



Proyecto: Provisión de herramientas y competencias ligadas a la valorización de la olivicultura de Maipú para el desarrollo de mujeres jóvenes en su entorno económico-social

Unidad Académica: Facultad de Ciencias Agrarias

Directora: Mónica Bauzá

Mail de contacto: mbauza@fca.uncu.edu.ar

Equipo responsable:

- Verónica Araniti: Co-directora
- Inés Videla: Asistente técnico
- Romina Palazzo: Apoyo técnico
- Leila Mucarsel: Apoyo técnico
- Adriana Fornes: Formulación de Proyectos

Resumen:

La crisis olivícola internacional y nacional, sumado a los problemas de competitividad de la olivicultura mendocina respecto a otras provincias, así como la presión inmobiliaria sobre las implantaciones de olivos, han generado la necesidad de repensar la olivicultura local a partir de aspectos distintivos de esta actividad.

En ese marco, la provincia de Mendoza a través de la Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Alimentos y con la asistencia técnica de expertos locales en desarrollo rural, expertos italianos y la Región Toscana están trabajando junto a la Municipalidad de Maipú en un proyecto de valorización de la olivicultura local. La elección del departamento de Maipú no fue discrecional, sino que se ha basado en particularidades que presenta la olivicultura de ese departamento, descriptas en la fundamentación de este proyecto.

En ese marco, el objetivo general propuesto por este proyecto es el de proveer herramientas y competencias ligadas a la valorización de la olivicultura de Maipú, que permita el desarrollo de mujeres menores de 45 años, en su entorno económico-social, ampliando su abanico de alternativas y oportunidad.

Para alcanzar este objetivo, se plantean tres objetivos específicos que colaborarán en el alcance-fin. Estos son: 1- Fortalecer las áreas del gobierno provincial y municipal involucradas en el proyecto; 2- Implementar plan de adopción de herramientas y competencias relacionadas a la calidad alimentaria, turismo rural y recuperación de gastronomía propia del lugar ligada a la olivicultura; y 3- Elaborar plan de transmisión de herramientas y competencias adquiridas a beneficiarios indirectos del proyecto.



El enfoque teórico utilizado es el de Sistemas Agroalimentarios Localizados y la metodología de trabajo propuesta es participativa.

Las actividades propuestas para el logro de los objetivos son:

Act. 1.1 Realización de reuniones con referentes de las áreas del gobierno provincial y municipal.

Act. 1.2 Identificación de capacidades existentes en dichas áreas.

Act.1.3 Reforzamiento, a través de asistencias técnicas, de aquellas capacidades que serían deseables que esas áreas tuvieran para poder asegurar la sostenibilidad del proyecto desde el punto de vista institucional.

Act. 2.1 Diseño de contenidos a transferir sobre calidad alimentaria, beneficios del aceite de oliva en la salud, turismo rural y recuperación de gastronomía local.

Act. 2.2 Desarrollo de plan de adopción de herramientas y competencias por parte de la población beneficiaria.

Act. 2.3 Implementación de plan de adopción (a través de prácticas, visitas a campo, instancias de formación, entre otras).

Act. 3.1 Realización de instancias de animación socio-comunitaria con beneficiarias directas del proyecto.

Act. 3.2 Elaboración, junto a beneficiarias directas del proyecto, de propuestas para transferir experiencia a otras mujeres o a otros grupos de beneficiarios.

Por último, los resultados que se esperan alcanzar a partir de este proyecto son:

- Capacidades institucionales ampliadas que mejoren la probabilidad de sostenibilidad del proyecto.
- Herramientas y competencias en calidad alimentaria y salud, turismo rural y recuperación de la gastronomía local ligada a la olivicultura adoptadas por la población beneficiaria.
- Propuesta para la transferencia de herramientas y competencias a otras mujeres ligadas a la olivicultura que no hayan participado de este proyecto.

Objetivo:

Proveer herramientas y competencias ligadas a la valorización de la olivicultura de Maipú que permita el desarrollo de mujeres menores de 45 años, en su entorno económico-social, ampliando su abanico de alternativas y oportunidad.



Resultados obtenidos:

El objetivo del proyecto se cumplió de acuerdo a lo planificado. Por un lado, se lograron alcanzar capacidades institucionales ampliadas que mejoraron la probabilidad de sostenibilidad del proyecto: se sumó como miembro del equipo de trabajo permanente a la Coordinadora del Programa de Asociativismo de la Dirección de Desarrollo Socio-Económico Local y a dos jóvenes asistentes técnicas que trabajan en dicho programa y a su vez son estudiantes de la FCA y la FCPYS de la UNCUYO.

Por otro lado, se adquirieron herramientas y competencias en calidad alimentaria, turismo rural y recuperación de la gastronomía local ligada a la olivicultura. Para ello se diseñó un plan de capacitación que se implementó en 10 módulos teóricos-prácticos; se realizaron 3 visitas: Panel de Cata de Aceite de Oliva y Fábrica de la FCA, visita al Restaurante Verolio, visita a emprendimiento de Agroturismo; se realizaron dos clases prácticas de cocina con aceite de oliva; se brindaron herramientas ligadas a la calidad alimentaria; y se presentaron dos proyectos, uno de los cuales ya ha sido aprobado, lo que garantiza la sostenibilidad de las acciones.