



Alumnos de EFA Fonteboa aprenden a elaborar quesos y derivados lácteos en Pedro Murias

Las instalaciones del Centro de Formación y Experimentación Agroforestal Pedro Murias, en Ribadeo, acogieron, como en años anteriores, dos grupos de alumnos de Formación Profesional Agraria del Centro de Promoción Rural-EFA Fonteboa, de Coristanco.

Cada uno de los grupos trabajó durante cinco días en la elaboración de quesos de las denominaciones de origen Arzúa-Ulloa, Tetilla y Cebreiro y otros derivados lácteos asociados.

Los cursos se desarrollaron del 17 al 21 de febrero, en el caso de los alumnos del CFGS de Ganadería y Asistente en Sanidad Animal, y del 2

al 6 de marzo, para los alumnos del CFGM de Producción Agropecuaria.

Las horas de la mañana estuvieron dedicadas a los trabajos en la quesería bajo la dirección y orientación de José Luis López, responsable de la formación, y por las tardes los respectivos grupos realizaron visitas y encuentros con responsables de diversas iniciativas de empen-

dimiento agrario en la comarca de A Mariña: la Cooperativa Terras da Mariña, el Centro de Alimentación de Vacuno (CAVI) de Os Irmandiños (CLUN) y varias explotaciones ganaderas significativas de la zona con diferentes sistemas de producción y aprovechamientos.

Además de los estudiantes de Formación Profesional, en cada uno de los grupos participaron profesionales interesados en adquirir competencias y habilidades en la elaboración de lácteos con el objetivo de dar una nueva orientación productiva a la explotación familiar o aprovechar la transformación *in situ* para generar valor añadido y garantizar la sostenibilidad de la empresa familiar.

Aparte de los aspectos técnicos de la formación, este tipo de cursos resultan muy enriquecedores para ambos colectivos por las sinergias derivadas del trabajo en equipo y los momentos de convivencia y de intercambio de experiencias y proyectos. ■