

El municipio de San Rafael y el INTA brindan capacitaciones para emprendedores

30/04/2026



En un trabajo conjunto entre la Municipalidad de San Rafael y la sede local del INTA se viene trabajando en diversas capacitaciones para potenciar los microemprendimientos.

Esta vez, en la sede de Maza 210, se realizó un taller para aprender a realizar aceitunas en conservas.

La propuesta, trabajada en conjunto con Génesis Incubadora de Empresas, se desarrolló en el marco de la temporada de cosecha y estuvo destinada a vecinos interesados en incorporar herramientas para el procesamiento y conservación de este producto regional.

En el encuentro, técnicos especializados, brindaron

conocimientos sobre elaboración, procesamiento, medidas de seguridad y buenas prácticas de manipulación de alimentos.



Estas acciones forman parte de un trabajo sostenido en el tiempo con diferentes capacitaciones orientadas a fortalecer la producción local. Entre las instancias previas se destacan los talleres de elaboración de mermeladas, conservas de tomate y durazno, y capacitaciones en huerta y granja.

En la jornada de hoy se aprovechó a trabajar con el sector olivícola, favoreciendo tanto el consumo familiar como la posibilidad de generar ingresos a partir de la comercialización de las conservas.

Hay que destacar la importante convocatoria que se registró, consolidando así estos espacios como herramientas clave para la formación, el impulso del trabajo y el desarrollo local en San Rafael.

