-
-
-

-
-

$(window).load(function() { $('#post_slider').flexslider({ animation : 'fade', controlNav : true, directionNav : true, animationLoop : true, slideshow : true }); });

Taller Experiencias y Aprendizajes de Agregado de Valor

Se trataron de propuestas para la comercialización en la agricultura familiar. Asistieron alrededor de 100 personas, productores, dirigentes de organizaciones de productores, técnicos gubernamentales y estudiantes universitarios.

- EXTENSION

El pasado 22 de mayo se realizó en nuestra Facultad un taller de la Secretaría de Extensión. Esta actividad se desempeñó en el marco del proyecto “Canasta de alimentos con identidad territorial” (Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales- Facultad de Ciencias Exactas - Facultad de Humanidades).

En encuentro comenzó con la bienvenida del Decano, Daniel Scatturice, quien enmarcó la actividad como parte para apuntalar acciones de comercialización de la región.

Lazzaro del PROCAL anunció que el Ministerio de Agricultura de Nación podría contribuir con un proyecto piloto

Luego, la directora del proyecto, Ing. Agr. Irene Velarde, hizo una reseña de las actividades que permitieron ampliar la red de productores para el logro de mejoras técnico-productivas, organizacionales y comerciales con productores de La Plata y Berisso.

También participaron las productoras expositoras de la Feria Manos de la Tierra: Marta Ocampo, Ovilda Aleman y [illegible] que destacaron como logros: la alianza con los consumidores que buscan productos frescos, el apoyo de la UNLP y la futura creación del Paseo de la Economía Social y Solidaria.

Asimismo, Enzo Manzini, de la Coop. EcoZonda Ltda. de la provincia de San Juan, puso el acento en los logros obtenidos al vencer la desconfianza en el asociativismo. Esto les permitió, declaró, conformar la cooperativa y acceder a maquinarias para el procesamiento de pasas de uva.

> "La conquista de mercados externos y la transparencia en el manejo de la información han sido la confirmación que el modelo cooperativo funciona", señaló Manzini.

En consonancia, Raúl Mastrángelo, de Quesos Tandileufú en Tandil, se apoyó en la producción diversificada de [illegible] instrumentos, que le permitieron lograr la habilitación de la quesería y participar del Cluster Quesero de Tandil, todas estrategias para la defensa de la identidad de la quesería local.

Finalmente, Darciel Meseguer Agosta de Asociación de productores de vino casero en Maipú, Mendoza (APROVICAM), partió de un ajustado diagnóstico de los pequeños elaboradores: poco volumen, altos costos, sobrecarga de tareas, entre otros, hacen que muchas veces el vino “se remate” a precios muy bajos. La conformación de APROVICAM, comentó, les ha permitido a los 30 productores asociados tener una política interna de calidad y de difusión que la hacen a través de ferias seleccionadas, Internet y planifican una ruta del vino artesanal en la que pueden potenciar la comercialización.

Luego de las exposiciones se realizó un rico trabajo de taller en pequeños grupos de productores y de técnicos junto con estudiantes, el cual permitió visualizar los problemas, logros y anhelos compartidos.

Tags: productores, familiares, experiencias

URL de origen:http://old.agro.unlp.edu.ar/novedad/taller-experiencias-y-aprendizajes-de-agregado-de-valor-0#comment-0