

Metas alcanzadas y nuevos retos en la transformación y la regulación en pequeñas queserías



Una manera de poner en valor la leche obtenida de animales en pastoreo es transformándola directamente, pero la legislación ha de ser adaptada a las pequeñas unidades de producción, de manera que se éstas puedan seguir produciendo y vendiendo quesos artesanales de gran calidad usando procesos propios y tradicionales con las garantías necesarias en cuanto a seguridad e inocuidad alimentaria. Este webinar presenta el trabajo realizado durante la última década por la red española de queserías de campo y artesanas, QueRed, para conseguir esta flexibilización y explora los retos futuros. Puede servir como posible modelo a otros pequeños productores que se encuentran en la misma situación, así como conseguir sinergias con distintos actores a nivel europeo y mediterráneo. La sesión forma parte de una serie de webinarios organizada en el marco del proyecto PASTINNOVA (Modelos innovadores para un futuro sostenible de los sistemas pastorales mediterráneos, pastinnova.eu).

INSCRÍBETE >

- 10:00-10:10 **Introducción, el proyecto PASTINNOVA**
 - ┆ Athanasios Ragkos (Coordinador del proyecto PASTINNOVA, ELGO Demeter, Grecia)
 - ┆ María Veiga (QueRed, España)
 - ┆ Antonio López-Francos (CIHEAM Zaragoza, España)
- 10:10-10:40 **Hitos en materia de flexibilización conseguidos por QueRed a lo largo de 10 años**
 - ┆ Ángel Valeriano (Quesero y socio fundador de QueRed)
- 10:40-11:40 **Nuevos retos en materia de flexibilización. Producir alimentos seguros con requisitos adecuados a pequeños productores**
 - ┆ Ángel Nepomuceno (Veterinario, Jefe de distrito de salud pública de Villarrobledo, Junta de Castilla la Mancha, España)
 - ┆ María Veiga (Veterinaria y quesera, socia de Quered. Galicia, España)
- 11:40-12:00 **Preguntas cortas y debate**
- 12:00-12:15 **Pausa**
- 12:15-12:45 **El día a día en una quesería artesana desde ACREFA**
 - ┆ Mariona Rota (Tecnóloga de alimentos e ingeniera agrícola, ACREFA - Asociación catalana de ganaderos y elaboradores de queso artesano, España)
- 12:45-13:15 **Preguntas y debate**
- 13:15 **Conclusiones y cierre del webinar**

MIRA LOS VÍDEOS DE QUERED SOBRE ELABORACIÓN TRADICIONAL DE QUESO

