

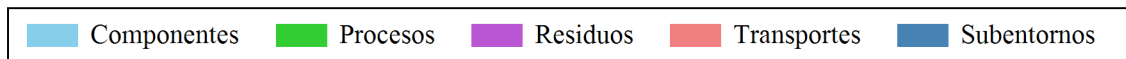
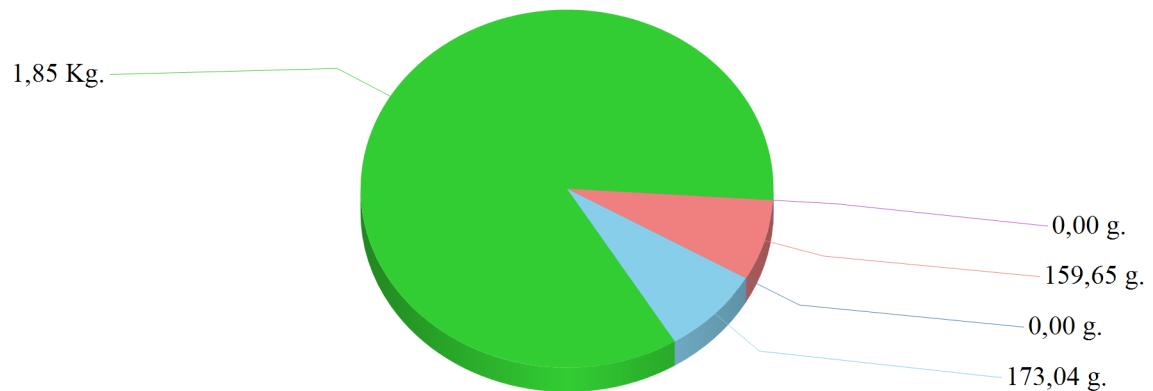
DATOS DEL CICLO DE VIDA

Nombre: Queso Palomares - Puebla de Almoradiel - Castilla la Mancha

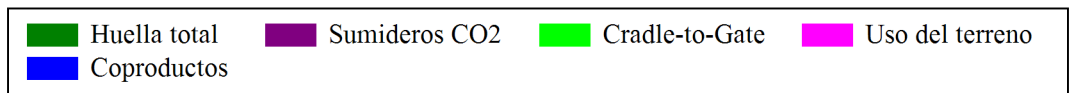
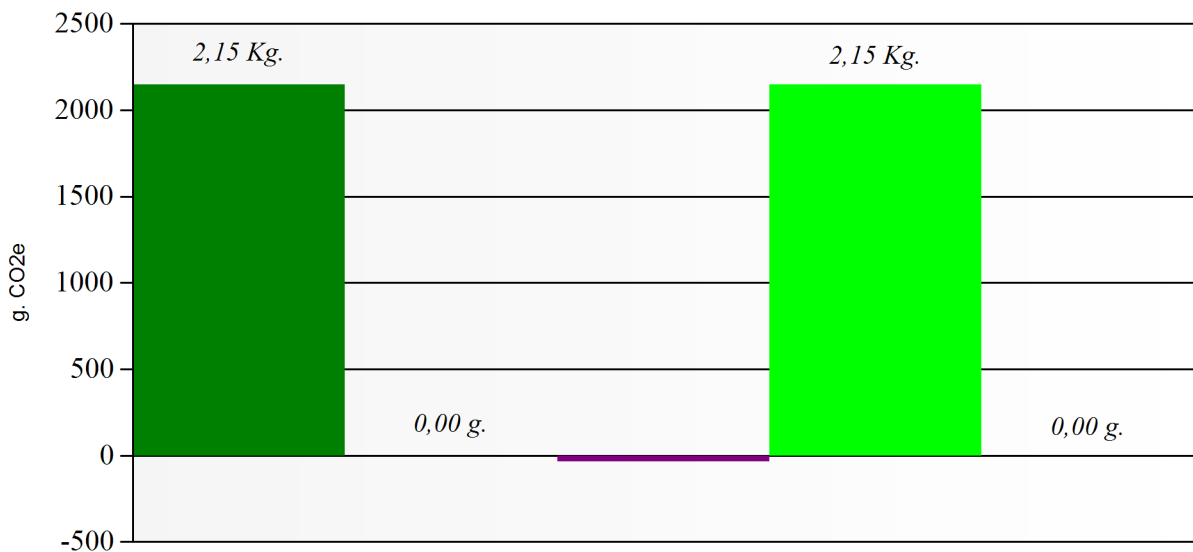
Descripción: Análisis de Ciclo de Vida de la elaboración de queso artesano de leche de oveja de Quesería Palomares. Se analiza desde la cría de las ovejas hasta la venta en el punto final.

Huella: 2.150,07 Kg. CO₂e

HUELLA ELEMENTOS PRINCIPALES

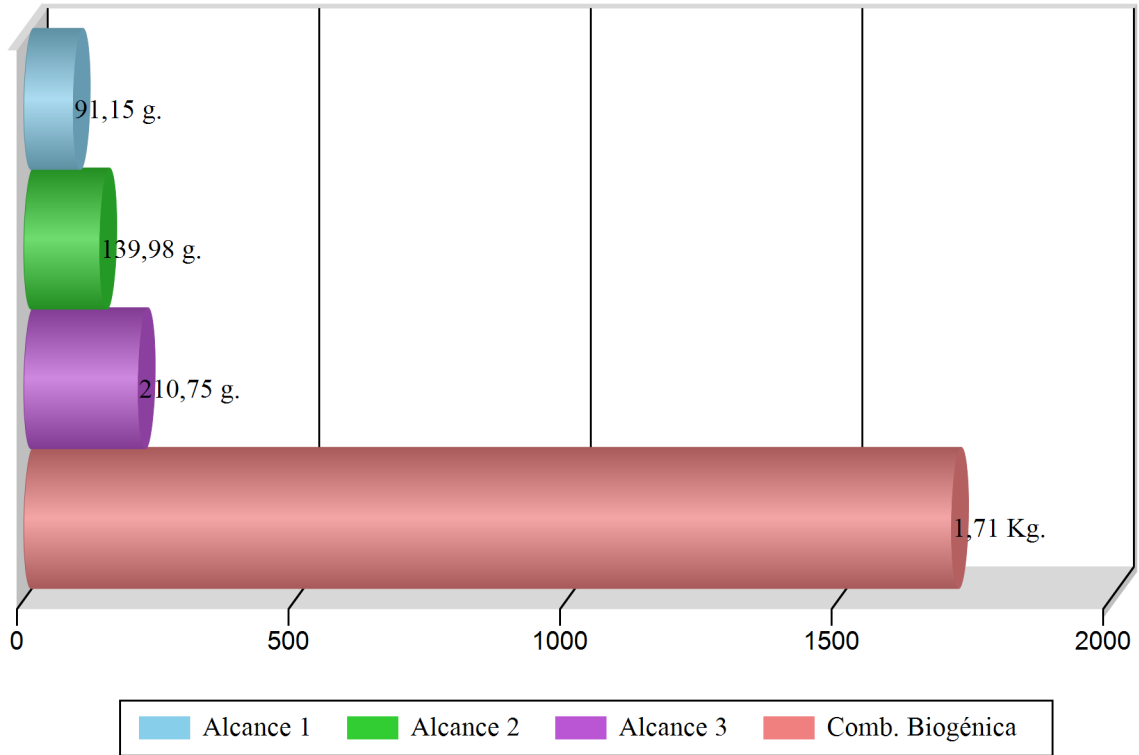


OTRAS HUELLAS

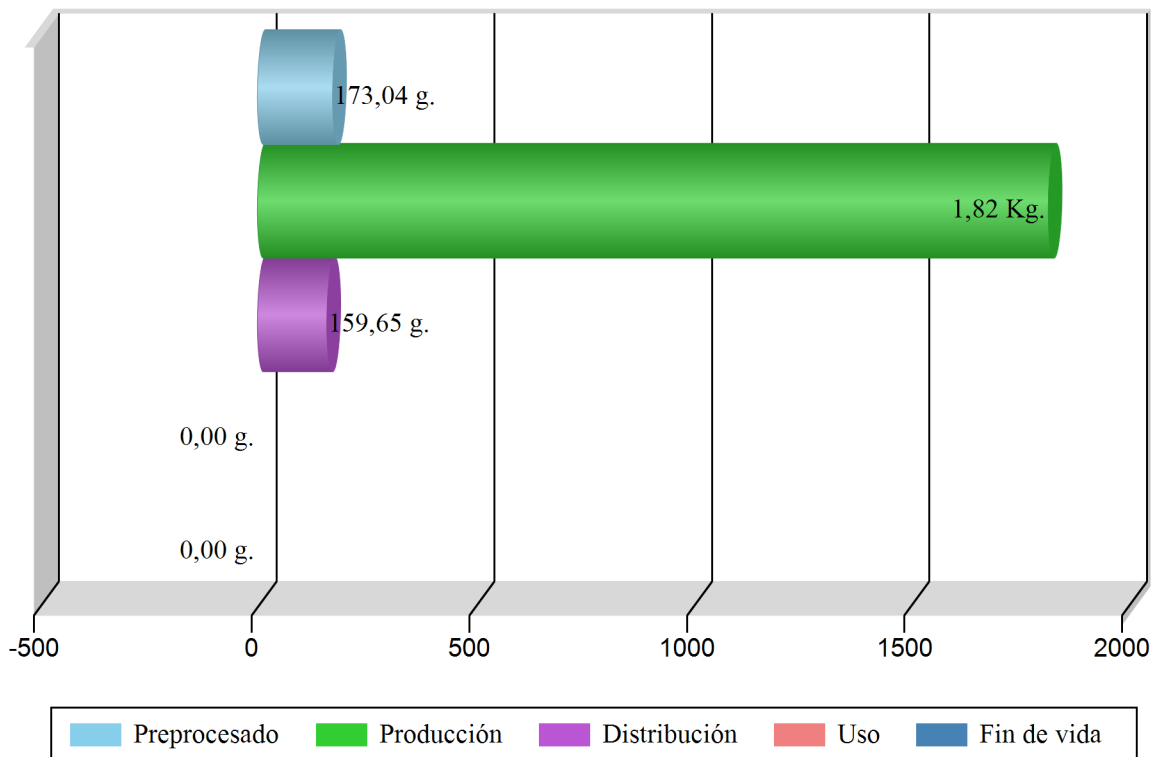


DATOS DEL CICLO DE VIDA

HUELLA POR TIPO DE EMISION

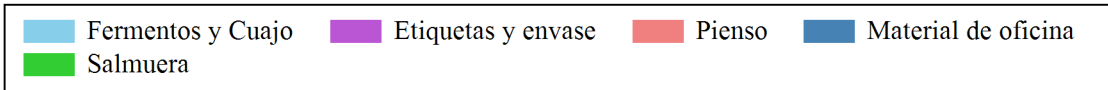
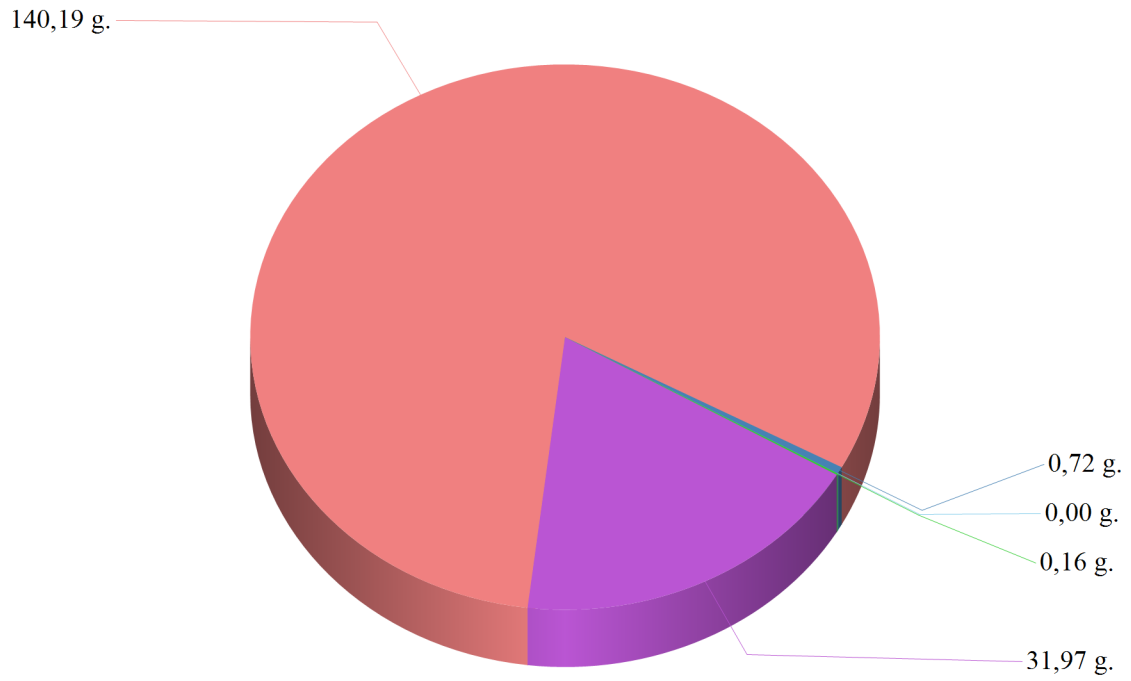


HUELLA POR ETAPA



COMPONENTES

HUELLAS



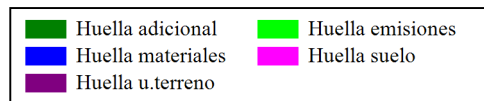
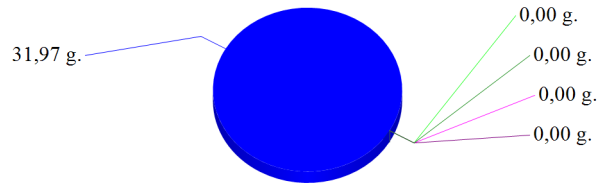
COMPONENTES

DETALLE

Nombre: Etiquetas y envase

Descripción: Cada unidad funcional se envasa en una bolsa de plástico tipo PET de unos 10g, e incluye una etiqueta de papel de aproximadamente 1g. La cantidad de adhesivo alimenticio utilizada se considera despreciable.

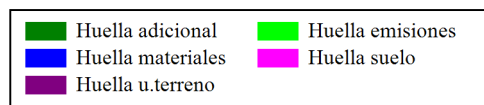
Huella: 31,97 g. CO₂e



Nombre: Fermentos y Cuajo

Descripción: Se añaden los fermentos y el cuajo, en cantidades muy pequeñas (5 g de fermento por cada 100 litros de leche y 1 g de cuajo por cada 50 litros de leche)

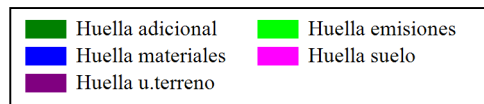
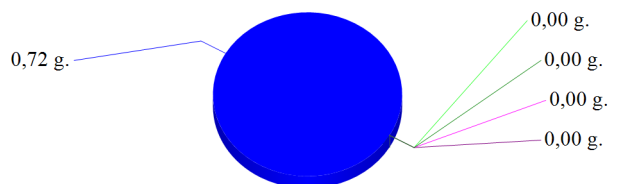
Huella: 0,00 g. CO₂e



Nombre: Material de oficina

Descripción: Materiales de oficina en concreto papel de oficina y toner según los usos promedio para oficina en España (50 kg de papel por empleado y año, y 4 tonner al año)

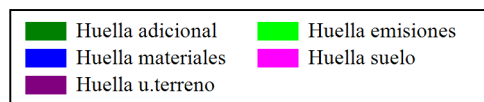
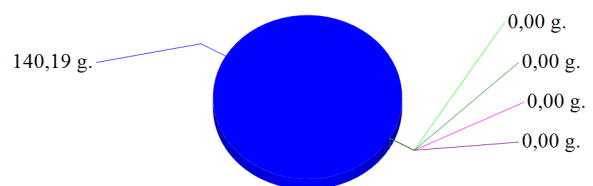
Huella: 0,72 g. CO₂e



Nombre: Pienso

Descripción: Las ovejas pastan libremente, pero se les añade como complemento pienso, en cantidad aproximada de 500 grs por animal a la semana. Existe 800 animales, por tanto se utilizan 20800 kilos de pienso al año. Se aplica el factor de propoción de 72/50.000, equivalente a la producción semanal del queso obieto de estudio v toda la producción

Huella: 140,19 g. CO₂e

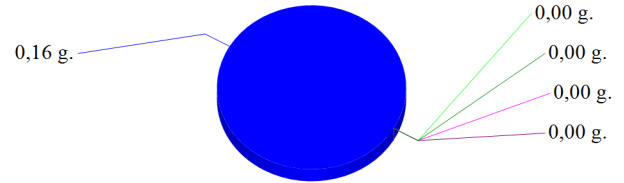


COMPONENTES

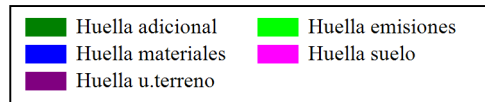
DETALLE

Nombre: Salmuera

Descripción: Sal y Agua. Este producto no forma parte del producto final, sino que se recicla en un 90%, por tanto se aplica una asignación, a modo de pérdidas, del 10%. Se utilizan unos 200 litros de agua.

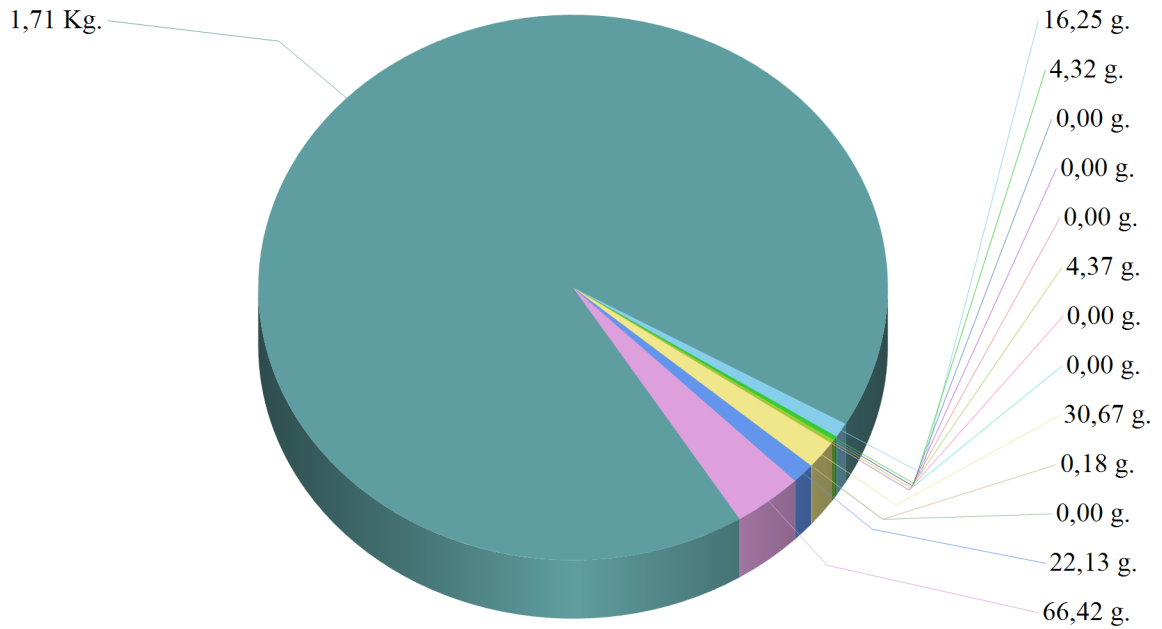


Huella: 0,16 g. CO2e



PROCESOS

HUELLAS



Ordeño	Recalentado y removido.	Fase de uso
Pasterización	Enmoldado y prensado	Cría de ovejas
Encubado	Saladura	Procesos generales en Quesería y oficina.
Fermentado	Cámara de frío	Emisiones de Metano
Corte	Etiquetado y envasado	

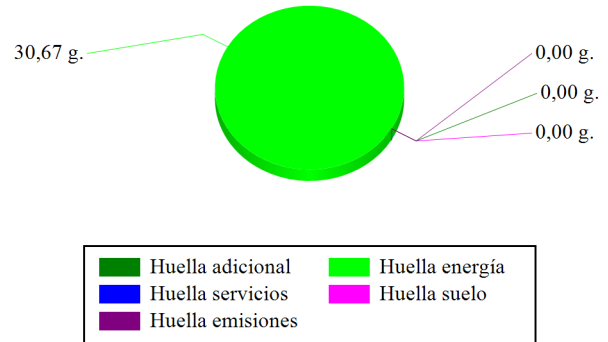
PROCESOS

DETALLE

Nombre: Cámara de frío

Descripción: Los quesos maduran en la cámara de frío durante 7 días. Este proceso se comparte con otros quesos en producción. Se añaden quesos nuevos y se retiran quesos continuamente durante esos días. La capacidad de la cámara es de 1.000 kilos de queso de distintas variedades. Se considera por un lado el consumo eléctrico de la cámara y por otro lado las emisiones debidas

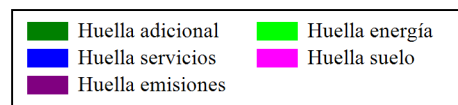
Huella: 30,67 g. CO₂e



Nombre: Corte

Descripción: Cuando la leche fermenta se corta a mano, como paso previo al recalentado

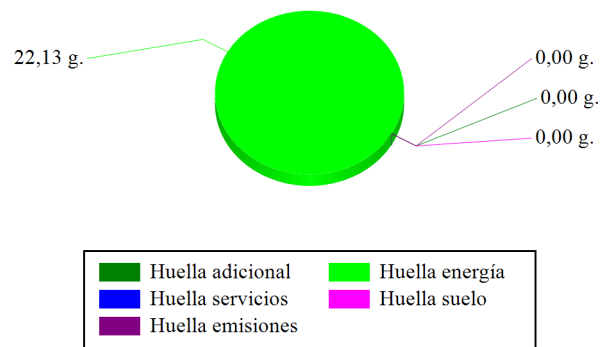
Huella: 0,00 g. CO₂e



Nombre: Cría de ovejas

Descripción: Las ovejas se crían en el campo, aunque se les proporciona pienso adicional para la alimentación. Se incluye aquí el uso de luz de la nave, exclusivamente iluminación, durante todo el proceso. Esta iluminación es para todos los usos. Por volume de ventas, se considera que sólo el 2% de la cría se destina a la elaboración de estos quesos, por tanto se aplica un 2% de asignación.

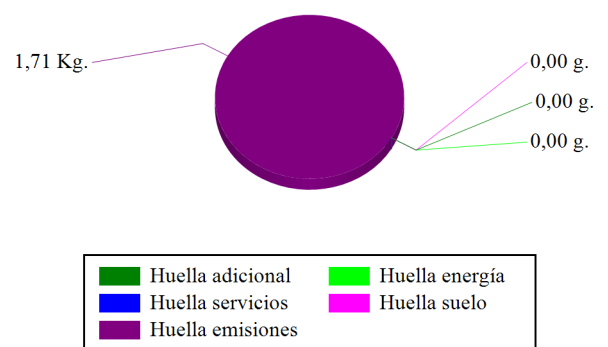
Huella: 22,13 g. CO₂e



Nombre: Emisiones de Metano

Descripción: Se incluyen aquí las emisiones debidas al metano entérico producido por las ovejas. Se estima que cada animal emite aproximadamente 11,7 g/día*animal (Leuning et al. 1999)

Huella: 1,71 Kg. CO₂e



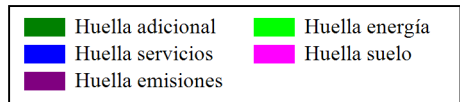
PROCESOS

DETALLE

Nombre: Encubado

Descripción: Se realiza de forma manual

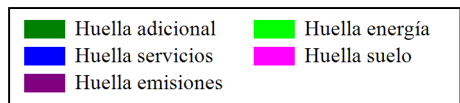
Huella: 0,00 g. CO₂e



Nombre: Enmoldado y prensado

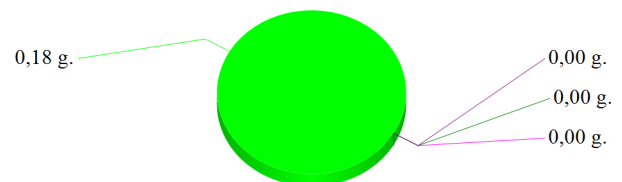
Descripción: Una vez procesada, la leche cuajada se deposita de forma manual en moldes, según los tamaños que se van a comercializar. Este proceso dura una 3 horas. La prensa tampoco tiene consumos energéticos.

Huella: 0,00 g. CO₂e

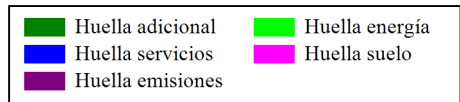


Nombre: Etiquetado y envasado

Descripción: Los quesos se etiquetan y se envasan al vacío con una envasadora Magic Vac Professional de 380W. El proceso de envasado requiere unos 10 segundos de uso de la máquina por cada unidad funcional.



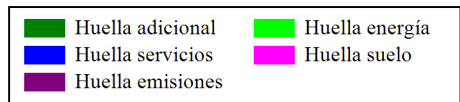
Huella: 0,18 g. CO₂e



Nombre: Fase de uso

Descripción: El producto no precisa de ningún almacenamiento ni procesado específico. No hay consumos energéticos. Tampoco se consideran los derivados del tratamiento del envase, al estar considerada ya la fase de uso y disposición final en el factor de emisión utilizado.

Huella: 0,00 g. CO₂e



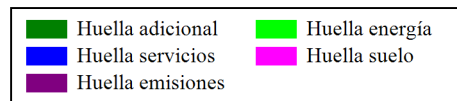
PROCESOS

DETALLE

Nombre: Fermentado

Descripción: Al añadir el cuajo y el fermento el queso fermenta, en unos 45 minutos. Todo el proceso es manual.

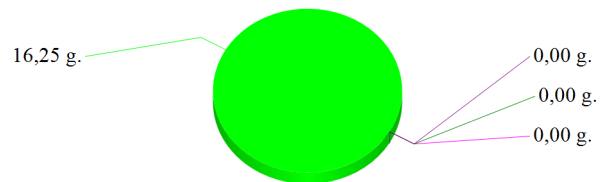
Huella: 0,00 g. CO₂e



Nombre: Ordeño

Descripción: La sala de ordeño se utiliza a diario. Se expone aquí el consumo eléctrico necesario para la extracción de la leche que se utiliza para la elaboración del queso objeto de análisis, es decir, 324 litros de leche. Se considera el alumbrado y la bomba de extracción de leche. Aunque se ordeña mucha más leche, sólo se considera el tiempo necesario para esos 324 litros.. es de

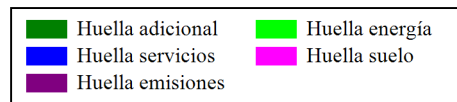
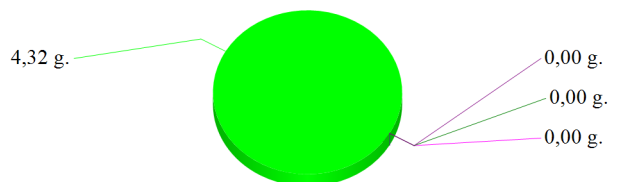
Huella: 16,25 g. CO₂e



Nombre: Pasterización

Descripción: Pausterizador Perialisi PC 15/2, con capacidad para 1500 l/h, y una potencia total de 3,75 kWh, incluyendo la bomba de alimentación, de relanzamiento y de agua caliente.

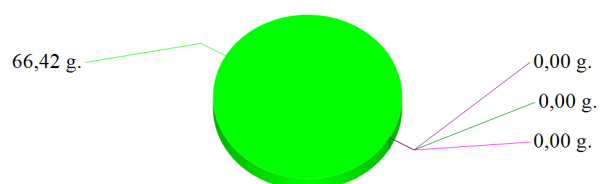
Huella: 4,32 g. CO₂e



Nombre: Procesos generales en Quesería y oficina.

Descripción: Emisiones de GEI debidas al uso general de las instalaciones de la empresa durante el año. Se aplica el factor de proporción de la producción del ciclo estudiado frente a la anual global (72kg / 50000kg)

Huella: 66,42 g. CO₂e

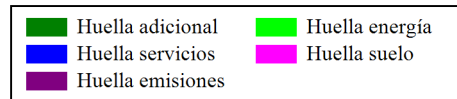
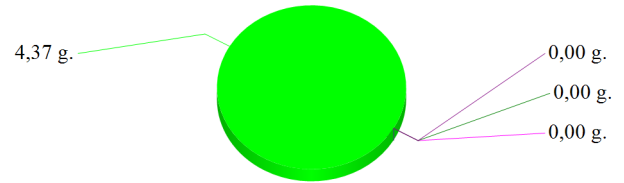


PROCESOS

DETALLE

Nombre: Recalentado y removido.

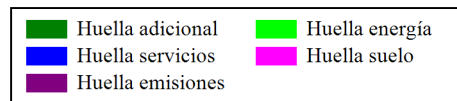
Descripción: Sin salir de la cuba, la leche ya fermentada se recalienta desde los 32°C hasta los 38°C. El proceso se realiza con un circuito de agua caliente. Durante este proceso, se remueve a mano durante unos 25 minutos. Se considera que el calor específico de la leche es de 0,94 (15°) Densidad 1,032



Huella: 4,37 g. CO2e

Nombre: Saladura

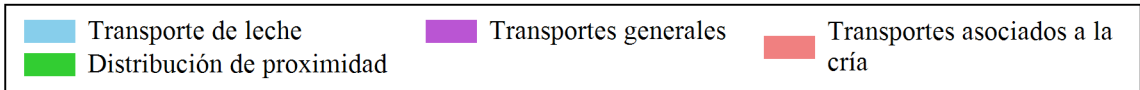
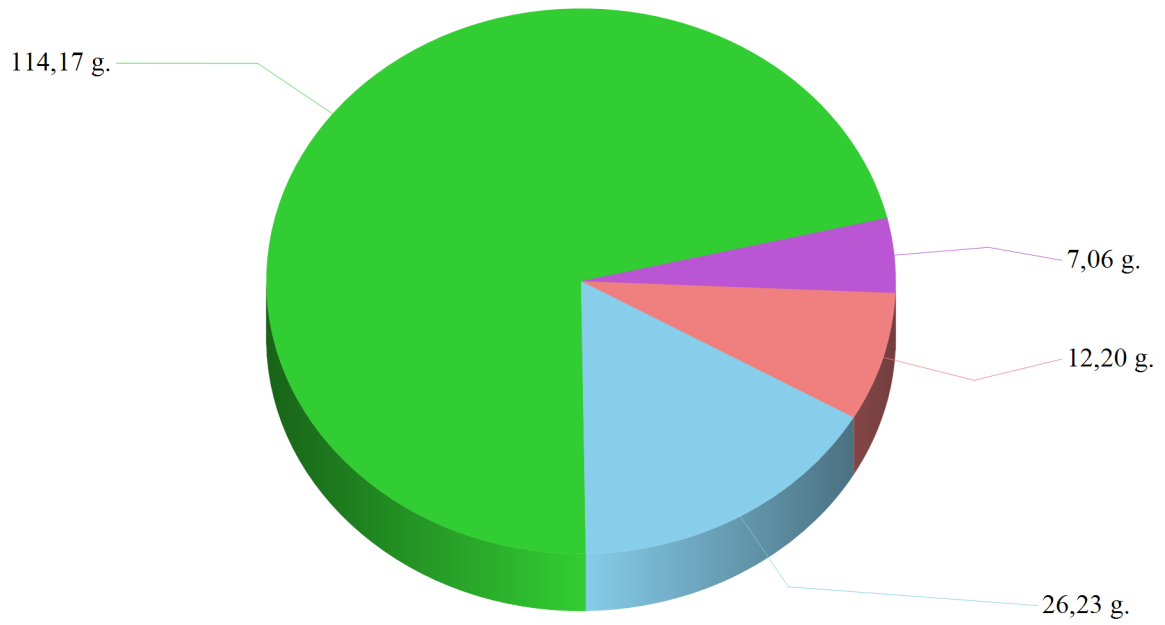
Descripción: Los quesos una vez prensados se depositan en salmuera durante 12 horas. Todo el proceso es manual.



Huella: 0,00 g. CO2e

TRANSPORTES

HUELLAS

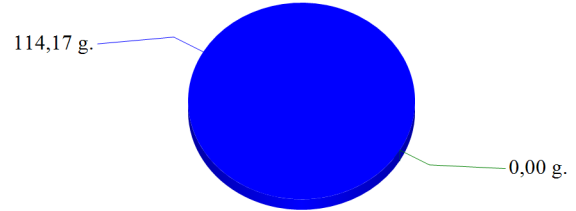


TRANSPORTES

DETALLE

Nombre: Distribución de proximidad

Descripción: Un 5% de la producción se vende en distintas tiendas de la zona, aunque se utiliza el transporte completo. La productora utiliza su vehículo para realizar una ruta con portes una vez al mes, se aplica por tanto un factor de asignación del 23,3%

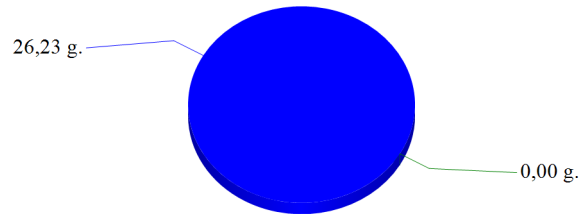


Huella: 114,17 g. CO2e

Huella adicional Transportadores

Nombre: Transporte de leche

Descripción: La leche se lleva desde la lechería hasta la quesería en cisternas en un vehículo pequeño.

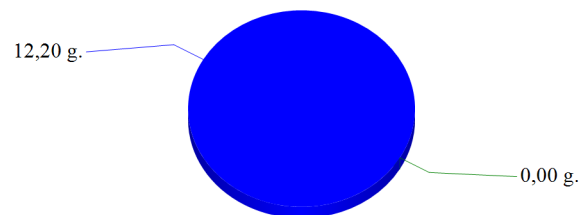


Huella: 26,23 g. CO2e

Huella adicional Transportadores

Nombre: Transportes asociados a la cría

Descripción: Se incluyen aquí los transportes asociados a la cría. Se incluyen los transportes anuales de materiales, veterinario y otros. Se aplica el factor de asignación del 0,144% correspondiente a la producción analizada 72 kilos, frente a la producción total 50.000 kilos.

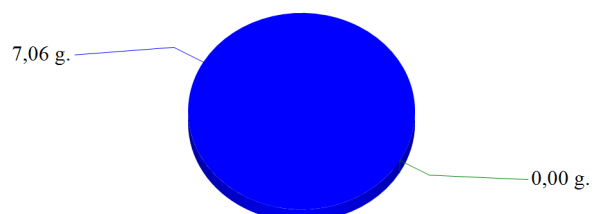


Huella: 12,20 g. CO2e

Huella adicional Transportadores

Nombre: Transportes generales

Descripción: Se incluyen aquí las emisiones debidas a los transportes generales de la empresa, en concreto los viajes comerciales, de venta y compra de materiales. La emprendedora realiza, para la empresa, 1800 kilómetros anuales. Se aplica el factor de proporción de 72/50000 de la producción semanal.

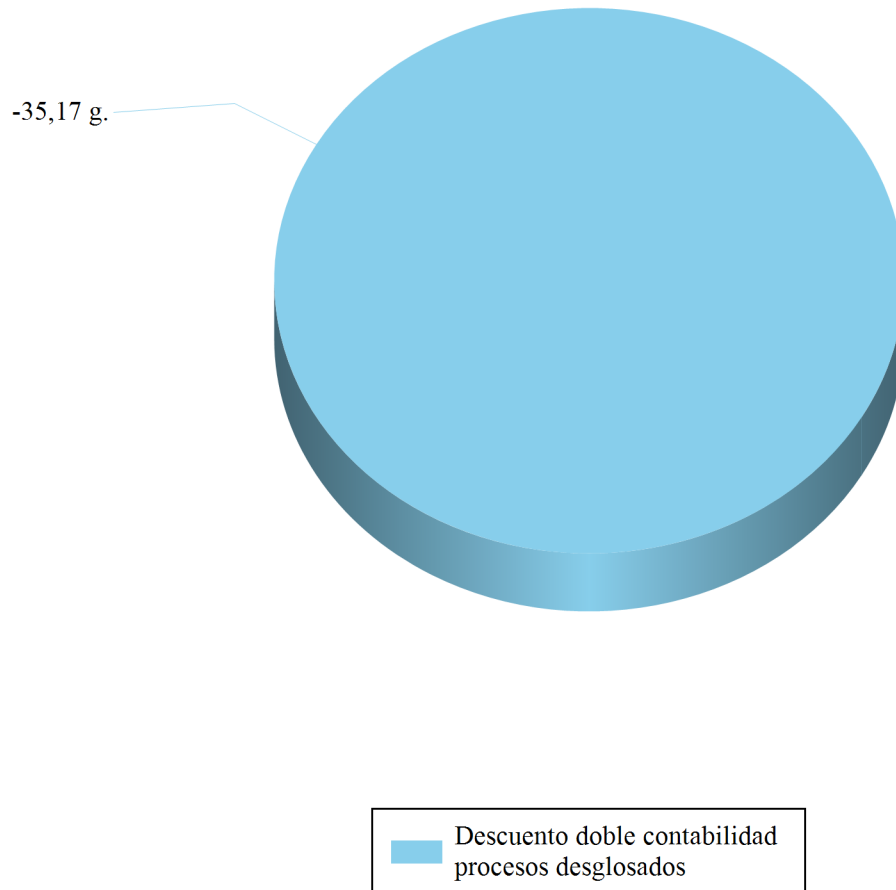


Huella: 7,06 g. CO2e

Huella adicional Transportadores

SUMIDEROS CO2

HUELLAS



SUMIDEROS CO2

DETALLE

Nombre: Descuento doble contabilidad procesos desglosados

Descripción: Se descuentan las emisiones debidas a procesos analizados de forma individual en este análisis (como el envasado...) que se alimentan de la misma fuente de energía que la oficina. Se evita así la doble contabilidad.

Huella:
