



## Alumnos de EFA Fonteboa aprenden a elaborar queixos e derivados lácteos en Pedro Murias

As instalacións do Centro de Formación e Experimentación Agroforestal Pedro Murias, en Ribadeo, acolleron, como en anos anteriores, dous grupos de alumnos de Formación Profesional Agraria do Centro de Promoción Rural-EFA Fonteboa, de Coristanco.

Cada un dos grupos traballou durante cinco días na elaboración de queixos das denominacións de orixe Arzúa-Ulloa, Tostilla e Cebreiro e outros derivados lácteos asociados.

Os cursos desenvolvéronse do 17 ao 21 de febreiro, no caso dos alumnos do CFGS de Gandería e Asistente en Sanidade Animal, e do 2 ao 6 de

marzo, para os alumnos do CFGM de Producción Agropecuaria.

As horas da mañá estiveron dedicadas aos traballos na queixería baixo a dirección e orientación de José Luis López, responsable da formación, e polas tardes os respectivos grupos realizaron visitas e encontros con responsables de diversas iniciativas de emprendemento agrario na

comarca da Mariña: a Cooperativa Terras da Mariña, o Centro de Alimentación de Vacún (CAVI) de Os Irmandiños (CLUN) e varias explotacións gandeiras significativas da zona con diferentes sistemas de produción e aproveitamentos.

Ademais dos estudantes de Formación Profesional, en cada un dos grupos participaron profesionais interesados en adquirir competencias e habilidades na elaboración de lácteos co obxectivo de dar unha nova orientación produtiva á explotación familiar ou aproveitar a transformación in situ para xerar valor engadido e garantir a sostibilidade da empresa familiar.

Á parte dos aspectos técnicos da formación, este tipo de cursos resultan moi enriquecedores para ambos os colectivos polas sinerxías derivadas do traballo en equipo e os momentos de convivencia e de intercambio de experiencias e proxectos. ■