





```
$(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).

El encuentro comenzó con la bienvenida del Decano Daniel Scotturico, quien marcó la actividad como parte de la estrategia de vinculación de la Universidad con la comunidad para apuntalar acciones de comercialización de la región.

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

También participaron las productoras expositoras de la Feria Manos en la Tierra: María Genaro, Guila Aleman y que demostraron cómo se prepara la comida con sus propios alimentos producidos locales, el apoyo de la UFR y la futura creación del Paseo de la Economía Social y Solidaria.

Asimismo, Enzo Manzini de la Cooperativa Zonaria de la provincia de San Juan, cuyo harero cooperativo les permitió 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 Mastrángola de Quesos Tandil en Tandil se apoyó en la producción diversificada de quesos artesanales que le permitió fortalecer la identidad de la quesería y participar del Circuito 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>