

CURSOS GRATUÍTOS DIRIXIDOS AO SECTOR AGROALIMENTARIO

Galicia contará con formación especializada sobre a análise sensorial dos queixos galegos con DOP

Un total de vinte xornadas formativas sobre a análise sensorial dos queixos galegos con Denominación de Orixe Protexida (DOP) serán as que imparta a catadora Salomé Beiroa por distintos puntos da xeografía galega. Esta actividade está financiada con fondos europeos (Feader) e pola Axencia Galega de Calidade Alimentaria (Agacal). Tamén colaboran os catro consellos reguladores dos queixos galegos con DOP, así como outras entidades. A formación será gratuíta e está dirixida ao sector e industria agroalimentarios.

Promovida a dita actividade pola propia docente, Salomé Beiroa, coa mesma procura “achegar a industria e o sector agroalimentario a uns produtos excepcionais” como son os queixos galegos con DOP. San Simón da Costa, Cebreiro, Arzúa-Ulloa e Tetilla son as catro Denominacións coas que contamos en Galicia en materia queixeira. Delas é experta Beiroa, que conta cunha longa traxectoria como catadora destes produtos no Panel de Cata da Xunta de Galicia desde fai 15 anos.

Calquera persoa vinculada ao sector agroalimentario pode inscribirse gratuitamente nesta actividade, non só quen se dedica directamente á fabricación de queixos, senón tamén os produtores lácteos, comercializadores e outros. “Malia que o leite chega ás queixerías desde o sector primario, os queixos galegos aínda precisan ser moito máis coñecidos entre as persoas que todos os días abastecen del a industria”, afirma Beiroa.

Un dos obxectivos da formación é a promoción e protección da calidade diferencial dos produtos alimentarios galegos acollidos aos distintos indicativos de calidade. Neste sentido, a catadora apunta que “temos catro tesouros” que divulgar, en referencia ás catro DOP. Nas sesións formativas abordaranse cuestións como a degustación do produto, saber apreciar as súas características ou como dar valor aos parámetros que garanten a súa calidade.

Inscripcións gratuítas

O alumnado interesado en participar nalgunha das vinte sesións programadas poderase inscribir sen custo ningún enviando un correo electrónico a formacion.queixos@beiroa.org, indicando a localidade en que desexa participar: Santiago de Compostela (Lamas de Abade), Pedrafita do Cebreiro, Boqueixón (Sergude), Vilalba, Palas de Rei, Melide e Lalín.

En primeiro lugar, será o Centro de Formación e Experimentación Agroforestal de Sergude (Boqueixón) os días 31 de agosto e 2 de setembro así como os vindeiros 21 e 23 do mesmo mes. A seguinte data para a formación será en Lalín os días 7 e 9 de setembro e o 5 e 7 de outubro. Logo, a análise sensorial dos queixos galegos chegará ao Cebreiro os días 14 e 16 de setembro, para recalar en Vilalba o 28 e 30 do mesmo mes.

Lamas de Abade, en Santiago de Compostela, acollerá os días 13 e 14 e 19 e 21 de outubro as ditas xornadas para chegar a Palas de Rei os días 26 e 28 de outubro finalizando en Melide os días 9 e 11 de novembro.

Colaboracións

A formación en análise sensorial dos queixos galegos con DOP conta co financiamento de fondos europeos (Feader), da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), así como coa colaboración dos Consellos Reguladores dos queixos Cebreiro, Tetilla, Arzúa-Ulloa e San Simón da Costa, entre outras entidades e institucións.