

Almassora: Intercoop acoge la segunda reunión internacional del proyecto europeo FoodDrinks

La Plana al Dia | Almassora | General | 20-01-2012

La Fundación Intercoop acoge, los próximos martes y miércoles (24 y 25 de enero), la segunda reunión del consorcio del proyecto europeo FoodDrinks, del que la entidad castellonense forma parte.

El proyecto, financiado por la Unión Europea, en el marco del programa de Aprendizaje Permanente de Adultos (Lifelong Learning – Leonardo Partnerships) pretende generar una red de entidades activas para la formulación de un futuro programa formativo europeo en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria.

En total serán 25 participantes de siete países los que durante dos días debatirán sobre la situación actual de la formación en materia de Calidad y Seguridad Alimentaria en Europa y sobre qué elementos básicos debería tener un futuro plan formativo conjunto para todos los ciudadanos europeos.

La reunión de Castellón es la segunda que se realiza desde que se iniciara el proyecto el pasado mes de septiembre en Bulgaria y servirá, no sólo para hacer una puesta en común de la realidad formativa actual europea tras un periodo de tres meses de recogida de datos por parte de los socios del proyecto, sino también para llevar a cabo una serie de visitas y contactos técnicos de interés para las entidades que conforman el consorcio.

Así, por ejemplo, durante su estancia en Castellón, las siete delegaciones internacionales mantendrán una reunión de trabajo con profesores de la Escuela de Hostelería de Castellón con quienes analizarán aspectos relativos a las necesidades formativas reales que necesitan cubrir estos profesionales desde sus centros de formación profesional y, además, tratarán sobre las principales carencias detectadas entre los alumnos que desean ser profesionales del sector hostelero en general y de la alimentación, en particular.

El consorcio del proyecto FoodDrinks visitará también las instalaciones de la empresa Artusa, en Cabanes, donde podrán ver y conocer el proceso de elaboración de los turrones San Luis y, al mismo tiempo, podrán intercambiar información relativa a las necesidades de calidad y seguridad alimentaria que este tipo de empresas tienen que cumplir y cuál es el grado de capacitación laboral existente en el mercado, entre los profesionales que pueden trabajar en este sector.

Las visitas técnicas se completarán con un viaje hasta la almazara San Isidro, de Canet lo Roig, donde podrán conocer el proceso de molturación de la oliva y ver qué criterios de calidad se tienen en cuenta en dicho proceso. A continuación, el consorcio europeo podrá participar de una cata de aceite de oliva virgen extra y de aceite milenario.

Para el tiempo de ocio está previsto un recorrido por algunos de los olivos milenarios localizados en la localidad de Traiguera y, como colofón a la reunión, una visita turística a la ciudad de Peñíscola.

El partenariado del proyecto está formado por entidades de Bulgaria, Rumania, Grecia, Turquía, Francia, Hungría y España, entre los que se encuentran desde entidades públicas gestoras de formación, como la propia Agencia Nacional de Formación Profesional de Bulgaria o las universidades Karoly Robert de Gyöngyös (Hungría) y Vasile Alecsandri de Bacau (Rumanía), así como representantes de la industria agroalimentaria como la propia Fundación Intercoop, la Asociación Nacional Francesa de Industrias Alimentarias, la Cámara Agraria de Mersin (Turquía) y la Asociación de Agronomistas de Kavala (Grecia).