dichos y coplas, la mayoría referentes al pastoreo, aunque también a otras temáticas populares como el romance o la

religión. Una de las coplas las más emblemáticas describe con emoción la subida y bajada de los pastores del valle a las Bardenas:

“Ya viene la primavera
ya suenan los timbales;
ya suben los pastorcicos
con los pañuelos al aire.
A la bardena del Rey
Ya vienen los roncaleses
a comer migas con sebo
por lo menos siete meses” (Otermin, 1979, p.465).

2.1.4. Otros elementos culturales.

El rico patrimonio inmaterial relacionado con el pastoreo y el queso D.O.P. Roncal se apoya en bienes materiales de gran valor cultural, destacando el traje tradicional roncalés y las construcciones y utensilios necesarios para la elaboración artesanal del lácteo.

El propio traje regional incluye prendas y atavíos propios del pastor, como son los *borceguíes* de piel de becerro, *peales* o medias de paño hasta la rodilla, o espalderos de piel marrón sobre la chaqueta que sí que se siguen vistiendo en la actualidad en el traje tradicional. El traje tradicional roncalés es el más llamativo y conocido de Navarra, su uso exclusivo y características han sido incluso legisladas por diversas ordenanzas de los pueblos del valle ya desde el siglo XVI (Otermin, 1979).

En cuanto a donde se elaboraba el queso, era en las *muideras*, unas construcciones comunales abiertas a todo pastor que la necesitara, que constaban de una borda con tres estancias: en la primera el pastor podía vivir, en la segunda se situaba el espacio de elaboración del queso y, por último, la quesería donde el queso maduraba con una ventana orientada al norte. Afuera, un redil abierto que facilitaba inmovilizar a las ovejas para su ordeño al raso. En la actualidad, desgraciadamente, no se conserva ninguna en uso en el valle (Orduna, 2011; Hualde et al., 1989).

Los utensilios para fabricar artesanalmente el queso Roncal, antes de su sustitución moderna por otros materiales, tienen gran valor etnológico y hemos podido conocerlos a fondo en *Gaztaburua*, un espacio dedicado al queso que abrirá sus puertas próximamente en Aizarotz, Navarra. Cabe mencionar la *kashala*, una corteza de madera para moldear el queso, el batidor, el *kutxarro*, un cubo metálico con un asa para ordeñar, el *xargu*, es decir el banco de ordeño, así como la tabla o mesa de madera para preparar el queso, llamada *zortze*⁶ (Figura 4).

Figura 4. *Zortze con kashalak y esquilas, Gaztaburua.*



Fuente: Elaboración propia, 2023.

Existen además otros muchos elementos propios de la artesanía pastoril, como los palos o varas de pastor, amuletos, las cañablas de madera que llevaba el ganado y por su puesto las diversas esquilas o *tzintzarri* que cuelgan de ellas (Figura 4). Actualmente disponemos en el valle de la Casa de la Memoria en Isaba (abierta en periodo estival) y el Museo del Queso y la Trashumancia en Uztárroz, donde conocer los oficios tradicionales, *dantzas*, casa y vestimenta tradicional roncalesas, utensilios y procesos para la elaboración del queso.

⁶ Orduna, S. (2023). *Gaztaburua, el atelier del queso*, Aizarotz, España.

2.2. Patrimonio natural.

El patrimonio natural y cultural forman un intrincado conjunto difícilmente disgregable en áreas rurales como el Valle de Roncal. Uno define al otro, lo complementa y lo acoge, formando así un patrimonio integral, rico y diverso, que dota de características propias y diferenciadoras al valle.

El patrimonio natural roncalés, al igual que el cultural, está altamente influenciado por la explotación ganadera tradicional y el pastoreo, dando lugar a un paisaje antropizado que armoniza el medio natural y su diversidad biológica con un uso sostenible de los recursos que esta le brinda (Figura 5). Como consecuencia de la riqueza natural existente en el valle, podemos encontrar en él zonas protegidas a nivel estatal, supranacional e internacional.

Figura 5. *Belagua, cabecera del Valle de Roncal.*



Fuente: Elaboración propia, 2021.

2.2.1. Áreas naturales protegidas a nivel estatal.

En áreas protegidas a nivel estatal destaca el Área de Importancia para la Conservación de las Aves y la Biodiversidad (IBA) Belagua – Ansó – Hecho, siendo el hábitat de aves protegidas como el quebrantahuesos o el urogallo, propias de la alta montaña pirenaica, con bosques de

hayas, abetos, pinares, roquedos y pastizales aclarados para el pastoreo que han conformado el hábitat para diversas aves (SEO Bird Life, 2023).

La Reserva Natural de Larra es otro de los grandes espacios naturales protegidos del valle. Es uno de los conjuntos kársticos más amplios de Europa, con profundas simas y los picos más altos del Pirineo Navarro, lugar donde se celebra el ritual del Tributo de las Tres Vacas. El espacio acoge también el valle de Belagua, el único de origen glaciar de la Comunidad Foral y lugar de pasto para vacas, caballos y las ovejas autóctonas Rasa y *Latxa* para la elaboración del queso Roncal. También en Belagua, encontramos dos Reservas Integrales: Ukerdi, característico por su accidentado relieve, y Aztaparreta, uno de los últimos bosques vírgenes del Pirineo. Cerrando el valle por el sur se localiza la Reserva Natural de la Foz de Burgui, un cañón formado por el río Esca y hábitat de valiosos bosques de ribera y numerosos rapaces (Espacios Naturales Protegidos de Navarra, 2023).

2.2.2. Áreas naturales protegidas a nivel supranacional.

La Unión Europea también ha amparado bajo la Red Natura 2000 espacios naturales en el Valle de Roncal. La mayor parte del espacio protegido a nivel europeo coincide con el que está a nivel estatal. Se trata de la Zona Especial de Conservación (ZEC) y de la Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) Larra-Aztaparreta, que se ubica en el mismo espacio que el Parque Natural del mismo nombre.

Más al sur, en el mismo espacio que ocupa parte de la IBA Belagua – Ansó – Hecho, se ubica la ZEC Sierra de Arrigorrieta y Peña Ezkaurre y la ZEPA Ezkaurre-Arrigorrieta. Cerrando el conjunto de espacios protegidos a nivel europeo encontramos la ZEC y ZEPA Sierra de San Miguel y la ZEC y ZEPA Arabarko, zona de paso de la Cañada de los Roncaleses, así como el propio río Esca que recorre y conforma el valle, protegido bajo la figura de ZEC (Banco de Datos de la Naturaleza, 2023).

2.2.3. Áreas naturales protegidas a nivel internacional.

El hayedo de Aztaparreta, además de estar protegido como Reserva Integral, goza del nivel máximo de reconocimiento y protección internacional: es Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO desde 2017, formando parte de los Hayedos primarios y maduros de los Cárpatos y otras regiones de Europa como uno de los escasos hayedos-abetales en estado primigenio que

la población local ha conservado a pesar de la explotación ganadera y maderera que en el valle ha existido desde antiguo (UNESCO, 2023).

2.2.4. Razas autóctonas, pastos y fauna salvaje.

Otra de las riquezas naturales es la de las propias razas autóctonas que tratamos en este proyecto para la elaboración artesana de queso. Las ovejas de raza Rasa y *Latxa* suponen especies autóctonas adaptadas a la orografía, el clima y las condiciones existentes en estos valles del norte de Navarra. Se trata por tanto de la especie que mejor puede vivir en la zona tras siglos de adaptación paulatina y, por otro lado, la proveedora de una leche cuyas propiedades y aromas han dado lugar al queso D.O.P. Roncal.

La ganadería ha favorecido la biodiversidad de especies gracias a la adaptación de las mismas a las zonas donde se desarrollaba, creando estas razas autóctonas, la mayoría hoy en peligro de extinción por la transformación ganadera y el abandono de las zonas rurales y la actividad primaria, así como por los efectos del cambio climático. Los pastizales de media y alta montaña han supuesto el hábitat para multitud de fauna. Las zonas con mayor diversidad de razas ganaderas presentan generalmente una diversidad también mayor de fauna salvaje, sobre todo de mamíferos y aves (Velado, 2020).

2.3. Denominación de Origen.

En 1981, con un fin protector y ante el peligro de desaparición de la elaboración artesanal del queso en el valle por el progresivo abandono del pastoreo y la industrialización del sector lácteo, El Queso Roncal fue el primero en recibir la Denominación de Origen en España. El Consejo Regulador de la Denominación vela por mantener los estándares de calidad en todo el proceso de elaboración del mismo, desde su materia prima original, la oveja, hasta su maduración y venta (Denominación Origen Roncal, s.f.).

El propio Expediente de la Denominación de Origen Roncal que define y regula la elaboración y características precisas del queso resalta el vínculo imprescindible de este producto con el devenir histórico y cultural del valle y el medio natural donde se elabora. Este está condicionado por varios aspectos claves:

- La orografía; con altitudes medias de entre 800 y 2300 metros, dividiendo así el valle en el Alto y el Bajo Roncal.
- Los suelos; con un terreno alóctono que condiciona la flora en el valle.
- El clima; diferenciando uno de tipo atlántico en el Alto Roncal, con gran pluviometría, sin periodos secos, con nevadas invernales y temperaturas medias anuales de unos 7 grados en la alta montaña, y otro de tipo submediterráneo en el Bajo Roncal, con una pluviometría menor y mayor insolación, lo que ha dado lugar a la trashumancia, con la necesidad de alternar la subida a los puertos en verano y la bajada a los valles y las Bardenas en invierno.
- La hidrografía; marcada por la cuenca del río Esca que recorre todo el valle.
- La flora; existiendo en la zona norte del valle prados naturales y pastizales de montaña de tipo ibero-atlántico y al sur otros de tipo mediterráneo, con especies vegetales muy beneficiosas para el ganado ovino⁷.

2.4. Dinamización del medio rural y talleres de empleo.

Los talleres de empleo son una oportunidad para el desarrollo y dinamización del medio rural, permitiendo generar puestos de trabajo, fijar población y preservar la identidad cultural y el patrimonio del Valle de Roncal a través de la valorización y empoderamiento del mismo y la obtención de valores sociales y económicos de forma sostenible.

2.4.1 Dinamización del medio rural.

El rural tiene una gran importancia en España por varias razones que exigen prestar atención a estas zonas. Por un lado, aproximadamente el 90% del territorio español está catalogado como rural. Además, en él vive el 20% de la población y todo el patrimonio natural y gran parte del cultural se sitúa en el. Por ello, existe una progresiva concienciación en cuanto a la

⁷ Reglamento (CE) No 1204/2003 de La Comisión de 4 de julio de 2003 por el que se modifican elementos de los pliegos de condiciones de tres denominaciones que figuran en el anexo del Reglamento (CE) no 1107/96 (Roncal, Noix de Grenoble y Caciocavallo Silano). *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm 168, de 5 de julio de 2003, 10-21.

necesidad de recuperar al rural del abandono al que se ha condenado y ponerlo en valor a través de las diversas políticas que existen en la actualidad⁸.

En relación con este interés general por el desarrollo del medio rural, podemos constatar las transformaciones que se han experimentado en este territorio, tanto a nivel económico, como social, ambiental y por supuesto demográfico. Estas transformaciones suponen retos para el desarrollo rural y su dinamización, conceptos muy ligados al medio rural y su gestión, pero con diferencias sustanciales. Mientras que el desarrollo rural se concibe como el marco general donde se sitúan las diversas actuaciones para impulsar el crecimiento socio-económico, ambiental y cultural, la dinamización se centra en acciones más concretas a fin de reactivar o incentivar una actividad o proceso determinado, como es el caso de la elaboración artesanal de queso en el presente Taller de Empleo.

En la dinamización rural, la Red Rural Nacional (s.f.), da prioridad a “la implicación de los habitantes del medio rural en el desarrollo de sus territorios y en la propuesta de iniciativas sociales y empresariales, (...) clave para la construcción y pervivencia de un medio rural vivo y dinámico” (párr. 1). Por tanto, al igual que en cualquier proyecto de gestión patrimonial, también en la gestión del medio rural debemos priorizar a sus habitantes.

Para llevar a cabo un buen trabajo de dinamización del medio rural, debemos tener en el centro una serie de principios⁸:

- Sensibilizar y concienciar a la comunidad local sobre lo necesario del cambio para que se dé el desarrollo y el progreso.
- Promover el consenso de comunidad con el objetivo de que luchen por un futuro común y deseable para todos y todas.
- Impulsar la voluntad de cambio de una situación dada teniendo en cuenta siempre las necesidades y deseos de la comunidad.
- Organizar el plan de dinamización teniendo en cuenta las voluntades tanto individuales como colectivas de las personas de la comunidad para cumplir los objetivos de cualquier proyecto.

⁸ Instituto Erudite. (2020). Módulo 1. Medio rural: situación y potencial. Curso de Dinamizador de medio rural + Agente de Desarrollo Sostenible (pp. 5-82). Instituto Erudite.

- Educar en valores y actitudes fundamentales como la solidaridad, la sostenibilidad y la calidad de vida.
- Capacitar a la comunidad para el buen análisis, organización y creación, incentivando la creatividad y el emprendimiento.
- Generar procesos de participación de la comunidad que incluyan a todos los colectivos y agentes sociales.
- Adaptarse a la comunidad y a su necesidad de acompañamiento según el grado de madurez y autonomía.
- Crear cauces de comunicación y espacios sanos de debate y discusión, esenciales para el estudio y la puesta en común de objetivos.

El órgano de dinamización rural en el Valle de Roncal es Cederna Garalur, un Grupo de Acción Local que trabaja en la Montaña de Navarra, que trata de potenciar el desarrollo sostenible y dinamización del territorio buscando atraer y sostener población en el medio rural. Esta asociación trabaja con diversas instituciones, organismos, agentes y personas implicados en el medio rural, contando entre sus asociados con la Junta General del Valle de Roncal. Realiza servicios de dinamización local, gestiona la Estrategia de Desarrollo Local Participativo de la Montaña de Navarra (EDLP), recién entrado en vigor para el periodo 2023 – 2027 y realiza labores de apoyo al emprendimiento y consolidación del tejido empresarial, gestión energética y calidad turística (Cederna Garalur, 2021).

Uno de los ejes estratégicos de la EDLP 2023 – 2027 es el patrimonio cultural, histórico, arquitectónico y medioambiental, el cual dividen en dos líneas de acción: la valorización del patrimonio natural y la valorización del territorio y la cultura. De este modo, vincula el desarrollo rural con su patrimonio, su gestión y uso sostenible, así como con necesaria transmisión de conocimientos sobre el territorio entre generaciones. En la misma EDLP, se incide en la importancia del fomento del patrimonio como medio para contribuir al equilibrio en el territorio, ya que ayuda a impulsar el arraigo poblacional, la identidad cultural, el sentimiento de comunidad y de pertenencia y la cohesión social (Cederna Garalur, 2023).

Con estos datos e informes se confirma la evidente relación entre patrimonio y dinamización rural. Ya en la anterior EDLP llevada a cabo entre 2014 y 2020 (Cederna Garalur, 2016), se hacía hincapié en la utilidad del patrimonio para fomentar el desarrollo sostenible del

territorio, aunque este se centraba más en su vínculo con el turismo y la obtención de un rédito económico. Así, se confirma una tendencia hacia la utilidad social, para el propio territorio, del patrimonio que, aunque también es fuente de riqueza económica para locales y visitantes, supone un nexo de unión con el territorio y un medio para fortalecerlo.

En otros informes y planes rurales como el Plan General Comarca Pirenaica elaborado por el Servicio de Montes (2015) en colaboración con Gobierno de Navarra y Gestión Ambiental de Navarra S.A., también podemos observar estos valores socioculturales del patrimonio, con una fuerte carga identitaria, relacionado con significados espirituales, estéticos, simbólicos, de autenticidad y, en general, valores intangibles, pero no obstante localizables en el medio y susceptibles de protección (Pérez, 2022). En definitiva, en el medio rural:

La actividad del sector primario - sin ser fundamental en términos económicos directos hoy en día-, tiene la capacidad de delimitar las características distintivas del territorio, generando unos paisajes específicos y una biodiversidad natural y cultural que en la actualidad conforma su rico patrimonio. (Amaya, 2010, pp. 889-902)

2.4.2. Talleres de empleo.

El origen de los actuales talleres de empleo lo encontramos en el programa de Escuelas Taller, que nació en 1985 como una política activa de empleo con el aprender haciendo como metodología de trabajo. Su principal objetivo era formar a personas jóvenes de entre 16 y 25 años en desempleo, facilitando su inserción laboral en trabajos relacionados con la rehabilitación y promoción de elementos patrimoniales, culturales o naturales, así como otras actividades de interés general, como las mejoras de las condiciones de vida de las ciudades o la conservación del medio ambiente. Ya desde 1990, la Cooperación Internacional lo adaptó en América Latina y el Caribe, orientada a la puesta en valor y recuperación del patrimonio, con el conocido como Programa Patrimonio para el Desarrollo (Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo, AECID, s.f.).

Esta visión que aúna la salvaguardia del patrimonio y la formación de jóvenes ha supuesto no solo una forma de proteger la rica herencia cultural de numerosas regiones y pueblos, si no un cambio determinante en las vidas de las personas implicadas en los talleres llevados a cabo, la gran mayoría en situación de vulnerabilidad. Los cambios de los que hablamos se refieren a

la calidad de vida ligada a un medio de trabajo sostenible en el tiempo, pero también a la incidencia que este tipo de oficios tradicionales (cantería, forja, carpintería o, en nuestro caso, elaboración de queso y pastoreo) tienen sobre los valores y la vida en comunidad de un territorio⁹.

El Programa Patrimonio para el Desarrollo¹⁰, tiene presencia en treinta y ocho países y ha gestionado planes de intervención y revitalización en paisajes culturales, centros históricos patrimonio arquitectónico y urbano. Este programa, en línea con nuestro proyecto, promueve el desarrollo sostenible y la lucha contra la pobreza a través del patrimonio, apoyándose en acciones de rehabilitación y puesta en valor del patrimonio cultural, fortalecimiento de las instituciones, capacidad para gestionar y producir ingresos y protección de la identidad, la herencia cultural y la memoria colectiva. Una de sus principales líneas de actuación que ha orientado la planificación del presente Taller de Empleo es el conocimiento, la difusión y la puesta en valor del patrimonio cultural, material e inmaterial, buscando el uso del mismo y la obtención de rédito económico, social y cultural a través de una visión integral del mismo y la participación directa de las comunidades locales.

No es hasta el año 2003 cuando nace definitivamente el concepto de taller de empleo como una política activa de empleo en línea con sus precedentes, como las propias Escuelas Taller (1985), las Casas de Oficios (1986), la Formación Profesional Ocupacional (1993) o los Talleres de Formación e Inserción Laboral (1999) (Calvo y Lerma, 2009).

En palabras del Ministerio de Trabajo y Economía Social, Un taller de empleo se define como:

Un programa mixto que combina acciones de formación-empleo, dirigidas a desempleados de 25 o más años, en actividades relacionadas con nuevos yacimientos de empleo de interés general y social, promovidos por entidades públicas o privadas sin ánimo de lucro, facilitando así su posterior integración en el mercado de trabajo, tanto en el empleo por

⁹ Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. (2015). Programa de Escuelas Taller de la Cooperación Española.

¹⁰ Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. (2016). Programa Patrimonio para el Desarrollo.

cuenta ajena como mediante la creación de proyectos empresariales o de economía social. (Ministerio de Trabajo y Economía Social, s.f., párr.1)

Los talleres de empleo pueden así considerarse una alternativa real para la creación de puestos de trabajo, otorgando una posibilidad de crecimiento profesional y de generación de la riqueza necesaria para poder vivir con calidad de vida en el medio rural. El interés de empleo que describe el Gobierno no es sólo de tipo general, si no, social. Esto podemos vincularlo con el propio entorno donde se establece el proyecto, donde existen menos posibilidades de trabajo que en el medio urbano, menos facilidades y opciones para quedarse.

El empleo social sirve para el desarrollo sostenible del medio rural y sus personas, atendiendo a las necesidades, problemáticas y circunstancias propias de cada región. El patrimonio es también un medio de integración social, genera vínculos en la medida que este sea accesible y que las personas lo usen de forma efectiva. En los últimos tiempos, el concepto de patrimonio ha sido enriquecido con estos matices sociales, sobrepasando la monumentalidad del mismo para hacerlo más cercano a las personas, poniendo el foco en su parte intangible.

Del mismo modo, se ha subrayado el valor económico del patrimonio, como generador de rédito económico y empleo, incluso no de forma directa si no fuera del propio sector patrimonial (Greffé, 2003). Así, podemos conectar el presente proyecto con su capacidad para desarrollar de modo sostenible el Valle de Roncal, sirviendo a la preservación del patrimonio vinculado al queso y su elaboración artesanal y generando un valor de uso para la población local. Con la creación valor económico en torno a esto, incentivamos otro tipo de valores patrimoniales: uno de existencia (ligado a su protección y conservación) y otro de uso privado por parte de los habitantes del valle y de uso colectivo por parte de toda la sociedad, donde se incluye la función del ocio del patrimonio, como es el turismo (Greffé, 2003).

3. Contextualización

Partiendo del conocimiento del Valle de Roncal, nuestro conocimiento prudencial como gestores del patrimonio, el estudio de planes de acción ya existentes y los problemas y necesidades detectados a través de fuentes de información secundaria, se ha elaborado un cuestionario para generar información de fuentes primarias. Así, contrastaremos y verificaremos la situación actual para integrarla en este proyecto, contextualizando la puesta en marcha del Taller de Empleo en el Valle de Roncal, con el objetivo de que pueda satisfacer con éxito las necesidades de las personas y agentes involucrados.

3.1. Encuesta "Elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal".

Además de la información de gran valor obtenida a partir de fuentes de información secundarias como informes, análisis, estudios u otras encuestas y con el foco de integrar a la población local en la gestión del patrimonio, tal y como se ha insistido a lo largo del Máster en Gestión del Patrimonio Cultural y Natural, se ha elaborado una encuesta sobre la elaboración de queso D.O.P. Roncal, que puede verse en el Anexo A de este documento.

3.1.1. Objetivos de la encuesta.

La creación de la encuesta en este proyecto tiene una triple finalidad de obtención de información:

- Primeramente, el objetivo primordial es identificar las necesidades y problemas existentes para la elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal.
- Por otro, la opinión sobre las posibilidades de mantenimiento en el tiempo de esta práctica tradicional en el valle.
- Por último, cerciorarnos de si la población identifica como elementos patrimoniales a salvaguardar, todo lo que engloba la elaboración del queso.

Con esta información, se espera confirmar la intuición general sobre el problema existente en torno a la preservación en el tiempo de la elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal y por tanto de su patrimonio natural y cultural.

3.1.2. Procedimiento.

Con el fin de no condicionar las respuestas de los encuestados y encuestadas a favor de la creación del Taller de Empleo, se ha preferido no mencionar que el proyecto versa sobre ello. Por tanto, se ha optado por titular la encuesta “Elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal”, describiendo que se trata de diseñar una propuesta para preservar la elaboración artesanal de queso. De este modo se espera que las respuestas de cada persona reviertan en la obtención de unos resultados y conclusiones más fidedignas acerca de la conveniencia o no de elaborar el Taller.

El cuestionario está formulado de forma que este pueda dirigirse tanto a personas individuales como a empresas, instituciones o colectivos. De esta manera se persigue la acumulación de unos resultados globales que podamos analizar de forma más práctica, tanto por respuestas individuales, como por estadísticas totales. Consta de diez preguntas sencillas que pueden responderse de forma rápida y podemos articularlo en tres bloques diferenciados:

- El primer bloque abre la encuesta con cuatro preguntas obligatorias de tipo demográfico que incluyen la edad, el género, la procedencia y residencia actual y el puesto de trabajo. Con ellas podremos analizar si existen diferencias de opinión según rango de edad o género, así como filtrar si los encuestados anónimos son vecinos o no del valle para descartar respuestas de personas totalmente desconocedoras o ajenas al sector, al entorno o a cualquier agente implicado en él. Para ello la pregunta sobre la residencia tiene la opción de marcar: No soy del Valle de Roncal ni resido en él, respuesta que, aunado a un puesto de trabajo ajeno al sector o a instituciones implicadas, descartaría al encuestado.

También podremos por tanto filtrar según su puesto de trabajo o la empresa/institución a la que representa en caso de que el cuestionario esté dirigido a dicho organismo concreto, como ayuntamientos, Grupos de Acción Local, asociaciones, queserías, etc.

- El segundo bloque lo conforma el cuerpo central de la encuesta, con seis preguntas obligatorias de respuesta cerrada acerca de las dificultades para continuar con el pastoreo extensivo y la elaboración del queso artesanal, las medidas oportunas para su preservación y el valor que para los encuestados tiene esta actividad tradicional en relación con su patrimonio cultural y la identidad del valle.

- Por último, la encuesta cierra con una pregunta de respuesta voluntaria y abierta donde los encuestados pueden aportar sugerencias u opiniones respecto al queso, la ganadería extensiva, sus elementos culturales y naturales, el paisaje y el desarrollo del Roncal.

3.1.3. Destinatarios.

Los destinatarios de la encuesta han sido seleccionados con la finalidad de recoger información y opinión de todos los sectores y agentes que pueden estar involucrados de una forma directa o indirecta en la preservación de la elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal y sus elementos patrimoniales:

- Personas anónimas procedentes, residentes o no, del Valle de Roncal, para contar con la población local, sobre la que revertirán de forma directa las acciones que se plantean en este proyecto, así como con las personas que proceden del valle, pero residen fuera de él, acorde con el éxodo rural hacia áreas urbanas existente en la región.
- Encargados o encargadas y trabajadores de las cinco queserías que elaboran actualmente queso D.O.P. Roncal, puesto que es el sector en el que reside parte del patrimonio inmaterial que estamos tratando de preservar en este Taller de Empleo. Estas son; Borda Marengo, Enaquesa, Quesos Larra, Uztarrotze Ekia y Unkizu.
- Ayuntamientos de los siete pueblos que conforman el Valle de Roncal y Junta General del Valle de Roncal, institución tradicional y órgano administrativo del valle.
- Cederna Garalur, Grupo de Acción Local que dinamiza la montaña navarra.
- Consejo Regulador de la D.O.P. Roncal.
- Colectivos sociales y culturales como la Cofradía Queso Roncal, asociación sin ánimo de lucro que promociona el queso y la Asociación cultural Kurruskla, de Isaba.
- Negociado de Patrimonio Etnológico e Inmaterial de Navarra.
- Institución Príncipe de Viana – Dirección General de Cultura de Navarra.

3.1.4. Resultados.

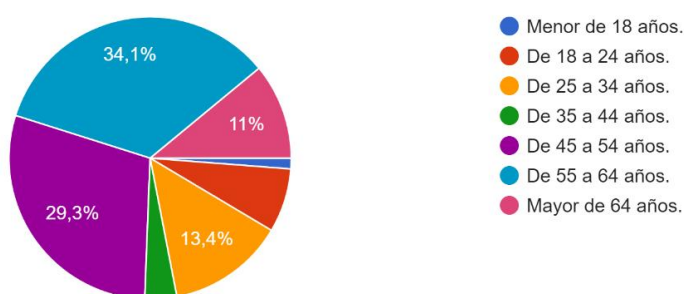
Tras un periodo abierto de un mes, en abril de 2023, se ha logrado la respuesta de 82 encuestados, contando entre ellos con los vecinos, trabajadores del sector ganadero y quesero, instituciones y organismos que habíamos planteado encuestar por su relevancia para la preservación del queso Roncal y su patrimonio. Así, se ha conseguido, de forma que

valoramos muy satisfactoria, reunir la opinión de un amplio espectro representativo de los agentes individuales y colectivos implicados.

Empezando por los datos demográficos, ya nos hablan sin pretenderlo y a pesar del sesgo de tener acceso o no a la encuesta, de las características del Valle de Roncal, pues el 74,4% de los encuestados, sean vecinos/as, trabajadores en el sector ganadero y quesero o en los diversos organismos e instituciones tienen más de 45 años. Únicamente 23 de los 82 encuestados son menores de 45 años y, además, de esos 23 solo 9 residen en el valle actualmente, mientras que, de la totalidad de encuestados, el 37,8% son de allí y residen también allí (Figura 6 y Figura 8).

Figura 6. Edad de los encuestados.

1. Edad.
82 respuestas

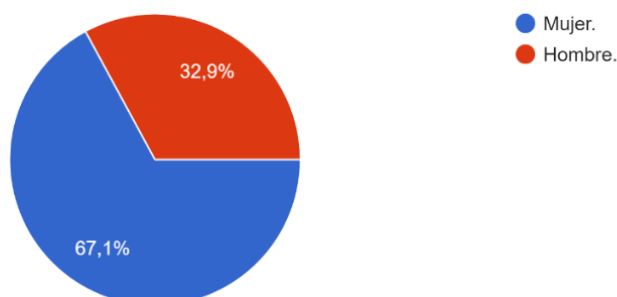


Fuente: Encuesta. Elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal.

Datos que podemos también relacionar con fenómenos como el éxodo rural, puesto que todos los encuestados bien tienen relación de trabajo con el valle, bien son de origen roncalés vivan o no allí. Existe además cierto desequilibrio de género en las respuestas, de modo que el 67,1% de las encuestadas es mujer (Figura 7).

Figura 7. Género de los encuestados/as.

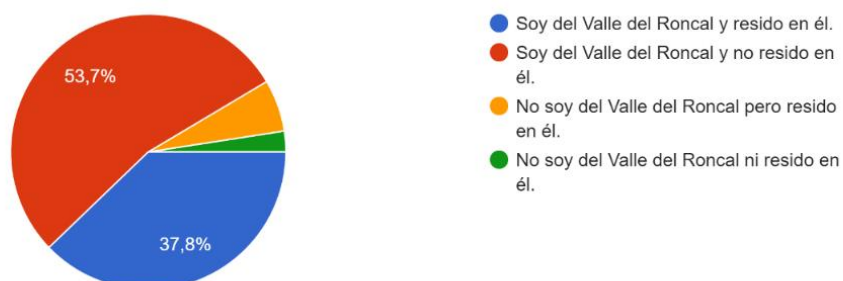
2. Género.
82 respuestas



Fuente: Encuesta. Elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal.

Figura 8. Procedencia y residencia actual de los encuestados.

3. Procedencia y residencia actual.
82 respuestas

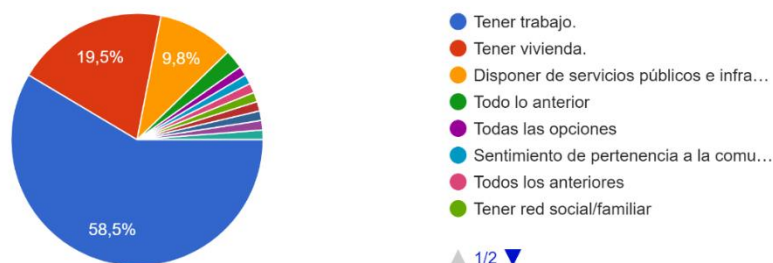


Fuente: Encuesta. Elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal.

Respecto a cuestiones a considerar para vivir en el Valle de Roncal, casi el 60% de los encuestados valoran como importante el tener trabajo, mientras que tener vivienda y disponer de servicios públicos e infraestructuras de calidad quedan en la segunda y tercera posición en importancia (Figura 9).

Figura 9 *Cuestiones importantes para vivir en el valle.*

5. ¿Qué considera lo más importante o necesario para venir o quedarse a vivir en el valle?
82 respuestas

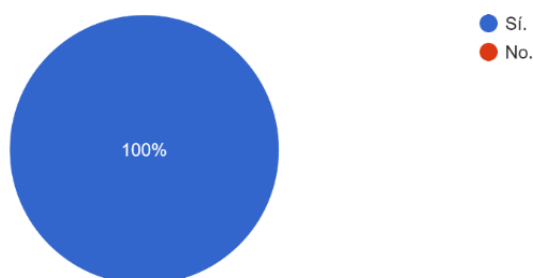


Fuente: Encuesta. Elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal.

Unas de las preguntas con las respuestas más esclarecedoras son las relativas a la existencia de dificultades o no para continuar con la ganadería extensiva y la elaboración de queso D.O.P. Roncal, recibiendo una afirmación unánime del 100% de los encuestados que piensan que existen dificultades para la continuidad en el tiempo del pastoreo en extensivo en el valle (Figura 10), a la vez que el 62% opina que es difícil que continúe en el tiempo la elaboración del queso (Figura 11).

Figura 10. *Dificultades pastoreo extensivo.*

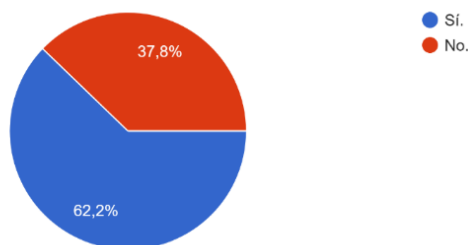
6. ¿Cree usted que existen dificultades para la continuidad en el tiempo del pastoreo en extensivo de ganado ovino en el valle?
82 respuestas



Fuente: Encuesta. Elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal.

Figura 11. Dificultades elaboración queso D.O.P. Roncal.

7. ¿Cree usted que existen dificultades para la continuidad en el tiempo de la elaboración de queso D.O.P. Roncal?
82 respuestas

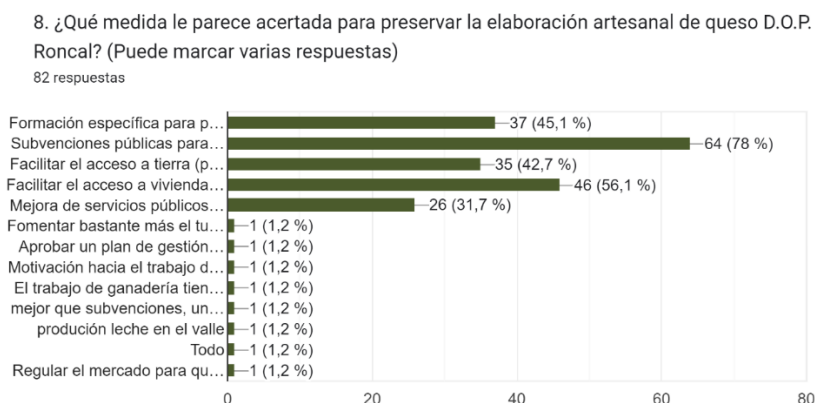


Fuente: Encuesta. Elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal.

Las preguntas 8 y 9, de opción múltiple, recogen la opinión sobre las medidas oportunas para preservar la elaboración de queso y el valor que para los encuestados tiene el pastoreo y tradición quesera en el valle, respectivamente. En las respuestas (Figura 12), observamos una tendencia a priorizar las subvenciones públicas para facilitar la actividad ganadera y de elaboración de queso, el 78% de los encuestados marcó esta opción. En segundo lugar, la medida más apoyada sería el facilitar el acceso a vivienda (56% de los encuestados), confirmando la problemática gravemente extendida por gran parte del territorio rural del país¹¹. También tiene peso el tener una formación específica para poder ser empleado o emprender en este sector que, con un 45,1% de apoyo, podemos interpretarlo como personas que apoyarían el Taller de Empleo, vinculando este porcentaje al 58,5% de encuestados que opinan que tener trabajo es lo más importante para vivir en el Roncal (Figura 9).

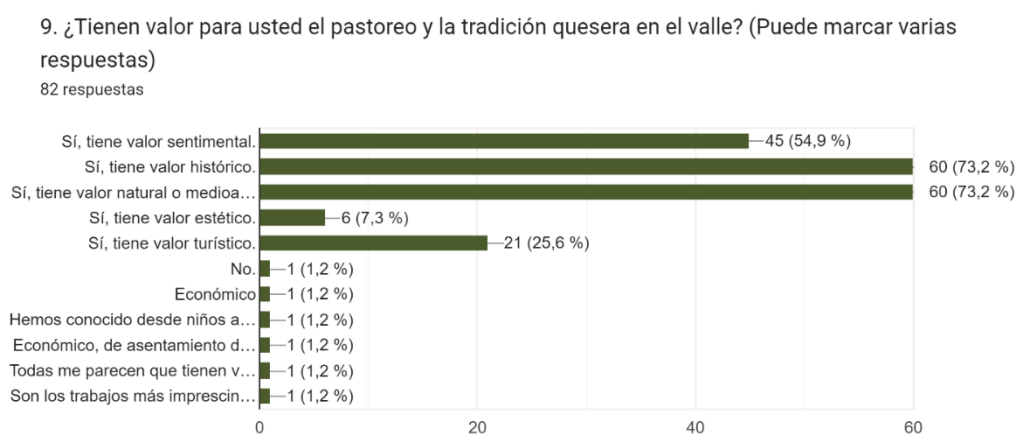
Existen otras respuestas interesantes a la pregunta 8, gracias a la posibilidad de añadir otra opción, destacando fomentar el turismo, aprobar un plan de gestión de pastos, motivar al trabajo de pastor haciéndolo rentable y atractivo, establecer precios dignos para el queso en lugar de subvenciones y regular los mercados para poder competir con otros productos extranjeros a bajo precio.

¹¹ Armunia, C. (2021, octubre 26). *La vivienda, cara y escasa, un obstáculo inesperado para llenar la España rural*. El Diario.es.

Figura 12. Medidas para preservar la elaboración de queso D.O.P. Roncal.

Fuente: Encuesta. Elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal.

Sobre el valor del pastoreo y la tradición quesera (Figura 13), para más del 70% de encuestados tiene valor histórico y valor natural o medioambiental. En tercer lugar, queda el valor sentimental del mismo, con un 54,9%, mientras que el valor turístico y estético/bello, de contemplación, quedan en último lugar para las personas y organizaciones encuestadas. Otras opciones interesantes que algunos encuestados han añadido son el valor económico, de asentamiento de población y de creación de empleo.

Figura 13. Valores del pastoreo y la tradición quesera roncalesa.

Fuente: Encuesta. Elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal.

Terminando con el bloque central de la encuesta, de respuesta obligatoria, cerramos con la pregunta 10, sobre la conveniencia o no de preservar y cuidar la ganadería extensiva y el queso como elementos culturales e identitarios del Roncal (Figura 14). Aquí la respuesta ha sido de casi completa unanimidad, con un 93,9% de encuestados que creen que, efectivamente, la ganadería extensiva, el queso elaborado con raza autóctona y la tradición que lo envuelve deben protegerse como parte identitaria y cultural del Valle de Roncal. Solo un encuestado vecino del valle considera que no, mientras que otro vecino considera que deben salvaguardarse como primordiales recursos económicos y una vecina resume su apoyo a la preservación de estos elementos diciendo que la ganadería se tiene que mantener para preservar la vida en el valle.

Figura 14. *Ganadería extensiva y queso como elementos culturales e identitarios del valle.*

10. ¿Cree usted que debe preservarse y cuidarse la ganadería extensiva con razas autóctonas y la tradición quesera roncalesa como elementos culturales e identitarios del valle?

82 respuestas



Fuente: Encuesta. Elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal.

Por último, presentamos algunas de las respuestas más interesantes y enriquecedoras a la pregunta abierta y voluntaria que cierra la encuesta (Anexo B) y que pueden orientarnos para poner en marcha el Taller de Empleo:

- “La actividad ganadera está en franco declive en general, pero sobre todo la ganadería extensiva ligada a zonas rurales (...). La ganadería extensiva mantiene los paisajes y el entorno y es necesaria, hay que apoyarla” (Trabajador del Gobierno de Navarra).
- “Estamos en un entorno privilegiado, en medio del pirineo con un queso excelente y con la Denominación de Origen más antigua, creo merece un esfuerzo sobre todo por parte de

las instituciones a este negocio para conservar el pastoreo y su producto el queso de Roncal” (Persona procedente del valle y residente fuera de él).

- “La ganadería extensiva es fundamental para mantener el paisaje, también de cara al turismo, un equilibrio en los ecosistemas, es el pilar y la base de un entorno rural rico y diverso” (Ganadero roncalés).
- “Tenemos que cuidar nuestra naturaleza y cultura. El queso es nuestra joya, pero el sector primario está en crisis y hay que mimarlo porque si no desapareceremos como comunidad” (Vecina del valle).

3.2. Planes de acción existentes.

Tras la búsqueda de información relativa a planes de acción similares al que se propone, determinamos que no existe en la actualidad ningún taller de empleo en el Valle de Roncal y que tampoco ha existido ninguno en relación con el mantenimiento de actividades tradicionales ni patrimonio en el valle.

Por otro lado, en el resto de Navarra, de los talleres de empleo que se imparten en 2023, ninguno se localiza en el Valle de Roncal ni están relacionados con el ámbito cultural. Se trata de talleres que ofrecen formación en jardinería, atención socio-sanitaria, servicios múltiples, limpieza forestal, albañilería, comercio o similares. Sólo el taller impartido en la localidad navarra de Guesálaz, fuera del valle, tiene unos contenidos relacionados con el desarrollo rural, tratando sobre la rehabilitación del espacio Rural Comunitario Aldaia (Servicio Navarro de Empleo, 2023).

No obstante, sí existen planes de formación con una temática más cercana a la que proponemos en otros puntos de la geografía española. Podemos destacar el Taller de Empleo de “Elaboración de productos agroalimentarios: quesería”¹², en la localidad cántabra de Santa María de Cayón y que podríamos considerar precursor de este tipo de enseñanzas, pues fue el primer Taller de Empleo en quesería. Una iniciativa del Servicio Cántabro de Empleo y la Agencia de Desarrollo Local de Cayón que busca dotar a los participantes de herramientas

¹² Ayuntamiento Santa María de Cayón. (2014, junio 16). *Se inaugura en Sta M^a de Cayón el primer taller de empleo de “Elaboración de Productos Agroalimentario: Quesería”*.

para trabajar en el sector quesero y crear negocios relacionados como heladerías o derivados, basándose en la producción artesanal de variedades propias de la zona.

También sobresale el Taller de Empleo de “Agricultura y Ganadería”¹³, realizado en la localidad gran Canaria de Teror entre 2010 y 2011 a través de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local con el fin de incentivar la actividad económica en el sector primario y facilitar el acceso laboral de los alumnos en explotaciones agropecuarias, queserías e industrias lácteas, jardines y viveros.

Por último, mencionar el curso formativo de “Elaboración artesanal de queso de cabra”¹⁴ en Puerto Lumbreras, Murcia, que busca favorecer el progreso del medio rural diversificando las actividades económicas y creando empleo y fuentes de ingresos para la población.

Analizando los precedentes podemos ver que los planes de formación y empleo en torno al sector quesero no mencionan el mantenimiento o preservación del patrimonio entre sus objetivos, como sí incide el presente proyecto en el Valle de Roncal. Sin embargo, cabe señalar, que el mero hecho de conservar una labor tradicional con especies autóctonas en el medio natural y que da como resultado una elaboración gastronómica propia del acervo cultural de una región, podría considerarse como una labor indirecta que protege el patrimonio asociado a la práctica.

De vuelta a la Comunidad Foral de Navarra, existen otros planes de acción vinculados de forma más o menos directa a la cuestión que nos ocupa. Resaltamos por su importancia en el territorio las ya mencionadas Estrategia de Desarrollo Local Participativa de la Montaña de Navarra 2023-2027, elaborada por el Grupo de Acción Local Cederna Garalur para promover el emprendimiento y fortalecimiento del tejido empresarial, la gestión energética y la calidad turística. Así como el Plan General Comarca Pirenaica, elaborado por el Servicio de Montes de Navarra para el desarrollo rural. Obviamente, cabe subrayar la existencia de la propia Denominación de origen Roncal y su Consejo Regulador, que trabaja por la potenciación y control en la elaboración del queso y por mantener sus estándares de calidad.

¹³ Ayuntamiento de Teror. (2011, mayo 19). *El Taller de Empleo de Agricultura y Ganadería realiza una degustación de los quesos elaborados en el curso*

¹⁴ Ayuntamiento de Puerto Lumbreras. (2015, agosto 14). *Comienza el curso de elaboración artesanal de queso con el que se potencia la formación y especialización laboral en el sector primario.*

Por otro lado, a pesar de que no existen en Navarra escuelas de pastoreo que puedan ayudar paralelamente a la conservación de una ganadería extensiva con razas autóctonas, así como a preservar la etnología que la envuelve, el paisaje que genera y, por supuesto, los puestos de trabajo que crea, podemos destacar la importante labor formativa de la Escuela de Pastores del País Vasco Gomiztegi, así como la Escuela de Pastoreo de Aragón La Estiva. Referentes en el territorio pirenaico y el vasco, respectivamente, defienden el pastoreo como un medio para conservar el medio rural y la biodiversidad (Gomiztegi, s.f.) basándose en valores como la ecología a través del conocimiento y valorización del territorio, la cultura heredada de una labor ancestral como es el pastoreo y su rico patrimonio cultural y el progreso, imprescindible para los retos y cambios del mundo actual (Escuela de Pastoreo de Aragón, s.f.).

En materia de patrimonio, Labrit Patrimonio es una empresa navarra que está llevando a cabo una intensa labor de recopilación del patrimonio inmaterial de la Comunidad Foral, de la mano de varias fundaciones y organismos públicos como la Universidad Pública de Navarra y Gobierno de Navarra. En este sentido, resalta el Archivo del Patrimonio Inmaterial de Navarra, creado a partir de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO en 2003, y que contiene información en forma de video, entrevistas, audio y otros formatos de toda Navarra, incluido material relativo al pastoreo, el queso y las tradiciones y folclore del Valle de Roncal (Archivo del Patrimonio Inmaterial de Navarra, s.f.).

Para finalizar, aludir a algunas celebraciones que ponen el valor la cultura rural y las actividades tradicionales que tratamos, sirviendo a su difusión y conservación en la memoria para enraizar al territorio y las personas, estas son el Día del Queso de Roncal, celebrada anualmente en el valle por parte de la Cofradía Queso Roncal y que da la oportunidad de degustar el producto y conocer las labores del pastoreo; la Fiesta de los Uso Tradicionales de la Trashumancia en Bardenas Reales, que celebra la llegada de los rebaños trashumantes para pasar el invierno, a lo que se suman degustaciones de platos de pastor, talleres relacionados con este oficio, mercado artesanal y música; y el Día del Pastor *Artzai Eguna*, celebrado en Uharte Arakil (Navarra), con concurso de quesos navarros, de ovejas de raza *Latxa* y de perros pastor, así como un extenso programa de exposiciones, mercados, degustaciones y música que homenajean al mundo del pastoreo.

3.3. Necesidades detectadas.

A partir de los resultados obtenidos en la encuesta y el estudio de los planes de acción existentes, podemos encontrar una serie de problemas o necesidades que afectan al queso Roncal y su patrimonio. Para la detección de dichos problemas o necesidades desarrollaremos un modelo de interpretación que nos permita identificar los síntomas (Tabla 1) a partir de las respuestas obtenidas de la encuesta, otras fuentes de datos o información secundaria ya planteadas en el apartado 1.2. sobre problemas y necesidades detectados y nuestro conocimiento prudencial. Una vez identificados los síntomas podremos elaborar las hipótesis que nos lleven a determinar el problema real existente tras estos (Pérez, 2022).

Tabla 1. Síntomas de problemas en la preservación del queso Roncal y su patrimonio.

Síntomas identificados.
1. En los últimos 20 años la población en el Valle de Roncal ha disminuido un 23%.
2. Del año 2000 al 2015, las explotaciones ganaderas roncalesas han disminuido un 29,7%.
3. Existe, debido a diversos factores económicos y sociales, escaso interés general de la población joven por trabajar en el sector primario.
4. El patrimonio natural del valle corre peligro de deterioro si desaparece la actividad tradicional ganadera.
5. La globalización e industrialización acaban progresivamente con elementos culturales y etnográficos de áreas rurales.
6. Casi el 60% de encuestados considera que tener trabajo es lo más importante para vivir en el valle.
7. Todos los agentes encuestados opinan que existen dificultades para continuar con el pastoreo en extensivo en el valle.
8. El 62% de encuestados opina que es difícil que continúe en el tiempo la elaboración del queso Roncal.
9. Más del 45% de encuestados considera importante tener una formación específica para poder ser empleado o emprender en este sector en el valle.
10. Algunos encuestados piensan que el sector quesero y ganadero está en declive o en crisis.

Fuente: Elaboración propia.

Una vez identificados los síntomas, obtenemos las siguientes hipótesis a partir del cruce y análisis iterativo de estos (Tabla 2):

Tabla 2. *Hipótesis derivadas de la identificación de síntomas.*

Cruce de síntomas.	Hipótesis.
1. Y 2.	1. El proceso de abandono del sector primario, así como de despoblación del medio rural afectan al Valle de Roncal.
2. Y 4.	2. El abandono del sector primario afecta negativamente al mantenimiento de elementos etnográficos que definen la cultura de un territorio y lo dotan de identidad.
3., 6. Y 7.	3. La falta de relevo generacional acusa la problemática de la preservación del pastoreo, la elaboración de queso y por tanto su patrimonio.
4. y 7.	4. La dificultad de continuidad del pastoreo en el valle atenta contra la preservación de su patrimonio natural.
5. Y 8.	5. El sector ganadero y quesero puede ser un potencial generador de empleo en el valle si existe una formación específica enfocada al mismo, permitiendo así dotar de valor económico al patrimonio para preservarlo en el tiempo.
1 y 5.	6. La creación de empleo en el valle potenciaría la fijación de población en el mismo.

Fuente: Elaboración propia.

Tras elaborar las hipótesis a partir de los síntomas, determinamos ahora la necesidad detectada para contextualizar el Taller de Empleo que planteamos y orientar sus objetivos a la satisfacción de la misma:

El queso D.O.P. Roncal, unido de forma indisoluble al valle, su identidad, su patrimonio natural y cultural y su economía, atraviesa una crisis estructural derivada del abandono progresivo del sector primario, la despoblación y la falta de relevo generacional. Esto, unido a la importancia de tener un puesto de trabajo para fijar población en el Roncal, hace necesaria la existencia de un plan de gestión que permita la formación específica de personas jóvenes en el sector, haciendo hincapié en la puesta en valor de sus valores culturales y naturales para permitir la conservación en el tiempo de la elaboración de queso Roncal y de su patrimonio integral.

4. Diseño del Taller de Empleo

En este apartado profundizaremos en detalle en el proceso de creación del Taller de Empleo, atendiendo a sus objetivos, legislación, entes implicados, metodología de trabajo y la descripción de la propia formación y su cronograma a lo largo de sus siete meses de duración.

4.1. Objetivos del proyecto.

4.1.1. Objetivo general.

Preservar en el tiempo la elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal y así su patrimonio integral asociado a través de la creación de una formación específica para personas jóvenes.

4.1.2. Objetivos específicos.

- Educar de forma integral en el proceso de producción artesanal del queso y en la significación del mismo como compendio cultural y natural de gran valor patrimonial.
- Incrementar las posibilidades reales de empleo para las personas participantes del taller.
- Fortalecer el tejido económico roncalés para posibilitar el asentamiento de población joven en el valle, reduciendo problemas como la despoblación, el envejecimiento de la población y la falta de relevo generacional.
- Considerar el sector primario como un motor para el desarrollo local sostenible del valle.
- Justificar la importancia de la ganadería extensiva para el mantenimiento del patrimonio natural roncalés.
- Relacionar la elaboración del queso y el pastoreo con la etnografía y la identidad cultural del valle de Roncal, priorizando la continuidad de la producción quesera como medio para preservar el patrimonio cultural que atrae desarrollo al medio rural a través del turismo, la hostelería o la gastronomía.

4.2. Legislación.

La creación del Taller de Empleo para la elaboración artesana de queso Denominación de Origen Roncal está sujeta a la legislación no solo local o referente a su territorio de acción, el Valle de Roncal, sino también a la legislación comunitaria y a la internacional. Dados los

diversos pilares sobre los que se sustenta el marco legal del proyecto, tratamos en este punto de discernir las partes del contexto legal del Taller partiendo desde lo más estrechamente vinculado a él, esto es, la legislación para la realización por parte de las Entidades Locales de Navarra de Talleres de Formación y Empleo y la Regulación de la Denominación de Origen Queso Roncal.

A continuación, se tratará lo referente al marco legal de la Unión Europea en cuanto a espacios protegidos a nivel comunitario en el valle para terminar definiendo la legislación internacional que nos afecta, sobre todo la relativa a espacios protegidos por la UNESCO, los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU y otros convenios o recomendaciones vinculadas a la gestión y preservación del patrimonio cultural y natural.

4.2.1. Legislación de Talleres de Formación y Empleo.

El Real Decreto Legislativo 3/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Empleo¹⁵, establece en su Artículo 10 la Estrategia Española de Activación para el Empleo. Esta se elabora en colaboración con las comunidades autónomas, organizaciones empresariales y sindicatos y se estructura en seis ejes muy ligados a nuestros objetivos de formación específica e integral, incremento de posibilidades de empleo y oportunidades en el medio rural y desarrollo local sostenible en el Roncal:

- Eje 1. Orientación profesional, asesoramiento e información para apoyar a la inserción laboral.
- Eje 2. Formación para el empleo que permita al destinatario adquirir conocimientos, competencias y cualificación para facilitar su inserción laboral.
- Eje 3. Oportunidades de empleo para incentivar la contratación o creación de empleo.
- Eje 4. Igualdad de oportunidades en el acceso al empleo.
- Eje 5. Emprendimiento, trabajo autónomo, economía social y dinamización o desarrollo económico local.
- Eje 6. Mejora del marco institucional, eje transversal para impulsar medidas de mejora de la gestión, coordinación y colaboración de agentes públicos.

¹⁵ Real Decreto Legislativo 3/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Empleo. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 255, de 24 de octubre de 2015, 100309-100336.

En relación con este Real Decreto, la Ley 30/2015¹⁶, de 9 de septiembre, regula el Sistema de Formación Profesional para el empleo, dándole importancia en su Artículo 8 al método de formación alternada con empleo, propio del taller que desarrollamos en este proyecto, así como a la compenetración entre las necesidades de las personas, las del propio territorio y las de los sectores económicos correspondientes, hecho contemplado en nuestra mirada que pone en el centro al territorio y sus necesidades.

Trasladando la legislación nacional a la autonómica, la Comunidad Foral de Navarra establece en su Plan de empleo de Navarra 2021-2024 el marco de referencia para guiar la política de empleo durante este periodo, con base en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 y el Fondo de Recuperación Europeo. Entre sus objetivos, encontramos aspectos que reafirman la idoneidad del Taller de Empleo, como el fomento del empleo de calidad, mejorar la empleabilidad y posibilitar el aprendizaje permanente y extender el modelo de formación profesional dual (teórico-práctico). Este Plan también pone en el foco facilitar la formación y la creación de empleo de calidad en zonas rurales, dictando como una de sus medidas lo siguiente:

Refuerzo de la orientación profesional dirigida a las/los jóvenes desde el servicio público con perspectiva territorial. Un objetivo importante de trabajo en este sentido es posibilitar que personas jóvenes se puedan emplear en sus municipios y zonas como elemento prioritario para el futuro desarrollo de las zonas rurales de Navarra. (Gobierno de Navarra, 2021, p.195).

Por último, la Resolución 12119E/2022, de 2 de agosto¹⁷ es la que actualmente ha aprobado la convocatoria y las bases reguladoras de las subvenciones para realizar Talleres de formación y empleo y es, por tanto, la normativa por la que nos regiremos legalmente para el proyecto.

¹⁶Ley 30/2015, de 9 de septiembre, por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el empleo en el ámbito laboral. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 217, de 10 de septiembre de 2015, 1-46.

¹⁷Resolución 12119E/2022, de 2 de agosto, de la directora gerente del Servicio Navarro de Empleo-Nafar Lansare, por la que se aprueba la convocatoria y las bases reguladoras de subvenciones para la realización de talleres de formación y empleo. *Boletín Oficial de Navarra*, núm. 164, de 18 de agosto de 2022, 1-18.

Esta convocatoria aboga por iniciativas que atiendan a los sectores productivos con mayor dificultad de contratación, como es el caso del primario en el medio rural que nos ocupa. En la Resolución se establece que las personas beneficiarias recibirán formación y experiencia para incorporarse al mercado laboral con garantías, estando contratadas con contrato de formación en alternancia, durante el periodo de duración del Taller de Empleo. Los requisitos que la normativa establece para la creación de un Taller de Empleo y que por tanto deberemos aplicar al presente proyecto se resumen a continuación:

- Las personas destinatarias deben estar en situación de desempleo e inscritos como demandantes en el Servicio Navarro de Empleo el día de antes de incorporarse al taller.
- El taller estará dirigido a un grupo de entre 10 y 15 personas.
- Las entidades beneficiarias que pueden promover los Talleres de Formación y Empleo subvencionables deben ser entidades locales navarras, asociaciones, fundaciones u organizaciones sin ánimo de lucro.
- El proyecto debe garantizar la inserción laboral a un mínimo de un 25% de participantes, estos sólo serán evaluables si cumplen al menos un 50% de asistencia durante todo el taller. Esa inserción laboral será con contratos mínimos de tres meses a jornada completa o equivalente.
- Los participantes en el taller estarán contratados a jornada completa durante el periodo de duración del mismo, con un contrato de formación en alternancia (teórico-práctico).
- El taller tendrá una duración de siete meses, desarrollándose entre enero y septiembre.
- En cuanto al contenido formativo, los participantes recibirán formación en competencias técnicas necesarias para el puesto de empleo a desempeñar, con un plan formativo estructurado con certificados de profesionalidad que deben impartirse por entidades y profesionales acreditados para ello e inscritos en el Registro Estatal de Centros y Entidades de Formación en Navarra.
- Además de la formación en competencias técnicas, el programa debe incluir formación complementaria en sensibilización ambiental (al menos cinco horas), igualdad de género (al menos cinco horas), prevención de riesgos laborales (duración mínima de treinta horas) y técnicas de búsqueda activa de empleo (al menos diez horas).

- Para la selección del alumnado, la entidad beneficiaria debe indicar al Servicio Navarro de Empleo el adecuado al proyecto y requisitos de acceso para una adecuada difusión del taller.

4.2.2. Regulación de la Denominación de Origen Queso Roncal.

Actualmente, el Reglamento (CE) Nº 1204/2003 de la Comisión de 4 de julio de 2003 por el que se modifican elementos de los pliegos de condiciones de tres denominaciones que figuran en el anexo del Reglamento (CE) no 1107/96 (Roncal, Noix de Grenoble y Caciocavallo Silano)¹⁸ es el que rige la Denominación de Origen Roncal.

En un Taller de Empleo en que pretendemos preservar en el tiempo la elaboración del queso D.O.P. Roncal y su patrimonio, resulta crucial conocer a fondo la normativa en la elaboración del mismo, para poder así trasladarla a los alumnos y alumnas en el proceso de formación.

El Reglamento (CE) Nº 1204/2003 define un conjunto de condiciones e información relevante en relación a la D.O.P. Roncal que presentamos a continuación a modo de síntesis del mismo:

- Tras la Resolución de 27 de noviembre de 2014, de la Dirección General de la Industria Alimentaria, por la que se deja sin efecto la protección nacional transitoria a la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida "Roncal"¹⁹, queda prohibida la introducción de razas foráneas como la *Assaf* para la elaboración del queso que temporalmente se permitió, protegiendo así a las autóctonas *Latxa* y *Rasa*, que son las únicas válidas para hacerlo.
- La leche empleada para la elaboración debe ser entera, limpia, sin conservadores y cruda, con unas características propias de las razas autóctonas citadas y de la época de ordeño para que el queso tenga finalmente un contenido en materia grasa superior al 45%. La leche debe conservarse a 10 grados centígrados.

¹⁸Reglamento (CE) No 1204/2003 de La Comisión de 4 de julio de 2003 por el que se modifican elementos de los pliegos de condiciones de tres denominaciones que figuran en el anexo del Reglamento (CE) no 1107/96 (Roncal, Noix de Grenoble y Caciocavallo Silano). *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm 168, de 5 de julio de 2003, 10-21.

¹⁹Resolución de 27 de noviembre de 2014, de la Dirección General de la Industria Alimentaria, por la que se deja sin efecto la protección nacional transitoria a la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida "Roncal".

- El queso debe elaborarse en los municipios que conforman el Valle de Roncal (Burgui, Roncal, Urzainqui, Isaba, Garde, Uztárroz y Vidángoz). Y el área de producción de la leche debe ser íntegramente en Navarra, proveniente de ganaderías inscritas en la Denominación.
- Tanto el ordeño, enfriamiento, conservación, la recogida y transporte del queso estarán controlados por el Consejo Regulador. El queso también se someterá a análisis para garantizar sus estándares de calidad.
- La coagulación de la leche debe ser con cuajo natural y su temperatura de cuajado oscila entre los 30 y los 37 grados centígrados.
- La cuajada debe cortarse en granos homogéneos del tamaño del arroz, mientras que el desuerado se efectúa con el batido de la masa, pasando a su moldeo y prensado a mano.
- El salado es en seco, con un tiempo de inmersión en salmuera inferior a las 48 horas.
- El tiempo mínimo de maduración será de 4 meses tras terminar el salado, tiempo durante el cual se volteará y limpiará el queso para que tome sus características propias.

4.2.3. La Unión Europea en el Valle de Roncal.

La Unión Europea ejerce su influencia en el Valle de Roncal a través de diversas políticas, programas y acciones. Sin ir más lejos, el Reglamento sobre la D.O.P. Roncal es de carácter europeo, existiendo también diversas legislaciones relacionadas con el desarrollo rural, por lo que están vinculadas a nuestro proyecto. Podemos destacar el enfoque LEADER (*Liasons Entre Actions de Développement Rural*), la Política Agraria Común (PAC) y los espacios naturales protegidos a nivel comunitario: ZEPA y ZEC, pertenecientes a la Red Natura 2000.

El enfoque LEADER es un método de desarrollo local que persigue la mejora de las condiciones de vida en las zonas rurales atendiendo a la diversificación económica y el crecimiento endógeno sostenible, aplicando modelos de gestión y financiación desde los agentes locales del territorio (Pérez, 2022). En el caso de la Comunidad Foral de Navarra, la gestión LEADER del periodo 2023-2029 está gestionada por los Grupos de Acción Local del territorio, siendo Cederna Garalur el vinculado al Valle de Roncal. Este crea su Estrategia de Desarrollo Local Participativo basado en el enfoque LEADER en la EDLP Montaña de Navarra, ya revisado en el apartado 2.4.1 *Dinamización del medio rural*.

4.2.4. Otros organismos y regulaciones.

La UNESCO también legisla en el Valle de Roncal, en tanto a que existe un espacio protegido como Patrimonio de la Humanidad, el hayedo de Aztaparreta, si bien la regulación de su uso y gestión está amparada por el Decreto Foral 131/1991²⁰. Este Decreto regula las acciones y actividades en la Reserva Integral de Aztaparreta sean estas sobre el paisaje, el medio físico, la flora y la fauna o las relacionadas con el uso didáctico o científico bajo autorización.

La Organización de las Naciones Unidas (ONU), además de intervenir a través del órgano de la UNESCO, también ejerce su influencia en el valle de forma directa, ya que la política territorial está impregnada de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que esta organización marca en la Agenda 2030 y que España suscribió cuando se creó en 2015. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible²¹ que orientan el Taller de Empleo son los siguientes:

“Objetivo 4. Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos” (ONU, 2015): A través de una formación integral en el medio rural, a menudo con una situación poco inclusiva o desequilibrada en oportunidades respecto de las zonas urbanas.

“Objetivo 8. Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos” (ONU, 2015): El Taller de Empleo está orientado a impulsar el emprendimiento y a que las personas formadas puedan incorporarse de una forma más rápida y sencilla en el mercado laboral, de forma que estas puedan tener una oportunidad de vida y trabajo decente en el Valle de Roncal.

“Objetivo 12. Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles” (ONU, 2015): Mediante el fortalecimiento de la ganadería extensiva en el medio natural y la producción artesana y sostenible de queso, con el foco puesto en el desarrollo endógeno.

“Objetivo 15. Gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras, detener la pérdida de biodiversidad” (ONU, 2015): La

²⁰ Decreto Foral 131/1991 de 4 de abril, por el que se aprueban los planes de uso y gestión de las Reservas Integrales de Lizarzoia (RI1), Ukerdi (RI2) y Aztaparreta (RI3). *Boletín Oficial de Navarra*, núm. 67, de 27 de mayo de 1991, 1-9.

²¹ ONU (2015). Objetivos de Desarrollo Sostenible.

ganadería extensiva con razas autóctonas sirve al mantenimiento de áreas naturales como los pastos de alta montaña, cuidando el ecosistema en equilibrio entre producción sostenible y conservación de la biodiversidad en el valle.

4.3. Entes implicados.

En un mundo globalizado e interconectado, cualquier actuación sobre el patrimonio no afecta solo al territorio y la comunidad local donde se desarrolla, si no que puede tener una repercusión mucho mayor, con entes implicados de diverso origen y ámbito de actuación. Así, en el apartado 4.2. *Legislación*, se ha puesto de relieve que el Taller de Empleo está vinculado y condicionado por la legislación local, comarcal, nacional, comunitaria e internacional. Por tanto, los entes implicados son en gran medida los que legislan sobre nuestro proyecto, además de otros entes de carácter privado como las empresas del sector ganadero y alimentario, o público como la Junta General del valle y varias asociaciones. De este modo, podemos identificar los siguientes entes implicados:

- Cederna Garalur: Se trata del Grupo de Acción Local que trabaja en el desarrollo sostenible de la Montaña Navarra, donde se sitúa el Valle de Roncal. Como ya se ha definido en este documento, trabaja en coordinación con numerosos organismos e instituciones, realizando proyectos y servicios de dinamización local. Será la entidad a través de la cual se coordinará el Taller de Empleo, dada su dilatada experiencia en el sector, su implicación con los agentes del territorio y su aptitud para acogerse a la subvención para la realización de Talleres de Formación y Empleo, la base 4, Entidades beneficiarias, de la Resolución 12119E/2022, de 2 de agosto, de la directora gerente del Servicio Navarro de Empleo-*Nafar Lansare*, por la que se aprueba la convocatoria y las bases reguladoras de subvenciones para la realización de talleres de formación y empleo, que dispone que estos podrán ser promovidos por “entidades locales, sus organismos autónomos y entidades dependientes o asimiladas a las mismas, cuya titularidad corresponda íntegramente a dichas entidades locales, todas ellas del ámbito geográfico de la Comunidad Foral de Navarra” (Resolución 12119E, 2022, p. 3).
- Junta General Valle de Roncal: Es el órgano administrativo del valle. Emite ordenanzas y normativas que regulan el territorio como Mancomunidad, por lo que es el ente al que

deberemos dirigirnos a la hora de solicitar recursos técnicos y materiales necesarios para el desarrollo del taller. Está asociada a Cederna Garalur, aspecto que facilitará la coordinación entre agentes y la integración de las acciones de puesta en marcha del proyecto como trámites burocráticos, autorizaciones y permisos. Es además la representante legal del territorio, que conoce su idiosincrasia, necesidades, problemáticas y también sus habitantes, debiendo contar de primera mano con sus miembros durante todo el proceso.

- Gobierno de Navarra: Legisla sobre toda la Comunidad Foral, con la ya definida legislación de Talleres de Formación y Empleo, pero también con otras herramientas importantes para el desarrollo del taller, como la educación pública a través del Departamento de Educación, el patrimonio cultural de Navarra, con el Departamento de Cultura y Deporte y la Institución Príncipe de Viana, órgano administrador y gestor de la Dirección General de Cultura del Gobierno de Navarra.
- Empresas del sector ganadero y alimentario: Se trata de entes clave para el funcionamiento del taller y el cumplimiento de uno de sus objetivos específicos: incrementar las posibilidades reales de trabajo. Se requerirá de la colaboración de ganaderías navarras en ecológico y queserías roncalesas acogidas a la Denominación de Origen Roncal para formar al alumnado y ofrecerles experiencia laboral, crucial para que el proyecto llegue a buen término para los y las participantes.
- Otros colectivos o asociaciones: Con el objetivo de involucrar a las personas del territorio con el desarrollo del taller, tanto para la obtención de información, opinión y juicio crítico como para la propia formación, contaremos con colectivos representativos e importantes del territorio, como son la Cofradía del Queso de Roncal con los que el alumnado podrá aprender sobre la historia del queso en el valle, la asociación cultural Kurruskla y la Asociación de Jubilados y Pensionistas del Valle de Roncal.
- Organismos Internacionales: La Unión Europea, la ONU y la UNESCO no están implicados de forma directa en la planificación del Taller de Empleo, no obstante, sus ya definidas legislaciones regulan aspectos que sí son claves en el mismo, como los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU que perseguimos con el proyecto, los espacios protegidos en el valle a nivel comunitario, la regulación de la D.O.P. Roncal, la protección del hayedo de Aztaparreta como Patrimonio de la Humanidad o la candidatura para incluir la

trashumancia española en la Lista de Patrimonio Mundial. Son entes que debemos tener en cuenta en las buenas prácticas del proyecto, basándonos en la protección del entorno natural, del patrimonio cultural y el desarrollo sostenible.

4.4. Metodología.

4.4.1. Personas destinatarias.

Según el Real Decreto 818/2021, de 28 de septiembre, por el que se regulan los programas comunes de activación para el empleo del Sistema Nacional de Empleo²², la entidad promotora del taller puede priorizar elegir perfiles jóvenes para su participación en el mismo, ya que se les considera un colectivo vulnerable o prioritario.

El Taller de Empleo requerirá de una participación mínima de 10 personas y un máximo de 15 para su realización. Así, el programa está dirigido, prioritariamente, a un perfil de personas jóvenes menores de 30 años y en desempleo, considerando de forma preferente a mujeres, personas en situación de exclusión social y personas con discapacidad. En última instancia, una vez recibidas y valoradas las solicitudes de participación del perfil prioritario y en caso de no cubrir las 15 vacantes disponibles, se incluirá en el programa a personas mayores de 45 años o parados de larga duración, consideradas también un colectivo con dificultad para la inserción laboral según el Artículo 4 del Real Decreto 818/2021, de 28 de septiembre.

Las personas solicitantes de participar en el Taller de Empleo deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar en situación de desempleo e inscritos como demandantes en el Servicio Navarro de Empleo - *Nafar Lansare* el día de antes de incorporarse al taller.
- Cumplir los requisitos marcados para cursar los Certificados de Profesionalidad de Nivel 2: Ser graduado en Educación Secundaria Obligatoria o bien poseer un Certificado de

²² Real Decreto 818/2021, de 28 de septiembre, por el que se regulan los programas comunes de activación para el empleo del Sistema Nacional de Empleo. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 233, de 29 de septiembre de 2021, 119390 – 119454.

Profesionalidad del mismo nivel o de nivel inferior pero misma área profesional y tener unas competencias clave necesarias en comunicación y matemática.

4.4.2. Valores del Taller de Empleo.

El territorio, sus personas y sus necesidades como punto de partida y de retorno es la máxima que persigue la creación de este Taller de Empleo. Todos y cada uno de los objetivos planteados se centran en el Valle de Roncal, sus habitantes y su propia idiosincrasia, buscando satisfacer las necesidades existentes y los problemas detectados. Para ello, y puesto que el patrimonio es un bien común, se ha buscado un modelo de responsabilidad compartida de todos los agentes a través de una participación pública que permita a la población involucrarse y aportar sus necesidades e intereses al proyecto.

La encuesta ha sido la base de la etapa de consulta e involucración de la población, permitiéndoles, a través de respuestas cerradas y abiertas aportar sus puntos de vista e ideas para preservar la elaboración artesanal de queso y la conservación del patrimonio cultural y natural relacionado.

Los valores basados en la preservación del medio ambiente, el desarrollo endógeno y la sostenibilidad son también clave para este taller. Creemos que un modelo de vida basado en la ganadería extensiva ecológica con razas autóctonas, que respete la naturaleza y sus procesos e incluso sea regenerativa, puede ser una fuente de vida y de posibilidades en el medio rural. Un modelo completamente antagónico a la creciente presión de proyectos extractivos y macro granjas que agotan los recursos, deterioran y perjudican el medio ambiente, extinguen los procesos naturales y la identidad cultural del territorio, dificultando el empoderamiento de la población rural y de iniciativas sostenibles como la que se plantea^{23,24}.

Esta búsqueda de poner en el foco a las personas, la creación de empleo rural, el desarrollo sostenible y la protección del patrimonio y el medioambiente se reflejan en el hecho de haber

²³ Montero, E. (2023, mayo 26). *La expansión de la ganadería industrial en Navarra, una grave fuente de problemas*. El Salto Diario.

²⁴ Navarra. Rojo, P. (2023, enero 29). *Erdiz, un pulso entre el pastoreo tradicional y el extractivismo minero*. Efe Verde.

marcado, como se ha detallado en el apartado 4.2.4. *Otros organismos y regulaciones*, el conjunto de Objetivos de Desarrollo Sostenible que orientan el Taller de Empleo.

Por último, el Taller también sigue las prioridades del desarrollo rural de la Declaración de Cork 2.0. (Red Europea de Desarrollo Rural, 2016), resultado de la Conferencia Europea sobre Desarrollo Rural, celebrada en esta ciudad irlandesa en septiembre de 2016. Este documento se elaboró a partir de una serie de talleres participativos, ideas, solicitudes y aportes de diferentes actores involucrados en el medio rural, como agricultores, investigadores, grupos de acción local, ecologistas, redes rurales y gestores de Planes de Desarrollo Rural. Las prioridades de la Declaración, tenidas en cuenta para la puesta en marcha del proyecto son:

- Impulsar la prosperidad de áreas rurales, poniendo en valor la identidad local, la solidez del sector agrícola y las comunidades rurales.
- Reforzar la cadena de valor rural, con un modelo de producción integrado y sostenible.
- Invertir en la vitalidad y viabilidad de las áreas rurales, para mejorar la calidad de vida, facilitar el relevo generacional, el empleo a la población joven y la satisfacción de sus aspiraciones.
- Conservar el medio rural, incluida la preservación del patrimonio cultural y natural, el paisaje que en gran parte depende de la actividad agrícola, la identidad alimentaria, las marcas en alimentos y el ecoturismo.
- Gestionar los recursos naturales, agua, suelo y biodiversidad.
- Fomentar la acción por el clima ante la urgencia climática, como la buena gestión del ganado y los nutrientes.
- Impulsar el conocimiento y la innovación, con acceso al aprendizaje y la educación, la tecnología y la formación profesional.
- Incrementar la gobernanza rural, con iniciativas participativas, locales, cooperación, asistencia y creación de redes.
- Mejorar y simplificar las políticas, reduciendo la carga administrativa.
- Mejorar resultados y rendición de cuentas, con políticas transparentes.

4.4.3. Recursos humanos.

El Taller de Empleo estará coordinado por el Gestor de Patrimonio que promueve y plantea este proyecto, que trabajará en colaboración con el Agente de Desarrollo del Valle de Roncal, de Cederna Garalur, que impartirá el contenido *Valle de Roncal: queso, patrimonio cultural y natural*, así como con los representantes de la Junta General del Valle de Roncal, el resto del equipo de Cederna Garalur y las ganaderías y queserías con las que se concertará la formación.

En cuanto al equipo docente, además del Agente de Desarrollo, estará compuesto por los siguientes perfiles profesionales para impartir cada uno de los contenidos:

- 1 profesional de *Euskal Herriko Nekazarien Elkartasuna* (EHNE) Licenciado/a en Veterinaria, Ingeniero Técnico Agrícola en explotaciones agropecuarias, Técnico Superior en Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias o Certificado de Profesionalidad Gestión de la Producción Ganadera Nivel 3.
- 1 profesional de la Escuela de Pastores Gomiztegi, Licenciado/a Ingeniero, arquitecto o título de grado equivalente, Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias o Certificado de Profesionalidad de nivel 3 del área de Industrias Lácteas perteneciente a la familia profesional de la Industria Alimentaria.
- 1 profesional con Titulación Universitaria, de Técnico Superior o Certificado de Profesionalidad de nivel 3, con formación en igualdad de género, sensibilización medioambiental y orientación profesional.
- 1 Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales.
- 1 profesional con Titulación Universitaria en Economía, Comercio, Administración de Empresas, Marketing o equivalentes.

4.4.4. Recursos materiales y técnicos.

El Taller de Empleo se desarrollará en el Instituto de Educación Secundaria Obligatoria Ainariak, de reciente inauguración en Roncal, donde tendrá lugar gran parte de la formación teórica. Contaremos para ello con la sala de informática del centro público, que cuenta con todos los recursos necesarios para docentes y alumnado, a través de la firma por parte del instituto de un acuerdo de cesión de las instalaciones a Cederna Garalur para llevar a cabo el taller durante sus siete meses de duración. Esta cesión de uso se realizará previa firma de

contrato de alquiler entre Cederna Garalur y el ayuntamiento de Roncal, propietario del centro.

En el aula se dispondrán de los medios técnicos requeridos para los Certificados de Profesionalidad y para el resto de formación complementaria y específica. Esto es:

- Pizarra para rotulador.
- Equipo audiovisual.
- Mesas y sillas para docente y alumnado.
- Material de aula.
- Ordenadores con conexión a internet (a adquirir a una empresa externa).
- Software específico para las formaciones (a descargar e instalar).
- Cañón de proyección.
- Posibilidad de imprimir documentos.

Las clases teóricas en aula requerirán del uso de un equipo informático individual que se adquirirá para su uso por parte del alumnado, así como documentación y temario impreso, material de oficina y estudio que será siempre proporcionado por la organización del Taller, Cederna Garalur.

Además del aula de formación teórica, debido a la naturaleza del propio Taller de Empleo, existen numerosas actividades y contenidos programados para su desempeño en otros enclaves cerrados o abiertos y detallados en el contenido teórico que incluyen el Centro de Interpretación de la Naturaleza de Roncal y el Museo del Queso y la Trashumancia en Uztárroz, que se reservarán de forma previa para su visita guiada o las propias ganaderías, queserías roncalesas y el entorno natural donde se realizarán prácticas y visitas interpretativas y formativas.

En cuanto a las charlas y coloquios contemplados en el mismo contenido teórico, el Taller de Empleo se valdrá de las Antiguas Escuelas de Roncal, edificio muy próximo al nuevo Instituto de Educación Secundaria Ainariak, en la misma localidad. Este, tras la inauguración del Ainariak está siendo utilizado después de una consulta pública para fines culturales, sociales y asociativos, entre otros, por las personas jubiladas y pensionistas de Roncal. Así, el uso del mismo para las sesiones de charla-coloquio es más que conveniente dada la naturaleza de las mismas, en íntima relación con la “vocación de valle” (Vidondo, 2021) que se buscaba para

este antiguo colegio de casi más de 130 años de antigüedad. Además, dada la titularidad pública del edificio, el uso del mismo para estas actividades del taller podría solicitarse sin necesidad de contrapartida económica, permitiendo por parte de la organización la entrada a las charlas y coloquios de todos los interesados en asistir como público previa anunciación pública de los eventos. Una decisión que ayuda a integrar a la población del valle en la realización del Taller de Empleo.

Para finalizar, se necesitará el contrato puntual de un vehículo de transporte de grupo, como un microbús, para las salidas formativas a diversos puntos del Valle de Roncal y las Bardenas Reales (Navarra).

4.4.5. Recursos financieros.

La fuente principal de financiación para la creación y desarrollo del Taller de Empleo es la establecida en la Resolución 12119E/2022, de 2 de agosto, de la directora gerente del Servicio Navarro de Empleo-*Nafar Lansare*, por la que se aprueba la convocatoria y las bases reguladoras de subvenciones para la realización de talleres de formación y empleo²⁵. Esta convocatoria cubre una subvención de cuantía 3.965,48 €/mes para el salario y seguridad social del coordinador del proyecto, en este caso el Gestor de Patrimonio Cultural y Natural. Del mismo modo cubre una subvención para la formación, de cuantía 8,58 €/hora/alumno, extrayendo que el importe al que el taller aspira es el resultante de 1120 horas de formación para 15 alumnos/as (10 de esas horas son de formación online, con el propio coordinador del taller como supervisor, para la obtención del carnet de Manipulador de Alimentos), esto es, 144.144 € para los siete meses de duración. Por último, la convocatoria cubre el salario y costes de seguridad social del alumno/trabajador derivado del contrato de formación en alternancia durante todo el periodo formativo, con límite en el salario mínimo interprofesional, que actualmente es de 1.080 €/mes.

Así, se determina que la cuantía total máxima financiable a través de esta convocatoria para el Taller de Empleo es de: 285.302,36 €.

²⁵ Resolución 12119E/2022, de 2 de agosto, de la directora gerente del Servicio Navarro de Empleo-*Nafar Lansare*, por la que se aprueba la convocatoria y las bases reguladoras de subvenciones para la realización de talleres de formación y empleo. *Boletín Oficial de Navarra*, núm. 164, de 18 de agosto de 2022, 1-18.

En la misma Resolución se establece la compatibilidad de esta convocatoria con otras subvenciones, ingresos o recursos para financiar la actividad, sean concedidos por el Gobierno de Navarra, otras Administraciones Públicas o por organismos públicos o privados y particulares, siempre que la cuantía total de las subvenciones no supere los costes de ejecución del Taller de Empleo.

Así, con el objetivo de no depender de una única fuente de financiación y para diversificar las fuentes de financiación procedentes de agentes públicos y privados, debemos tener en consideración la necesidad de negociación y de cooperación con otros organismos susceptibles de financiar el proyecto. Para ello, se ha optado por el patrocinio empresarial con las queserías que elaboran queso D.O.P. Roncal previo estudio de su actividad, trayectoria, valores y en definitiva su programa de Responsabilidad Social Corporativa, puesto que son empresas situadas en el Valle de Roncal, conocedoras del territorio y generadoras de empleo en torno a este producto lácteo, que podrían beneficiarse exitosamente si patrocinan el Taller de Empleo.

Así, se confeccionará un dossier de patrocinio, que refleje los objetivos y los valores perseguidos. En este plan de patrocinio se hará hincapié en el atractivo y la calidad del proyecto planteado, en cómo beneficia al territorio de forma integral, a su desarrollo sostenible y al empoderamiento de su población con respecto a su patrimonio, su idiosincrasia y el valle en conjunto. Las queserías que elaboran el producto Denominación de Origen son receptoras de una actividad ancestral, transmitida de generación en generación en el valle por medio de sus pastores y ahora sincretizado en una forma de producción que permite mantener la identidad del producto, pero también ampliar sus posibilidades con la exportación y comercialización del mismo.

Los objetivos concretos del patrocinio se centrarán prioritariamente en conseguir fondos que permitan becar el alojamiento durante el trascurso del taller a los y las participantes del taller que no tienen residencia en el valle y no puedan desplazarse para asistir a la formación diariamente, facilitando a las personas interesadas acceder en igualdad de oportunidades independientemente de sus recursos, domicilio o facilidades de transporte. En caso de disponibilidad de fondos, también se podrán usar para reforzar las necesidades de adquisición de material para la formación y otros gastos menores.

Las contraprestaciones ofrecidas a las queserías, basadas en publicitar y visibilizar su marca en charlas, visitas y comunicaciones o publicaciones relativas al taller, se centran en la buena imagen de la propia empresa, en su vinculación y compromiso social por el territorio en que se enmarcan, apoyando la formación de personas para trabajar en el sector, así como la conservación de la identidad cultural del valle, su patrimonio natural y las actividades económicas que sustentan la elaboración del queso, de forma sostenible y endógena.

Por último, se ha tenido en cuenta otra fuente de financiación complementaria en la que podemos apoyarnos: los fondos Next Generation del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia asignados a la Comunidad Foral de Navarra y publicados en la Resolución 15E/2023, de 9 de febrero, del director general de Proyectos Estratégicos, por la que se aprueba la convocatoria de subvenciones destinadas a financiar proyectos de emprendimiento y microempresas en el ámbito territorial del Plan del Pirineo en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia para el año 2023, y las bases por las que se regirá (Boletín Oficial de Navarra, 2023).

Estas ayudas están destinadas a financiar proyectos territoriales para reequilibrar y buscar la equidad a través de la economía verde o digital, abordando el reto demográfico, el emprendimiento y la consolidación de pequeñas empresas, estando así en línea con los objetivos de nuestro Taller de Empleo.

Presentamos a continuación y a modo de resumen la *Tabla 3* con el presupuesto definido para el Taller de Empleo.

Tabla 3. Presupuesto Taller de Empleo.

Recursos humanos	Unidad	Precio	TOTAL
Gestor del Patrimonio.	7 meses	3.965,48 €	27.758,36 €
Agente Desarrollo Valle de Roncal.	90 horas	16,00 €	1.440,00 €
Docente Ganadería Ecológica.	490 horas	16,00 €	7.840,00 €
Docente Quesería.	390 horas	16,00 €	6.240,00 €
Docente formación complementaria.	30 horas	16,00 €	480,00 €
Docente Prevención Riesgos Laborales.	30 horas	16,00 €	480,00 €
Docente Comercio y marketing.	80 horas	16,00 €	1.280,00 €
Alumnado. (15 personas)	7 meses	1.080,00 €	7.560,00 €
TOTAL			53.078,36 €

Recursos materiales y técnicos	Unidad	Precio	TOTAL
Alquiler aula Instituto Roncal.	7 meses	1.000 €	7.000,00 €
Equipos informáticos.	15	600 €	9.000,00 €
Alquiler transporte microbús. (32 horas totales para las visitas programadas fuera de Roncal)	32	60 €	1.920,00 €
Material estudio y oficina.	1		6.000,00 €
Otros gastos (gestoría, seguridad social, etc.)	1		20.000,00 €
TOTAL			43.920,00 €
TOTAL PRESUPUESTO			96.998,36 €

Fuente: Elaboración propia a partir de precios del mercado y Resolución 12119E/2022, de 2 de agosto.

4.5. Descripción de la formación.

Atendiendo a los requisitos de formación establecidos en la Resolución 12119E/2022, de 2 de agosto, de la directora gerente del Servicio Navarro de Empleo - *Nafar Lansare*, por la que se aprueba la convocatoria y las bases reguladoras de subvenciones para la realización de talleres de formación y empleo, el contenido formativo del Taller de Empleo tendrá un carácter mixto que combina la parte teórica con la parte práctica, a partir de la enseñanza de competencias técnicas orientadas al proceso integral de elaboración artesana de queso y competencias complementarias obligatorias por legislación, en materias de sensibilización ambiental, igualdad de género, prevención de riesgos laborales y técnicas de búsqueda activa de empleo.

4.5.1. Certificados de Profesionalidad.

De acuerdo al objetivo específico de incrementar las posibilidades reales de trabajo para las personas participantes del taller, la formación permitirá la obtención de Certificados de Profesionalidad completos de nivel 2, para los cuales los alumnos deben cumplir una serie de requisitos, según el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad. Estos exigen que el alumnado debe ser graduado en Educación Secundaria Obligatoria o bien poseer un Certificado de Profesionalidad del mismo nivel o de nivel inferior pero misma área profesional y tener unas competencias clave necesarias en comunicación y matemática²⁶.

²⁶ Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 27, de 31 de enero de 2008, 1-30.

Los Certificados de Profesionalidad incluidos en el Taller de Empleo se han seleccionado atendiendo a las competencias profesionales que se han considerado clave para la acreditar que se conoce todo el proceso de elaboración artesana de queso Roncal²⁷:

- Ganadería ecológica (AGAN0108). Incluye las unidades de competencia:
 - UC0006_2 Montar y mantener las instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera.
 - UC0725_2 Realizar operaciones de manejo racional del ganado en explotaciones ecológicas.
 - UC0726_2 Producir animales y productos animales ecológicos.
- Quesería (INAE0109). Incluye las unidades de competencia:
 - UC0027_2 Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos a la leche y de otras materias primas lácteas.
 - UC0028_2 Controlar y conducir los procesos de elaboración de quesos.

Además de estos Certificados de Profesionalidad, el alumnado obtendrá el Carnet de Manipulador de Alimentos a través de un sencillo curso integrado en el taller que se impartirá de forma online para su certificación inmediata, dada su imprescindibilidad legal a la hora de trabajar en cualquier empresa del sector alimentario.

4.5.2. Contenido teórico.

El contenido teórico se ha elaborado persiguiendo el equilibrio entre las competencias técnicas y complementarias requeridas legalmente para la elaboración de un Taller de Empleo y por otra parte la formación específica que permita al estudiante adaptar su aprendizaje al caso concreto del Valle de Roncal, su queso Denominación de Origen y su patrimonio cultural y natural. Así, las unidades formativas de los Certificados de Profesionalidad y la formación complementaria incluyen referencias y apartados relativos al Roncal, a la vez que la formación específica se ha estructurado expresamente en torno al territorio y sus necesidades.

La formación teórica se organiza en tres bloques con los nueve contenidos del taller.

²⁷ Gobierno de Navarra (s.f.). Departamento de Educación. Catálogo de Certificados de Profesionalidad - Certificados Profesionales.

Bloque 1: Formación en competencias técnicas. Certificados de Profesionalidad:

1. Ganadería Ecológica (AGAN0108). (Tabla 4).

Tabla 4. Certificado Profesionalidad Ganadería Ecológica.

Ganadería Ecológica.(AGAN0108)	Certificado de Profesionalidad completo de nivel 2, compuesto por 410 horas de formación teórica y 80 de formación práctica.	
<p>Objetivo didáctico: Formar en las actividades de producción y manejo de animales y derivados ecológicos del animal, al igual que en el aprovechamiento y explotación sostenible de pastos, siguiendo unos criterios de sostenibilidad, calidad y rentabilidad. Se hará hincapié en las características de las especies bovinas autóctonas <i>Latxa</i> y <i>Rasa Navarra</i>, así como en la jurisdicción del Valle de Roncal.</p>		
<p>Recursos materiales y técnicos: Un aula polivalente equipada con pizarra, equipos audiovisuales, mesas y sillas para el docente y el alumnado.</p> <p>Recursos humanos: según el Real Decreto 1965/2008, de 28 de noviembre, el formador o formadora debe tener un título de Licenciado en Veterinaria, Ingeniero Técnico Agrícola en explotaciones agropecuarias, Técnico Superior en Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias o Certificado de Profesionalidad Gestión de la Producción Ganadera Nivel 3, así como una experiencia mínima de un año si se cuenta con la titulación o tres si no se cuenta con ella. La formación teórica correrá a cargo de un/a profesional de <i>Euskal Herriko Nekazarien Elkartasuna</i> (E.H.N.E.), el sindicato de personas agricultoras y ganaderas de <i>Euskal Herria</i> que también desarrolla su labor en Navarra y ha puesto en marcha diversas formaciones específicas en el sector agropecuario (E.H.N.E., 2021).</p>		
Módulos formativos	Unidades formativas	Horas
Instalaciones, maquinarias y equipos de la explotación ganadera.		90
Manejo racional del ganado en explotaciones ecológicas.	Manejo del ganado ecológico.	50
	Alimentación del ganado ecológico.	50
	Control de la reproducción.	50
	Control sanitario y aplicación en ganado ecológico.	50
Producción de animales y productos animales ecológicos.	Cría, recría y cebo en ganadería ecológica.	60
	Productos animales ecológicos.	60
Total horas formativas teóricas.		410

Fuente: Elaboración propia a partir de Real Decreto 1965/2008, de 28 de noviembre.

2. Quesería (INAE0109). (Tabla 5).

Tabla 5. Certificado Profesionalidad Quesería.

Quesería (INAE0109)	Certificado de Profesionalidad completo de nivel 2, compuesto por 310 horas de formación teórica y 80 de formación práctica	
Objetivo didáctico: Formar de forma integral en el proceso de elaboración de queso, con instrucciones técnicas orientadas a alcanzar los estándares de calidad exigidos para acogerse a la Denominación de Origen Queso Roncal y siguiendo un método que cumpla con todas condiciones sanitarias y de seguridad, con especial respeto por el medioambiente.		
<p>Recursos materiales y técnicos: Un aula de gestión con pizarra, equipo audiovisual, mesas y sillas para docente y alumnado, material de aula, ordenadores con conexión a internet y cañón de proyección.</p> <p>Recursos humanos: El/la docente, deberá contar, según el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, con una titulación de Licenciado Ingeniero, arquitecto o título de grado equivalente, Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias o Certificado de Profesionalidad de nivel 3 del área de Industrias Lácteas perteneciente a la familia profesional de la Industria Alimentaria, así como experiencia de un año en el sector si cuenta con la titulación requerida o, en caso contrario, experiencia profesional de tres años. Se contratará a un/a docente de la Escuela de Pastores Gomiztegi, que ofrece formación en la elaboración de quesos artesanos, así como visitas técnico-formativas y experiencias compartidas con agentes del medio rural (Gomiztegi, s.f.).</p>		
Módulos formativos	Unidades formativas	Horas
Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche.	Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas.	80
	Tratamientos previos de la leche.	70
Elaboración de quesos.	Procesos básicos de elaboración de quesos.	90
	Maduración y envasado de quesos.	70
Total horas formativas teóricas.		310

Fuente: Elaboración propia a partir de Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo.

Bloque 2: Formación complementaria²⁸.

3. Sensibilización ambiental (Tabla 6).

²⁸ Servicio Público de Empleo Estatal. (2020). Programa formativo. Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género (FCOO03).

Tabla 6. Formación complementaria Sensibilización ambiental.

Sensibilización ambiental	Formación complementaria teórica de 10 horas de duración.
Objetivo didáctico: Potenciar en los participantes el sentido de responsabilidad medioambiental en el desempeño de su vida profesional.	
<p>Recursos materiales y técnicos: Un aula de gestión con mesas y sillas para docente y alumnos, material de aula, pizarra, equipos informáticos con conexión a internet, cañón de proyección, posibilidad de imprimir documentos, y el software específico para la acción formativa (descargable).</p> <p>Recursos humanos: Los formadores tendrán una Titulación Universitaria, de Técnico Superior o Certificado de Profesionalidad de nivel 3, debiendo contar con formación en igualdad de género, sensibilización medioambiental y orientación profesional. (Servicio Público de Empleo Estatal, 2020).</p> <p>Cederna Garalur contratará a un profesional que impartirá los contenidos en Sensibilización ambiental, Igualdad de género y Técnicas de búsqueda activa de empleo. Este Grupo de Acción Local a través del cual desarrollaremos el Taller de Empleo ha organizado diversas convocatorias y cursos de formación para revalorizar a las personas trabajadores del sector primario, igualdad y violencia de género y gestión empresarial en la Montaña de Navarra (Cederna Garalur, s.f.).</p>	
Contenidos	<p>Medio ambiente y cambio climático, desarrollo endógeno sostenible, ecología, naturaleza y patrimonio natural.</p> <p>Este contenido concluirá con una visita guiada al Centro de Interpretación de la Naturaleza de Roncal, donde el alumnado tendrá la posibilidad de adquirir conocimientos sobre las características geográficas, naturales y culturales del valle, flora y fauna representativas, la cubierta vegetal y su evolución y una exposición etnográfica (Turismo de Navarra, s.f.).</p>

Fuente: Elaboración propia a partir de Servicio Público de Empleo Estatal (2020).

4. Igualdad de género (Tabla 7).

Tabla 7. Formación complementaria Igualdad de género.

Igualdad de género	Formación complementaria teórica de 10 horas de duración.
Objetivo didáctico: Conocer y potenciar la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres en el ámbito rural y laboral.	
Recursos materiales y técnicos: Los requeridos en la Formación en Sensibilización Ambiental (Tabla 5).	

Recursos humanos: Los requeridos en la Formación en Sensibilización Ambiental (Tabla 5).	
Contenidos	<p>Igualdad legal y efectiva. Igualdad en el mundo laboral.</p> <p>Esta formación cerrará con una charla-coloquio con Alba Rípodas, joven quesera al mando junto a su compañero de la quesería Borda Marengo, la única con ganadería propia en el valle que comenzó su actividad en 2022.</p>

Fuente: Elaboración propia a partir de Servicio Público de Empleo Estatal (2020).

5. Técnicas de búsqueda activa de empleo (Tabla 8).

Tabla 8. *Formación complementaria Técnicas de búsqueda activa de empleo.*

Técnicas de búsqueda activa de empleo.	Formación complementaria teórica de 10 horas de duración.
Objetivo didáctico: Entender el conjunto de recursos y herramientas que facilitan la inserción en el mundo laboral.	
<p>Recursos materiales y técnicos: Los requeridos en la Formación en Sensibilización Ambiental (Tabla 5).</p> <p>Recursos humanos: Los requeridos en la Formación en Sensibilización Ambiental (Tabla 5).</p>	
Contenidos	<p>Situación actual y tendencial del mercado laboral y el sector económico objeto de la formación: el ganadero y el de la alimentación.</p> <p>Búsqueda de empleo, elaboración de currículum, cartas de presentación, técnicas de entrevista y emprendimiento en el medio rural (ayudas y subvenciones, plan de empresa, canales de empleo: Servicio Público de Empleo Estatal, Servicio Navarro de Empleo-<i>Nafar Lansare</i>, Portal de Empleo del Pirineo).</p>

Fuente: Elaboración propia a partir de Servicio Público de Empleo Estatal (2020).

6. Prevención de riesgos laborales (Tabla 9).

Tabla 9. *Formación complementaria Prevención de Riesgos Laborales.*

Prevención de riesgos laborales. Formación complementaria teórica de 30 horas de duración.	
Objetivo didáctico: Conocer los potenciales riesgos existentes en el puesto de trabajo y prevenirlos a través de acciones de protección o de minimización de riesgos.	

<p>Recursos materiales y técnicos: Un aula de gestión con mesas y sillas para docente y alumnado, material de aula, pizarra, equipos informáticos con conexión a internet, posibilidad de impresión de documentos, cañón de proyección y software específico para la formación (descargable).</p> <p>Recursos humanos: El/la docente debe ser un Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales a contratar por Cederna Garalur para impartir esta formación. (Servicio Público de Empleo Estatal, 2021).</p>	
Módulos formativos	Horas
Módulo 1: Seguridad y salud en el trabajo.	7
Módulo 2: Riesgos generales y su prevención.	14
Módulo 3: Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa.	5
Módulo 4: Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos.	4
Total horas formativas.	30

Fuente: Elaboración propia a partir del Programa Formativo Básico de Prevención de Riesgos Laborales.

Bloque 3: Formación específica:

7. Valle de Roncal: queso, patrimonio cultural y natural (Tabla 10).

Tabla 10. *Formación específica Valle de Roncal: queso, patrimonio cultural y natural.*

Valle de Roncal: queso, patrimonio cultural y natural.	Formación específica teórica de 90 horas de duración y de carácter transversal al resto de contenidos.
<p>Objetivo didáctico: Educar en la idiosincrasia del Valle de Roncal, su patrimonio cultural y natural y la relación del mismo con la elaboración artesana de queso Roncal y el pastoreo en extensivo, como posibilidad para desarrollar un proyecto de vida en el valle y permitir la continuidad en el tiempo de esta actividad y sus valores patrimoniales.</p>	
<p>Recursos materiales y técnicos: Un aula de gestión con mesas y sillas para docente y alumnado, pizarra, material de aula, equipo informático con conexión a internet y cañón de proyección. Este contenido incluirá salidas de campo y visitas a diversos puntos de interés en el valle, para lo que será necesario contratar servicios de transporte puntual para el alumnado y el equipo docente.</p> <p>Recursos humanos: El equipo docente estará liderado por el Agente de Desarrollo del Valle de Roncal, de Cederna Garalur, que también acompañará al alumnado en las visitas y salidas, gestionando y evaluando el</p>	

correcto funcionamiento de las mismas, además se contará con diversos perfiles voluntarios para cada charla y visita programada.		
Módulos formativos	Unidades formativas	Horas
Módulo 1: Historia del pastoreo y el queso en el Valle de Roncal.	Formación en aula: Origen e historia del sistema ganadero y la elaboración de queso en el Valle de Roncal. Situación socioeconómica actual. Características del sector y previsión de evolución.	20
	Visita al Día del Queso de Roncal.	5
	Charla coloquio: “La vida del pastor y el quesero” con Asociación de Jubilados y Pensionistas del Valle de Roncal y Queserías del Valle de Roncal.	2
	Charla: “Historia del queso en el valle”, con la Cofradía Queso de Roncal.	2
Módulo 2: Patrimonio natural del Valle de Roncal.	Formación en aula: Espacios Naturales Protegidos en el valle. Paisaje natural antropizado: explotación y conservación. Gestión de pastos. Especies autóctonas Rasa y <i>Latxa</i> .	10
	Visita interpretativa al valle de Belagua (Roncal).	4
	Visita interpretativa a la Reserva Natural de Larra.	4
Módulo 3: Patrimonio cultural del valle de Roncal.	Formación en aula: Pastoreo, producción quesera y patrimonio etnológico. Ritos y costumbres en el valle. Tradición oral, música, <i>dantzak</i> e indumentaria roncalesa. Toponimia. Gastronomía.	10
	Charla: “Fiestas, celebraciones y tradiciones roncalesas”, con la Asociación cultural Kurruskla de Isaba.	2
	Visita Día de la Almadía, en Burgui.	5
	Visita Tributo de las Tres Vacas.	4

Módulo 4: Trashumancia y Cañada Real de los Roncaleses.	Formación en aula: Comunes en Roncal y acceso a tierra. Formas de pastoreo: trashumante, semi-extensivo y de proximidad.	10
	Visita formativa a los pastos de verano de Belagua. Orientación, climatología y progresión en montaña.	2
	Visita formativa a las Bardenas Reales. Perros pastor y pastor eléctrico.	6
	Visita guiada al Museo del Queso y la Trashumancia en Uztárroz.	2
	Charla: "Trashumancia", con los pastores trashumantes roncaleses.	2
Total horas formativas		90

Fuente: Elaboración propia a partir del estudio del territorio y sus recursos, Escuela de Pastores del País Vasco Gomitze y Escuela de Pastoreo de Aragón La Estiva.

8. Pequeño comercio y marketing (Tabla 11).

Tabla 11. Formación específica Pequeño comercio y marketing.

Pequeño comercio y marketing. Formación específica teórica de 80 horas de duración.	
Objetivo didáctico: La adquisición de conocimientos clave para iniciar un proyecto empresarial en el sector primario, contabilidad y finanzas, técnicas de compra, venta y marketing.	
Recursos materiales y técnicos: Un aula de gestión con mesas y sillas para docente y alumnado, pizarra, material de aula, posibilidad de impresión, equipo informático con conexión a internet y cañón de proyección. Recursos humanos: Cederna Garalur contratará a un profesional con Titulación Universitaria en Economía, Comercio, Administración de Empresas o equivalente y con experiencia docente de al menos un año.	
Módulos formativos	Horas
Módulo 1: Trámites, planificación, apertura y gestión económica de un pequeño negocio.	30
Módulo 2: Impuestos, pagos, ayudas y subvenciones al sector.	10
Módulo 3: Técnicas de venta y marketing.	20
Módulo 4: Gestión de compras y abastecimiento en el pequeño comercio.	20
Total horas formativas.	80

Fuente: Elaboración propia.

9. Curso manipulador de alimentos. Formación específica de 5 horas de duración destinadas a obtener, de forma telemática, el Carnet de Manipulador de Alimentos.
- Recursos concretos para este contenido: Curso de modalidad online impartido a través del Centro de Formación Nacional para la Seguridad e Higiene Alimentaria, una entidad especializada en la formación de Manipulador de Alimentos y que expiden el carnet 100% válido en todo el territorio español²⁹.

4.5.3. Contenido práctico.

El contenido práctico del Taller de Empleo se compone de los módulos de prácticas profesionales no laborables exigidos por Real Decreto para los Certificados de Profesionalidad de Ganadería ecológica y Quesería que se impartirán. El periodo práctico se desempeñará en ganaderías en ecológico de oveja *Latxa* o *Rasa* y en las queserías establecidas en el valle de Roncal que elaboran queso D.O.P.: Borda Marengo, Enaquesa, Quesos Larra, Uztarrotze Ekia y Unkizu, a través de un contrato de formación en alternancia a jornada completa durante los siete meses de duración del taller, con un total de 160 horas prácticas en la empresa. Al finalizar el contrato, estas empresas deben contratar al menos al 25% del alumnado asistente a un mínimo del 50% del taller, durante un periodo de tres meses a jornada completa o equivalente.

1. Ganadería ecológica (AGAN0108) (Tabla 12).

Tabla 12. *Módulo práctico Ganadería Ecológica.*

Ganadería ecológica (AGAN0108).	Módulo de prácticas profesionales no laborables con una duración de 80 horas.
Recursos materiales y técnicos: los propios de una nave ganadera en buen estado y totalmente equipada para la producción ganadera ecológica. De forma específica, con ganado bovino de ovejas de raza <i>Latxa</i> y <i>Rasa Navarra</i> , inscritos en la Denominación de Origen Roncal.	
Contenidos.	Alimentación y nutrición.
	Normativa de manejo de ganado en explotaciones ecológicas.

²⁹ Centro de Formación Nacional para la Seguridad e Higiene Alimentaria. (s.f.). Manipulador de Alimentos.

	Recogida y almacenamiento de huevos.
	Instalaciones y equipos de ordeño. Higiene y profilaxis del ordeño. Almacenamiento y conservación de la leche.
	Apicultura.
	Integración y comunicación en el puesto de trabajo.

Fuente: Elaboración propia a partir de Real Decreto 1965/2008, de 28 de noviembre.

2. Quesería (INAE0109) (Tabla 13).

Tabla 13. Módulo práctico Quesería.

Quesería (INAE0109)	Módulo de prácticas profesionales no laborables con una duración de 80 horas.
Recursos materiales y técnicos: Los propios de una quesería, que incluyen la planta de elaboración de quesos, el laboratorio de control de calidad y el almacén.	
Contenidos.	Recepción de la leche, otras materias primas y auxiliares.
	Tratamientos previos de la leche.
	Procesos básicos de elaboración de quesos.
	Maduración de los quesos.
	Envasado, etiquetado y embalaje del queso.
	Integración y comunicación en el puesto de trabajo.

Fuente: Elaboración propia a partir de Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo.

4.6. Cronograma.

El Taller de Empleo tiene una duración de siete meses, de enero a julio de 2024, en los cuales se impartirá la formación teórica y práctica con un total de 1120 horas de formación teórico-práctica, de acuerdo al cómputo mensual de 160 horas laborables de un contrato a jornada completa con el que los alumnos-trabajadores estarán contratados durante los siete meses.

El cronograma (Anexo C), ha sido elaborado tratando de distribuir las horas lectivas de forma equilibrada por semana y estructurado de modo que el apartado teórico preceda al práctico para poder desarrollarlo con todas las garantías y requerimientos (obtención del carnet de Manipulador de Alimentos e impartición del contenido de Prevención de Riesgos Laborales). Del mismo modo, se ha tenido en cuenta el calendario natural a la hora de establecer las visitas a diversas zonas de interés según el ciclo ganadero y de elaboración del queso, así como las celebraciones o festividades a las que también acudirán los participantes. Las clases diarias no superarán las dos horas de duración por contenido y no se impartirán más de cuatro unidades formativas teóricas diferentes al día.

4.7. Medidas de atención a la diversidad.

En la planificación del Taller de Empleo se apuesta por la atención a la diversidad y la no discriminación a ningún colectivo, este fin se concreta en tres aspectos clave en la formulación del proyecto:

- El Taller de Empleo está enfocado a personas jóvenes menores de 30 años y en desempleo, considerando de forma preferente a mujeres, personas en situación de exclusión social y personas con discapacidad, buscando así incluir medidas de diversidad que proporcionen una oportunidad justa, equitativa e igualitaria de participación en el mismo a estos colectivos. Este enfoque se refuerza con la formación complementaria en Igualdad de Género, que trata de visibilizar las desigualdades existentes para tratar de reducirlas o eliminarlas.
- Pretende lograr la accesibilidad universal a todos los usuarios, la no discriminación por cuestión de minusvalía, movilidad reducida o limitaciones auditivas y visuales. Esta accesibilidad universal podemos garantizarla en el Instituto de Educación Secundaria Ainariak de Roncal, que al ser un centro público cumple con los criterios de accesibilidad legal marcados por la Unión Europea con el protocolo UNE 170001-2:2007 (UNE Normalización Española, 2007).
- Sigue los Objetivos de Desarrollo Sostenible marcados en la Agenda 2030 de la ONU., concretamente, el Objetivo 4, que persigue garantizar una educación inclusiva, igualitaria y de calidad, promoviendo el aprendizaje de todos durante toda nuestra vida, se sincretiza

en nuestro proyecto de crear una formación integral en el medio rural, que se encuentra, de forma generalizada, en situación de desventaja de oportunidades respecto del medio urbano.

Por último, cabe mencionar que el presente proyecto no tolera agresiones sexistas o por razón de raza, orientación sexual o cualquier otro aspecto y busca garantizar un entorno tolerante y amable para todas las personas.

5. Evaluación.

El proceso de evaluación de nuestro proyecto se basará en el análisis constante e iterativo a lo largo de todas sus etapas, esto es, a repetir en cada uno de los procesos de planificación y acción teniendo en cuenta que la información y la situación es siempre cambiante, debiendo adaptarnos a ella en cada momento para, por un lado, mejorar el proceso y, por otro, lograr resultados eficaces. Para ello, siguiendo las recomendaciones por la UNESCO sobre evaluación de la gestión dadas en Procesos y Operaciones en la Gestión del Patrimonio Cultural (Pérez, 2022), el sistema de evaluación del Taller de Empleo incluye un conjunto de indicadores cualitativos y cuantitativos para obtener una información fiable. Estos deben ser limitados, capaces de detectar cambios originados por el proyecto, medir esos cambios, así como tendencias sociales, culturales, medioambientales o políticas y además ser sencillos de cuantificar. A continuación, en la *Tabla 14*, se concreta el plan de evaluación del proyecto, teniendo en cuenta la medición de sus procesos y resultados en función de los objetivos general y específicos marcados:

Tabla 14. *Plan de evaluación.*

Elementos a evaluar.	Indicadores.
Resultado 1: Objetivo general.	
Preservar la elaboración de queso D.O.P. Roncal y su patrimonio	<ul style="list-style-type: none"> - Queserías y ganaderías inscritas en la D.O.P. Roncal. - Número de trabajadores en el sector. - Conocimiento de elementos naturales y culturales del pastoreo y el queso. - Interés local y turístico en el patrimonio roncalés.
Resultado 2: Objetivos específicos.	
Educar en la producción artesanal del queso y en la significación cultural y natural del mismo.	<ul style="list-style-type: none"> - Superación de las evaluaciones finales de cada contenido. - Nota media del alumnado. - Asistencia al taller y absentismo. - Valoración del patrimonio ligado al sector. - Preocupación por la conservación del patrimonio y de la elaboración de queso. - Grado de participación en las visitas, charlas y coloquios.

Incrementar posibilidades de empleo para los participantes.	<ul style="list-style-type: none"> - Porcentaje de contratados en el sector al finalizar la formación respecto al total de alumnos. - Porcentaje de emprendimiento al finalizar la formación respecto al total de alumnos.
Fortalecer economía en el valle asentando población joven, reduciendo despoblación, envejecimiento y falta de relevo generacional.	<ul style="list-style-type: none"> - Edad media de trabajadores en el sector agroganadero y alimentario en el valle. - Porcentaje de participantes que vivirán en el valle al finalizar la formación respecto al total de alumnos. - Facilidad y voluntad de contratación por parte de las empresas del sector una vez terminado el taller.
Considerar el sector primario como un motor de desarrollo sostenible.	<ul style="list-style-type: none"> - Nivel de empleo en el sector. - Tendencias económicas en el valle.
Justificar la importancia de la ganadería extensiva para el mantenimiento del patrimonio natural.	<ul style="list-style-type: none"> - Estadísticas ambientales (número de cabezas de ganado, análisis de aguas, biodiversidad, especies autóctonas). - Visitas al Centro de Interpretación de la Naturaleza de Roncal.
Relacionar queso y pastoreo como identidad local y formar de preservar el patrimonio que atrae desarrollo.	<ul style="list-style-type: none"> - Surgimiento de nuevas formas de apoyo al patrimonio. - Número de turistas y pernoctaciones. - Ventas de queso Roncal in situ.
Procesos	
Grado de participación social.	<ul style="list-style-type: none"> - Participación en encuestas realizadas. - Implicación en el taller (visitas, charlas, coloquios). - Apoyo/aprobación local a la creación del taller.
Grado de voluntad empresarial y política	<ul style="list-style-type: none"> - Queserías y ganaderías colaboradores en el taller. - Colaboración y facilidad de trámite con entidades públicas (Gobierno de Navarra, Junta General Valle de Roncal, Ayuntamientos).
Cumplimiento de plazos, costes y calidad.	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimiento del cronograma del taller. - Cumplimiento del presupuesto estimado del taller. - Cumplimiento de las garantías de calidad en la formación: medios y recursos necesarios, grado de satisfacción media.

Fuente: Elaboración propia.

Además de los procesos y resultados, las personas involucradas en el Taller de Empleo, esto es, el Gestor de Patrimonio, el Agente de Desarrollo de Roncal y el equipo docente, también serán evaluadas por parte de los participantes del taller y las personas e instituciones implicadas. Para ello, se abrirá un buzón de sugerencias y peticiones para el alumnado a lo largo de los siete meses y se creará un espacio de debate y puesta en común entre el equipo y los alumnos al final de cada mes de formación, donde valorar el trascurso del taller, puntos positivos y negativos y propuestas de mejora a tener en cuenta el siguiente mes. Al cierre del periodo formativo, en julio de 2024, se requerirá la cumplimentación de una encuesta de satisfacción tanto al alumnado, como al profesorado y personas y organismos con quien se ha trabajado.

Para terminar, a modo de evaluación de la viabilidad de la propuesta de intervención, se valora que el proyecto es plausible y realista, que ha tenido en cuenta al territorio y sus necesidades y se ha acercado a la realidad buscando crear un plan viable y útil. A través del contacto a lo largo de su redacción con los distintos agentes implicados como ganaderas, queseros, personal administrativo del valle y del Gobierno de Navarra, vecinos y vecinas, el Instituto de Roncal y Cederna Garalur, nos hemos cerciorado del atractivo que tiene el taller y la fuerte colaboración y simpatía hacia el mismo mostradas a través de la mayor parte de las personas con que se ha dialogado para solicitar información o ayuda.

6. Conclusiones

Como conclusión, se proceden a valorar los objetivos perseguidos en la creación del trabajo, a fin de evaluar si se han logrado satisfactoriamente o si, de lo contrario, no se han alcanzado.

El objetivo general y fundamental en la elaboración de este plan de gestión patrimonial era el de diseñar un proyecto que preservara la elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal y el patrimonio cultural y natural asociado a esta actividad, generando con ello posibilidades de empleo en el valle de Roncal. Valoramos pues, como muy satisfactorio el cumplimiento de este objetivo, ya que la forma que ha tomado el proyecto es el de un Taller de Empleo para la elaboración del propio queso, educando de forma integral en el proceso y en sus valores patrimoniales e identitarios, lo que puede considerarse como muy acertado, ya que permite preservar el conocimiento en la labor artesana y facilita la inserción laboral o el autoempleo de los participantes gracias a la formación teórico-práctica del taller.

En lo que respecta a los objetivos específicos, se valora como muy positivo el desarrollo del Trabajo Final de Estudios, teniendo en cuenta que estos eran;

Considerar lo importante de una educación integral en la elaboración del queso tanto para aumentar las posibilidades de empleo, como para facilitar asentar población reduciendo el problema de la despoblación y la falta de relevo generacional. Este objetivo se ha cumplido satisfactoriamente gracias a poner en el centro del taller el fin de educar en el proceso completo de esta actividad artesana, desde el pastoreo, hasta la venta del queso, unido a un periodo práctico con contrato en las queserías del valle y ganaderías de la Denominación de Origen, facilitando la inserción laboral. Además, gracias a la encuesta realizada, se ha podido confirmar la preocupación de los vecinos y agentes implicados sobre la importancia de tener trabajo para vivir en el Roncal y sobre problemas como la falta de relevo generacional y las dificultades del sector para continuar en el tiempo.

Por otro lado, se perseguía identificar el queso como factor identitario del territorio y de desarrollo local unido a su patrimonio integral, hecho que hemos podido corroborar con los resultados de la encuesta en la que los encuestados, en su gran mayoría, dan valor histórico, natural, sentimental y turístico al pastoreo y la tradición quesera roncalesa. Para potenciar

dicho valor, se ha añadido al Taller la *Formación específica Valle de Roncal: queso, patrimonio cultural y natural*.

El último objetivo específico consistía en relacionar al sector primario con la biodiversidad, el paisaje y el patrimonio del valle, también como elemento atractor de turismo rural, habiendo para ello estudiado el patrimonio natural del valle, las razas autóctonas, pastos y áreas protegidas, como elementos que han dibujado el perfil del Roncal desde hace siglos con sus primeros pobladores, confirmando también con la encuesta el valor natural/medioambiental y turístico que esto tiene para los encuestados.

En definitiva, podemos afirmar que este trabajo despierta interés en la población local y agentes implicados y que resulta atractivo y viable gracias a varios factores clave que definen su carácter y han marcado su planificación desde el principio:

- Implica a la población local y se ciñe al territorio, sus problemas y necesidades como punto de partida, buscando una mejora en el sector que nos atañe, el primario y, de forma paralela, al conjunto de la economía en el Valle de Roncal, gracias al potencial atractivo que el mundo del queso y el pastoreo tiene para locales y turistas.
- Tiene una visión innovadora que integra los valores naturales y culturales del pastoreo y la elaboración artesana del queso Roncal creando un conjunto integral de gran riqueza patrimonial, estrechamente vinculado al valle, su paisaje y su paisanaje y su economía.
- Aporta una alternativa útil y viable que nunca se ha puesto en práctica en el territorio, buscando solventar problemas acuciantes como la falta de relevo generacional, la despoblación y la industrialización del sector ganadero y alimentario, con la consiguiente pérdida del carácter propio, de un paisaje cultural conformado por siglos de actividad agroganadera y de una parte importante de la identidad del Valle de Roncal.
- Persigue un desarrollo local, endógeno y sostenible a través de una ganadería extensiva y ecológica que permita el equilibrio entre explotación y conservación del patrimonio natural, sostenga razas autóctonas en peligro, conserve la producción de alimentos de calidad y de un legado cultural en riesgo de desaparición y permita el asentamiento de población en el valle gracias a un modelo económico respetuoso con el medioambiente.
- Es sostenible económicamente gracias a la subvención pública que puede financiar su realización y a la posibilidad de fuentes de financiación alternativa que se han resaltado,

como el patrocinio, así como por la disponibilidad de espacios adecuados para su puesta en marcha. También lo es temporalmente, puesto que garantiza, por ley, la contratación a un mínimo del 25% de participantes tras finalizar el taller y dota de una formación profesional y completa a los participantes, facilitando su inserción laboral y el emprendimiento en el sector en el tiempo.

El queso y el pastoreo son repositorios de valor cultural y natural en el Valle de Roncal y, a través del estudio y la encuesta, puede concluirse que la población lo valora como tal y que, de forma mayoritaria, se preocupa por sus posibilidades de sostenibilidad económica y temporal. El Taller de Empleo viene a proponer una alternativa eficaz para disminuir los problemas interseccionales que atraviesa este campo, con unos objetivos plausibles gracias a la implicación de los distintos organismos e instituciones consultadas. Se ha buscado para ello generar un valor económico del patrimonio, ligado a su capacidad para desarrollar de modo sostenible el Valle de Roncal, sirviendo a la preservación del patrimonio vinculado al queso y generando un valor de uso para la población local.

En un contexto de globalización, deslocalización y urgencia climática, pensar local es una obligación moral más que una alternativa, este trabajo insta a la creación de proyectos localizados en un territorio, con raíces y enfoque a su comunidad y su entorno, con miras a una economía sostenible y circular que disminuya el uso de recursos naturales, reduzca la alteración del paisaje y ayude a limitar la progresiva pérdida de hábitats y biodiversidad. Una economía para crecer más a la vez que se desperdicia menos y que impulsa la innovación (Parlamento Europeo, 2023).

El patrimonio puede y debe servir al mantenimiento de ruralidades vivas, con una población empoderada y con identidad colectiva, que sirva para luchar por su territorio, por la igualdad de oportunidades para sus habitantes y para la conservación de sus valores culturales y naturales que lo definen. Es por tanto este patrimonio una fuente de recursos económicos, naturales, culturales y sociales que debe estar al servicio de la población, quien debe apropiarse del mismo, darle significado y valor ayudados del impulso de los entes, organismos e instituciones que lo gestionan y tutelan, ya que no se puede conservar lo que no se ama y no se puede amar lo que no se conoce.

7. Limitaciones y perspectivas

A modo de valoración crítica, se ha estimado necesario conocer con mucha profundidad un territorio y todos y cada uno de sus elementos y personas implicadas para poner en marcha cualquier proyecto de gestión patrimonial. Así, se han encontrado dificultades a causa del desconocimiento previo de la situación antes de comenzar el proyecto y del poco tiempo disponible para redactarlo, respecto al que hubiese sido realmente necesario para plasmar en la realidad el Taller de Empleo. No obstante, se ha tratado de buscar coherencia y realismo entre los datos y la información investigada y la situación real en el Valle de Roncal.

Acerca de esos datos e información investigada, hubiera sido favorable la obtención de una mayor cantidad de respuestas a la encuesta planteada, ampliando la muestra. También encontramos complicaciones derivadas de la gran carga burocrática necesaria para la puesta en marcha de esta o cualquier otra propuesta, que en algunos casos puede desmotivar el surgimiento de alguna iniciativa de gestión patrimonial por parte de entidades locales, asociaciones o particulares si no existe apoyo profesional por parte de los entes públicos. Cabe también mencionar, a pesar de la mayoritaria disposición mostrada por los organismos consultados, la falta de respuesta o de colaboración por parte de algunos agentes implicados en el sector cuya aportación habría facilitado este trabajo.

En relación a las posibilidades que pueden abrirse a partir de este proyecto, resalta la opción de puesta en marcha de este tipo de Taller de Empleo en áreas con situaciones similares. A pesar de que cada territorio tiene sus propias características y es improcedente copiar un modelo que funciona en otra región, sí que es factible la adaptación del taller a las necesidades de otra comarca rural en la que se produzca, de forma artesanal, algún elemento propio de ese territorio y que lo dote de identidad, con el objetivo de subsanar ciertas afecciones que sí son comunes en numerosas áreas rurales, como la despoblación o la falta de relevo generacional.

Hablamos por ejemplo de la alfarería en Tierra de Barros (Extremadura), actividad con siglos de tradición y arraigo a la comarca y en grave riesgo de desaparición por problemas similares a los de este proyecto, u otros productos con Denominación de Origen que dependen del territorio y sus personas y mantienen, en muchos casos, especies autóctonas, como el queso Majorero y el Palmero, hecho con razas autóctonas de cabra de las Islas Canarias.

También destaca la opción de recibir ayudas del Gobierno de Navarra³⁰ para los participantes en el Taller que deseen autoemplearse al finalizarlo, como las ayudas para la transformación de leche de oveja *latxa* de la propia explotación, acogidas al régimen de minimis (subvenciones inferiores a 200.000€ compatibles con el mercado europeo) y las ayudas para proyectos piloto y el desarrollo de productos, prácticas y procesos en el sector agrícola, alimentario y forestal, que puede ayudar a mantener en el tiempo el empleo y garantizar el éxito y buenos resultados del Taller en el Valle de Roncal.

Por último, una vez garantizada la continuidad del pastoreo, la actividad quesera y el patrimonio relacionado, la situación puede ayudar al surgimiento de otras iniciativas interesantes como un proyecto de Territorio Museo, que integrara patrimonio y territorio para interpretar el paisaje cultural del Roncal como resultado de una acción antrópica que ha dotado al valle de un carácter único, con vestigios históricos como los puentes medievales de la Cañada Real, bordas de pastor y cascos antiguos de poblaciones en excelente estado de conservación, así como una rica fauna y flora con un gran atractivo para el turismo rural, el ecoturismo y el turismo cultural.

³⁰ Gobierno de Navarra. (2023). Agricultura, Ganadería y Medio Rural. Programa de Desarrollo Rural. Convocatorias de ayudas.

Referencias bibliográficas

- Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. (s.f.). Programa de Escuela Taller. <https://www.aecid.es/d%C3%B3nde-cooperamos/am%C3%A9rica-latina-y-caribe/programas-horizontales/programas-de-escuelas-taller>
- Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. (2015). *Programa de Escuelas Taller de la Cooperación Española*. https://intercoonecta.aecid.es/Documents/Escuelas%20Taller_Programa.pdf
- Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. (2016). *Programa Patrimonio para el Desarrollo*. https://www.aecid.es/documents/20120/90536/PATRIMONIODESARROLLO_ONLINE.pdf/8028e973-0366-b089-eb97-fcea4456e8c6?t=1660890771739
- Amaya, S. (2010). Patrimonio cultural y desarrollo rural como respuesta local ante procesos locales. En J.M. Arévalo et. al. (Eds.), *Nos-Otros: Miradas antropológicas sobre la diversidad* (pp. 809-902). Asamblea de Extremadura.
- Archivo del Patrimonio Inmaterial de Navarra. (s.f.). Archivo. Testimonios. <https://navarchivo.com/es>
- Armunia, C. (2021, octubre 26). *La vivienda, cara y escasa, un obstáculo inesperado para llenar la España rural*. El Diario.es. https://www.eldiario.es/sociedad/vivienda-cara-escasa-obstaculo-inesperado-llenar-espana-rural_1_8406024.html
- Ayuntamiento de Puerto Lumbreras. (2015, agosto 14). *Comienza el curso de elaboración artesanal de queso con el que se potencia la formación y especialización laboral en el sector primario*. <https://www.puertolumbreras.es/ayuntamiento/2015/08/14/comienza-el-curso-de-elaboracion-artesanal-de-queso-con-el-que-se-potencia-la-formacion-y-especializacion-laboral-en-el-sector-primario/>
- Ayuntamiento de Teror. (2011, mayo 19). *El Taller de Empleo de Agricultura y Ganadería realiza una degustación de los quesos elaborados en el curso*. <https://teror.es/el-taller-de-empleo-de-agricultura-y-ganaderia-realiza-una-degustacion-de-los-quesos-elaborados-en-el-curso/>

- Ayuntamiento Santa María de Cayón. (2014, junio 16). *Se inaugura en Sta M^a de Cayón el primer taller de empleo de "Elaboración de Productos Agroalimentario: Quesería"*. <https://www.santamariadecayon.es/index.php/25-agencia-de-desarrollo-local/noticias-empleo/2491-taller-empleo>
- Badal, M. (2017). *Vidas a la intemperie. Nostalgias y prejuicios sobre el mundo campesino* (2ª ed.). Pepitas de calabaza & Cambalache.
- Banco de Datos de la Naturaleza. (2023). Gobierno de España. Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. <https://sig.mapama.gob.es/bdn/>
- Bustos, H. (2016). Desarrollo Rural en Áreas de Montaña: El Pirineo Navarro. Revista Electrónica de Medio Ambiente. UCM. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6864670>
- Calvo, R. y Lerma, I. (2009). Políticas activas de empleo en tiempo de crisis: una visión crítica desde lo local. *Lan harremanak: Revista de relaciones laborales*, (20), 227-250. <https://dialnet.unirioja.es/download/articulo/3335928.pdf>
- Cederna Garalur. (2016). *Estrategia de Desarrollo Local Participativa de la Montaña de Navarra 2014-2020*. <http://www.cederna.eu/eldp-cederna-garalur-2014-2020/>
- Cederna Garalur. (2021). Nuestra asociación. Nuestra estrategia. <http://www.cederna.eu/nuestra-estrategia/>
- Cederna Garalur. (2023). *Estrategia de Desarrollo Local Participativa de la Montaña de Navarra 2023 – 2027*. <http://www.cederna.eu/programa-leader/estrategia-de-desarrollo-local-participativo-de-la-montana-2023-2027/>
- Cederna Garalur. (2023). *Estrategia de Desarrollo Local Participativa de la Montaña de Navarra 2023-2027* (Resumen del Plan de Acción). <http://www.cederna.eu/programa-leader/estrategia-de-desarrollo-local-participativo-de-la-montana-2023-2027/>
- Cederna Garalur. (s.f.). Formación. <https://www.cederna.eu/tag/formacion/>
- Centro de Formación Nacional para la Seguridad e Higiene Alimentaria. (s.f.). Manipulador de Alimentos. <https://www.manipulador-de-alimentos.es/>

Costas, A. (2022). Un medio rural vivo y sostenible. *Revista de treball, economia i societat*, 104, pp. 1-6. <http://www.ces.gva.es/sites/default/files/2022-02/art%C3%ADculo%20Ant%C3%B3n%20Costas.pdf>

Decreto Foral 131/1991 de 4 de abril, por el que se aprueban los planes de uso y gestión de las Reservas Integrales de Lizarzoia (RI1), Ukerdi (RI2) y Aztaparreta (RI3). *Boletín Oficial de Navarra*, núm. 67, de 27 de mayo de 1991, 1-9. <http://www.lexnavarra.navarra.es/detalle.asp?r=28711>

Denominación Origen Roncal. (s.f.). Calidad Certificada. <http://quesoroncal.com/es/inicio/#calidadcertificada>

Duarte, M.C. (2022). *Tributo de las tres vacas: la fiesta que puso fin a una guerra entre Francia y España*. Viajes National Geographic. https://viajes.nationalgeographic.com/es/gastronomia/tributo-tres-vacas-fiesta-que-puso-fin-guerra-entre-francia-y-espana_18385

E.H.N.E. (2021). Formación. Curso de ganadería ecológica. <https://www.ehne.eus/es/formacion2/72-curso-de-ganaderia-ecologica-abril-2021>

Elcano, M. S. (1979). *Folklore roncalés*. Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra, 11 (33), 435-470. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/144656.pdf>

Escuela de Pastoreo de Aragón. La Estiva. (s.f.). Valores de La Estiva. <https://www.escueladepastoreo.com/>

Espacios Naturales Protegidos de Navarra. (2023). Larra - Aztaparreta. <https://espaciosnaturales.navarra.es/es/larra-aztaparreta>

Fairen, V. (1946). Contribución al estudio de la Facería internacional de los valles de Roncal y Baretous. *Príncipe de Viana*, 7(23), 273-296. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2251912.pdf>

Gobierno de Navarra (s.f.). Departamento de Educación. Catálogo de Certificados de Profesionalidad - Certificados Profesionales. <https://www.educacion.navarra.es/web/dpto/fp-empleo/catalogo-certificados-profesionales>

- Gobierno de Navarra. (2021). *Plan de Empleo de Navarra*. <https://planempleonavarra.com/>
- Gobierno de Navarra. (2023). Agricultura, Ganadería y Medio Rural. Programa de Desarrollo Rural. Convocatorias de ayudas. http://www.navarra.es/home_es/Temas/Ambito+rural/PDR/Ayudas-Convocatorias.htm
- Gomiztegi. (s.f.). Oferta formativa. <https://www.gomiztegi.eus/formacion/?lang=es>
- Greffe, X. (2003). *Debate e investigación ¿Es el patrimonio un incentivo para el desarrollo?* (PH42). Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. <http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/1477>
- Hualde, J.M. et al. (1989). Quesos de Navarra. Fondo de Publicaciones del Gobierno de Navarra.
- Instituto Erudite. (2020). Módulo 1. Medio rural: situación y potencial. Curso de Dinamizador de medio rural + Agente de Desarrollo Sostenible (pp. 5-82). Instituto Erudite.
- Instituto Nacional de Estadística. (2022). Navarra: población por municipios y sexo. <https://www.ine.es/jaxiT3/Datos.htm?t=2884#!tabs-tabla>
- Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias [INTIA]. (2020). Posibilidades de relevo en las explotaciones del Pirineo navarro. <https://www.navarraagraria.com/categories/item/1979-posibilidades-de-relevo-en-las-explotaciones-del-pirineo-navarro>
- La Underground Colectiva. (2023). Mediación cultural en la gestión de los comunes en entornos rurales. Diagnósticos en contexto. Ciclo formativo Ecosistema-Cultura-Territorio del Ministerio de Cultura y Deporte, webinar, España.
- Ley 30/2015, de 9 de septiembre, por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el empleo en el ámbito laboral. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 217, de 10 de septiembre de 2015, 1-46. <https://www.boe.es/eli/es/l/2015/09/09/30/con>
- Ministerio de Trabajo y Economía Social. (s.f.). 10.7. Programa de Talleres de Empleo. https://www.mites.gob.es/es/guia/texto/guia_4/contenidos/guia_4_10_7.htm

Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. (s.f.). 2.2. *Los valles pirenaicos. Geografía humana. Biodiversidad y bosques. Política Forestal.* https://www.miteco.gob.es/es/biodiversidad/temas/politica-forestal/20_pirineo_navarro_02_02_tcm30-90263.pdf

Monesma, E. (Director). (2021). *La cañada de los roncaleses, Diario de un viaje a las Bardenas* [Película]. Museo Etnológico de Navarra “Julio Caro Baroja”. <https://vimeo.com/810782603>

Montero, E. (2023, mayo 26). *La expansión de la ganadería industrial en Navarra, una grave fuente de problemas.* El Salto Diario. <https://www.elsaltodiario.com/macrogranjas/expansion-ganaderia-industrial-navarra-una-grave-fuente-problemas>

ONU. (2015). *Objetivos de Desarrollo Sostenible.* <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

Orduna, C., y Orduna, P. (2019). Altxunbidëa: Estudio etnofotográfico del ciclo anual trashumante roncalés. *Cuadernos De Etnología Y Etnografía Navarra*, (93), 143-194. <https://doi.org/10.35462/ceen.93.4>

Orduna, P. (2011). Vecindad y derecho consuetudinario: análisis de los usos y costumbres comunitarias en el valle de Roncal. *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, 43(86), 147-203. <https://dialnet.unirioja.es/download/articulo/3852791.pdf>

Orduna, P. (2015). Revisión etnográfica del ciclo festivo anual en el valle pirenaico de Roncal. *Cuadernos De Etnología Y Etnografía Navarra*, (89), 31-59. <https://revistas.navarra.es/index.php/CEEN/article/view/223>

Orduna, S. (2023). *Gaztaburua, el atelier del queso*, Aizarotz, España.

Otermin, M. S. (1979). Folklore roncalés. *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, 11, (33), 435-470. <https://dialnet.unirioja.es/download/articulo/144656.pdf>

Ozkoidi, M. (2020). *Erronkariarren abelbidea - Cañada de los roncaleses. Mendiko osterak.* <https://mendikosterak.blogspot.com/2020/12/erronkariarren-erret-abelbidea.html>

Parlamento Europeo. (2023, mayo 24). *Economía circular: definición, importancia y beneficios*. Noticias Parlamento Europeo. <https://www.europarl.europa.eu/news/es/headlines/economy/20151201STO05603/economia-circular-definicion-importancia-y-beneficios>

Pérez, E. (Comp.). (2022). Tema 1. La naturaleza de la gestión del patrimonio integral. Modelos de Gestión del Patrimonio Integral (p.6). Universidad Internacional de La Rioja.

Pérez, J.C. (Comp.). (2022). Tema 3. Economía del patrimonio. Gestión sostenible de proyectos patrimoniales (pp. 10-11). Universidad Internacional de La Rioja.

Pérez, J.C. (Comp.). (2022). Tema 7. La gestión creativa de los proyectos patrimoniales en clave territorial. Gestión sostenible de proyectos patrimoniales (pp. 7-10). Universidad Internacional de La Rioja.

Pérez, J.C. (Comp.).(2022). Tema 5. El control de la planificación. Una labor continua. Procesos y Operaciones en la Gestión del Patrimonio Cultural (pp. 8-10). Universidad Internacional de La Rioja.

Plataforma por la Ganadería Extensiva y el Pastoralismo. (2015, noviembre 22). La trashumancia, Patrimonio Cultural Inmaterial. <http://www.ganaderiaextensiva.org/la-trashumancia-patrimonio-cultural-inmaterial/>

Real Decreto 1965/2008, de 28 de noviembre, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional agraria que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 306, de 20 de diciembre de 2008, 51353-51387. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2008/11/28/1965>

Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 27, de 31 de enero de 2008, 1-30. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2008/01/18/34/con>

Real Decreto 385/2017, de 8 de abril, por el que se declara la Trashumancia como Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 86, de 11 de abril de 2017, 28901-28902. <https://www.boe.es/boe/dias/2017/04/11/pdfs/BOE-A-2017-4009.pdf>

Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, por el que se establecen trece certificados de profesionalidad de la familia profesional Industrias alimentarias que se incluyen en el

Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualiza el certificado de profesionalidad establecido como anexo I en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto. *Boletín Oficial del estado*, núm. 136, de 8 de junio de 2011, 56637-57205. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2011/05/09/646>

Real Decreto 818/2021, de 28 de septiembre, por el que se regulan los programas comunes de activación para el empleo del Sistema Nacional de Empleo. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 233, de 29 de septiembre de 2021, 119390 – 119454. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2021/09/28/818>

Real Decreto Legislativo 3/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Empleo. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 255, de 24 de octubre de 2015, 100309-100336. <https://www.boe.es/eli/es/rdlg/2015/10/23/3>

Red Europea de Desarrollo Rural (2016). *Declaración de Cork 2.0 “Una vida mejor en el medio rural”*. https://ec.europa.eu/enrd/cork-20-and-future-rural-development_es.html

Red Rural Nacional (s.f.). *Dinamización y emprendimiento*. <https://www.redruralnacional.es/emprendimiento-dinamizacion>

Reglamento (CE) No 1204/2003 de La Comisión de 4 de julio de 2003 por el que se modifican elementos de los pliegos de condiciones de tres denominaciones que figuran en el anexo del Reglamento (CE) no 1107/96 (Roncal, Noix de Grenoble y Caciocavallo Silano). *Diario Oficial de la Unión Europea*, núm. 168, de 5 de julio de 2003, 10-21. https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/queso_lacteo/DOP_queso_roncal.aspx

Resolución 12119E/2022, de 2 de agosto, de la directora gerente del Servicio Navarro de Empleo-*Nafar Lansare*, por la que se aprueba la convocatoria y las bases reguladoras de subvenciones para la realización de talleres de formación y empleo. *Boletín Oficial de Navarra*, núm. 164, de 18 de agosto de 2022, 1-18. <https://www.navarra.es/es/tramites/on/-/line/subvenciones-para-realizar-talleres-de-formacion-y-empleo>

Resolución 15E/2023, de 9 de febrero, del director general de Proyectos Estratégicos, por la que se aprueba la convocatoria de subvenciones destinadas a financiar proyectos de emprendimiento y microempresas en el ámbito territorial del Plan del Pirineo en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia para el año 2023, y las bases por las que se regirá. *Boletín Oficial de Navarra*, núm. 55, de 17 de marzo de 2023, 1-19. <https://bon.navarra.es/es/anuncio/-/texto/2023/55/11#>

Resolución de 27 de noviembre de 2014, de la Dirección General de la Industria Alimentaria, por la que se deja sin efecto la protección nacional transitoria a la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida "Roncal". *Boletín Oficial del Estado*, núm. 308, de 22 de diciembre de 2014, 104367-104368. https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2014-13344

Rojo, P. (2023, enero 29). *Erdiz, un pulso entre el pastoreo tradicional y el extractivismo minero*. Efe Verde. <https://efeverde.com/erdiz-pulso-pastoreo-tradicional-extractivismo-minero/>

SEO Bird Life. (2023). Cartografía I.B.A. <https://seo.org/cartografia-iba/>

Servicio de Montes. (2015). *Plan General Comarca Pirenaica*. https://www.navarra.es/NR/rdonlyres/ACCCD512-309A-4408-969C-A8972FB1F7E8/337762/PF_Pirenaica_2_2_2016.pdf

Servicio Navarro de Empleo. (2023, enero 10). *El Servicio Navarro de Empleo programa 22 talleres de formación y empleo para este año con una inversión de 2,8 millones de euros*. <https://www.navarra.es/es/-/nota-prensa/el-servicio-navarro-de-empleo-programa-22-talleres-de-formacion-y-empleo-para-este-ano-con-una-inversion-de-2-8-millones-de-euros>

Servicio Público de Empleo Estatal. (2020). Programa formativo. Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género (FCOO03). <https://sede.sepe.gob.es/especialidadesformativas/RXBuscadorEFRED/DetalleEspecialidadFormativa.do?codEspecialidad=FCOO03>

Servicio Público de Empleo Estatal. (2021). Catálogo de Especialidades Formativas. Programa formativo. Básico de prevención de riesgos laborales. <https://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/catalogo-especialidades-formativas.html>

Turismo de Navarra. (s.f.). Visitas guiadas y salidas - Centro de Interpretación de la Naturaleza de Roncal. <https://www.visitnavarra.es/es/-/centro-de-interpretacion-de-la-naturaleza-de-roncal>

UNE Normalización Española. (2007). UNE 170001-2:2007. <https://www.une.org/encuentra-tu-norma/busca-tu-norma/norma?c=N0040253>

UNESCO. (2022). Files 2023 under process. https://ich.unesco.org/en/files-2023-under-process-01248?select_country=00069&select_type=all#table_cand

UNESCO. (2023). Lista del Patrimonio Mundial. <https://whc.unesco.org/es/list/>

UNESCO. (2023). Patrimonio Cultural Inmaterial. <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>

UNESCO. (s.f.) La trashumancia, desplazamiento estacional de rebaños por rutas migratorias del Mediterráneo y los Alpes. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-trashumancia-desplazamiento-estacional-de-rebaos-por-rutas-migratorias-del-mediterneo-y-los-alpes-01470>


Velado, E. (2020). Ganadería y Biodiversidad. Determinantes ecológicos y funciones de la diversidad de razas ganaderas autóctonas en la España peninsular [Tesis doctoral, Universidad de Alcalá]. TESEO. <https://www.educacion.gob.es/teseo/imprimirFichaConsulta.do?idFicha=152828#>

Vidondo, A. (2021, abril 8). *Roncal pide usos sociales y con vocación de valle para las antiguas escuelas.* Diario de Navarra. <https://www.diariodenavarra.es/noticias/navarra/sanguesa-merindad/2021/04/08/roncal-pide-usos-sociales-con-vocacion-valle-para-las-antiguas-escuelas-722716-1010.html>

Villar, L. y Lorda, M. (1992). XXXII Reunión Científica de la Sociedad Española para el Estudio de los Pastos: Pamplona, 1 al 5 de junio de 1992: 378-384. S.E.E.P. https://digital.csic.es/bitstream/10261/54100/1/126_sistema_ganadero_roncales15_ultimosA%c3%b1os.pdf

Anexos

Anexo A. Encuesta realizada.





"Elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal".

Mi nombre es Diego Durán, soy estudiante de Gestión de Patrimonio y, para mi Trabajo de Final de Máster, voy a diseñar un proyecto para preservar la elaboración artesanal de queso Denominación de Origen Roncal, de manera teórico-hipotética pero lo más realista posible.

Para ello quiero y necesito contar con la opinión de l@s habitantes del valle.

Eskerrik asko, mil gracias por colaborar, es crucial para este proyecto.

dduranr02@gmail.com [Cambiar de cuenta](#) 

 No compartido

*** Indica que la pregunta es obligatoria**

1. Edad. *

Menor de 18 años.

De 18 a 24 años.

De 25 a 34 años.

De 35 a 44 años.

De 45 a 54 años.

De 55 a 64 años.

Mayor de 64 años.

2. Género. *

Mujer.

Hombre.

Otro: _____

3. Procedencia y residencia actual. *

- Soy del Valle del Roncal y resido en él.
- Soy del Valle del Roncal y no resido en él.
- No soy del Valle del Roncal pero resido en él.
- No soy del Valle del Roncal ni resido en él.

4. Puesto de trabajo actual. *

(O empresa/institución a la que representa en caso de que el cuestionario esté dirigido a dicho organismo concreto).

Tu respuesta _____

5. ¿Qué considera lo más importante o necesario para venir o quedarse a vivir en el valle? *

- Tener trabajo.
- Tener vivienda.
- Disponer de servicios públicos e infraestructuras de calidad.
- Otro: _____

6. ¿Cree usted que existen dificultades para la continuidad en el tiempo del pastoreo en extensivo de ganado ovino en el valle? *

- Sí.
- No.

7. ¿Cree usted que existen dificultades para la continuidad en el tiempo de la elaboración de queso D.O.P. Roncal? *

- Sí.
- No.

8. ¿Qué medida le parece acertada para preservar la elaboración artesanal de queso D.O.P. Roncal? *

(Puede marcar varias respuestas)

- Formación específica para poder ser empleado o emprender en este sector en el valle.
- Subvenciones públicas para facilitar la actividad ganadera y de elaboración de queso.
- Facilitar el acceso a tierra (pastos e infraestructura ganadera).
- Facilitar el acceso a vivienda en el valle.
- Mejora de servicios públicos en el valle.
- Otro: _____

9. ¿Tienen valor para usted el pastoreo y la tradición quesera en el valle? (Puede marcar varias respuestas) *

- Sí, tiene valor sentimental.
- Sí, tiene valor histórico.
- Sí, tiene valor natural o medioambiental.
- Sí, tiene valor estético.
- Sí, tiene valor turístico.
- No.
- Otro: _____

10. ¿Cree usted que debe preservarse y cuidarse la ganadería extensiva con razas autóctonas y la tradición quesera roncalesa como elementos culturales e identitarios del valle? *

- Sí.
- No.
- Otro: _____

* Sugerencias u opiniones. En este apartado puede voluntariamente aportar su opinión al respecto del queso, la ganadería extensiva, la cultura, el paisaje y el desarrollo del valle del Roncal.

Tu respuesta

Enviar

Página 1 de 1

Borrar formulario

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. [Notificar uso inadecuado](#) - [Términos del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

Google Formularios

Anexo B. Resultados sugerencias y opiniones de la encuesta.

Preguntas Respuestas **82** Configuración

La actividad ganadera está en franco declive en general pero sobre todo la ganadería extensiva ligada a zonas rurales. La producción de ovino de leche es básicamente una producción intensiva incluso trabajando con razas autóctonas. ¡ Otro de los problemas de la producción de queso en el valle de Roncal es la limitación a la raza latxa como única raza autorizada, la raza latxa es ajena al valle de Roncal. La ganadería extensiva mantiene los paisajes y el entorno y es necesaria, hay que apoyarla

1 respuesta

El queso de roncal no se hace solo con ovejas que están en el valle del Roncal, sino con ovejas latxas de toda navarra por lo que para preservar la elaboración de queso Roncal hace falta que toda la cabaña ovina de leche de navarra en extensivo tenga un protagonismo y así como en el idiazabal hay pequeñas queserías, en el Roncal hay que potenciar esto último. Centrar la encuesta solo en el valle me parece que es un error.

1 respuesta

Montar una FP de pastoreo y cuidado del ganado y ayudas ganaderas de vivienda e infraestructuras ganaderas a todas las personas que apuesten por tener ganado en el valle Es un trabajo esclavo ,que requiere estar pendiente del los 7 días de la semana y hoy en día la gente no quiere esas ataduras

1 respuesta

Estamos en un entorno privilegiado, en medio del pirineo con un queso excelente y con la denominación de origen más antigua, creo merece un esfuerzo sobretodo por parte de las instituciones a este negocio para conservar el pastoreo y su producto el queso de roncal

1 respuesta

Soy nieta de Roncalés. Sigo las tradiciones, importantes para preservar la cultura generacional. El queso roncalés deleita el paladar y siempre me acompaña con familia y amigos allí donde esté.

1 respuesta

La ganadería extensiva es fundamental para mantener el paisaje, también de cara al turismo, un equilibrio en los ecosistemas, es el pilar y la base de un entorno rural rico y diverso.

1 respuesta

Tenemos que cuidar nuestra naturaleza y cultura. El queso es nuestra joya pero el sector primario está en crisis y hay que mimarlo porque si no desapareceremos como comunidad.

1 respuesta

Además de trabajo la vivienda es prioritaria. Hay en el valle viviendas para rehabilitación propiedad del gobierno de Navarra.

1 respuesta

El gobierno tiene q estar más pendiente de las zonas rurales para q ña gente siga teniendo la opción de vivir aquí dignamente

1 respuesta

Taller de empleo: Elaboración artesanal de queso Denominación de Origen Roncal.

Preguntas Respuestas **82** Configuración

Además de trabajo la vivienda es prioritaria. Hay en el valle viviendas para rehabilitación propiedad del gobierno de Navarra.

1 respuesta

El gobierno tiene q estar más pendiente de las zonas rurales para q ña gente siga teniendo la opción de vivir aquí dignamente

1 respuesta

Para vivir hoy en día en el valle del roncal, pra cualquier servicio (compra, medico, social) tienes que usar el coche...

1 respuesta

Pastoreo, queso, madera, nieve y turismo, son complementarios para la supervivencia y desarrollo del Valle Roncal.

1 respuesta

Me parece un trabajo muy interesante, animo y eskerrik antx por acordarte de esta pequeña parte del mundo

1 respuesta

Mucha necesidad de viviendas para quedarse a vivir aquí y pocos sitios para trabajar

1 respuesta

Diego quieres que lo enviemos por Twitter?? Y que te responda la gente??

1 respuesta

Facilitar la continuidad de las ganaderías y productores

1 respuesta

Hay que favorecer el relevo generacional

1 respuesta

< >

Anexo C. Cronograma.

CRONOGRAMA: TALLER DE EMPLEO ELABORACIÓN ARTESANA DE QUESO DENOMINACIÓN DE ORIGEN RONCAL					
Bloques	Contenidos	Módulos formativos	Horas		
Bloque 1	1. Ganadería ecológica.	Unidades formativas			
		Instalaciones, maquinarias y equipos de la explotación ganadera.	90		
		Manejo del ganado ecológico.	50		
		Alimentación del ganado ecológico.	50		
		Control de la reproducción.	50		
		Control sanitario y aplicación en ganado ecológico.	50		
		Cria, recría y cebo en ganadería ecológica.	60		
		Productos animales ecológicos.	60		
		Prácticas profesionales	80		
		Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas.	80		
Bloque 2	2. Quesería.	Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche.	70		
		Elaboración de quesos.	90		
		Prácticas profesionales	70		
		3. Sensibilización ambiental.	80		
		4. Igualdad de género.	10		
		5. Técnicas de búsqueda activa de empleo.	10		
		Bloque 3	6. Prevención de riesgos laborales.	Seguridad y salud en el trabajo.	7
				Riesgos generales y su prevención.	14
				Riesgos específicos y prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa.	5
				Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos.	4
7. Valle de Roncal: queso, patrimonio cultural y natural.	Formación en aula.			20	
	Historia del pastoreo y el queso en el Valle de Roncal.			5	
	Charla coloquio: "La vida del pastor y el queso".			2	
	Charla: "Historia del queso en el valle".			2	
	Formación en aula.			10	
	Visita Valle de Belagua.			4	
	Visita R.N. Larra.	4			
	Formación en aula.	10			
	Charla: "Fiestas, celebraciones y tradiciones roncalesas".	2			
	Visita Día de la Almadía.	5			
8. Pequeño comercio y marketing.	Visita Tributo de las Tres Vacas.	4			
	Formación en aula.	10			
	Visita pastos Belagua.	2			
	Visita Bardenas Reales.	6			
	Visita Museo Queso y Trashumancia.	2			
	Charla Trashumancia.	2			
	Trámites, planificación, apertura y gestión económica de un pequeño negocio.	30			
	Impuestos, pagos, ayudas y subvenciones al sector.	10			
	Técnicas de venta y marketing.	20			
	Gestión de compras y abastecimiento en el pequeño comercio.	20			
Cómputo total de horas.	9. Curso manipulador de alimentos.	10			
		1120			

Índice de acrónimos

A.E.C.I.D.: Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo.

D.O.P.: Denominación de Origen Protegida.

E.D.L.P.: Estrategia de Desarrollo Local Participativo.

E.H.N.E.: *Euskal Herriko Nekazarien Elkartasuna*.

E.N.P.N.: Espacios Naturales Protegidos de Navarra.

I.B.A.: Áreas de Importancia para la Conservación de las Aves y la Biodiversidad.

I.D.E.N.A.: Infraestructura de Datos Espaciales de Navarra.

I.N.E.: Instituto Nacional de Estadística.

I.N.T.I.A.: Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias.

L.E.A.D.E.R.: *Liasons Entre Actions de Développement Rural*.

O.N.U.: Organización de las Naciones Unidas.

P.A.C.: Política Agraria Común.

S.E.E.P.: Sociedad Española para el Estudio de los Pastos.

Z.E.C.: Zona Especial de Conservación.

Z.E.P.A.: Zona de Especial Protección para las Aves.