

En el Hogar San Martín de Tours trabajan todos juntos para cosechar las aceitunas y embotellar su aceite de oliva

07/12/2024



Desde hace ya un par de años el Hogar San Martín de Tours trabaja en su línea de aceite de oliva con la que pueden recaudar fondos y generar una actividad productiva para sus internos.

Lo cierto es que todos los internos que residen en el hogar de la calle Cubillos “dan una mano” para poder tener el aceite disponible para la comercialización al público.

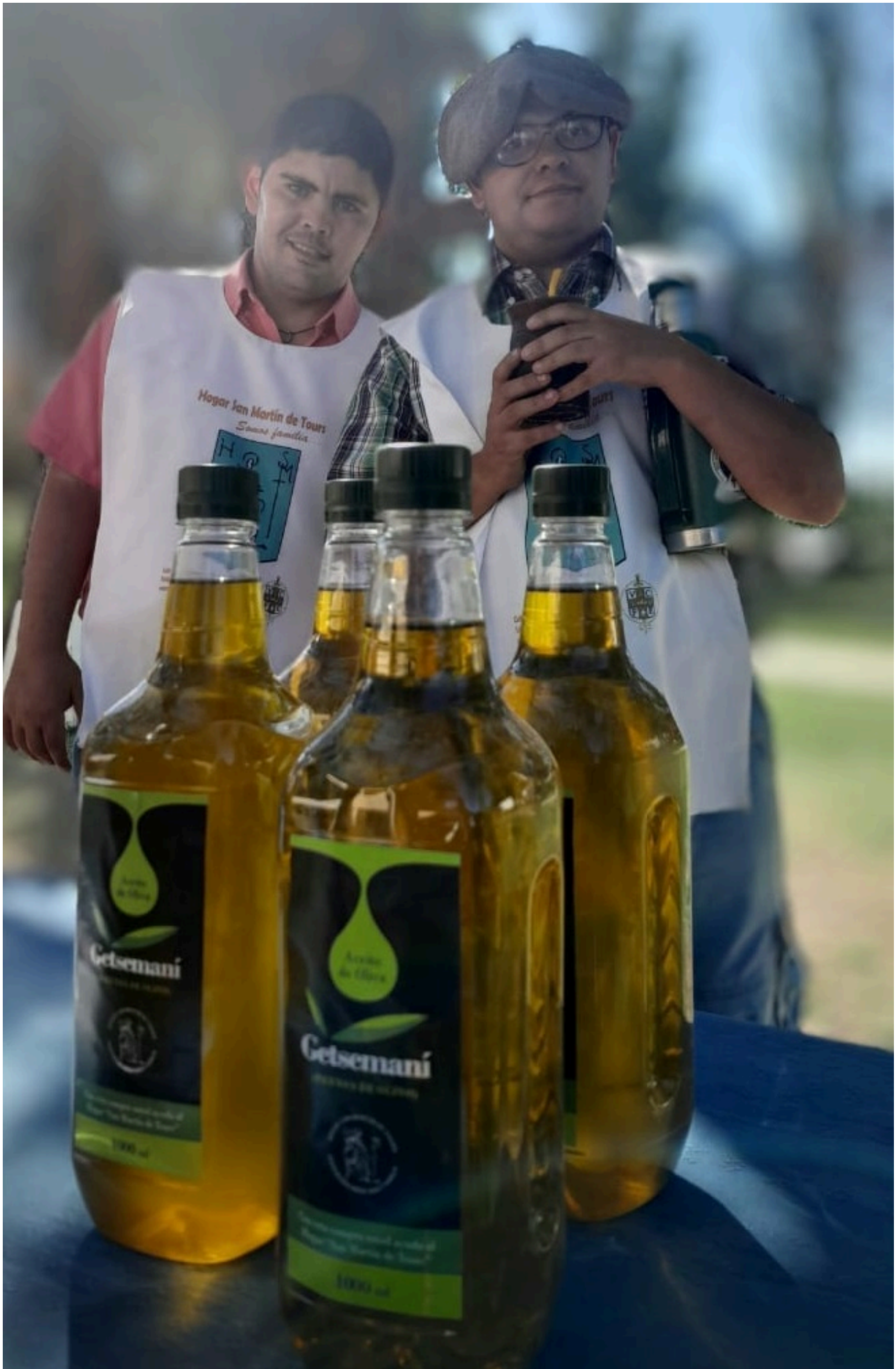
Los chicos y abuelos que forman parte de la familia del San Martín de Tours llevan a cabo las tareas de cosecha, fraccionado, embotellado y etiquetado del producto.



Todo esto se lleva a cabo de manera artesanal gracias a unas tres hectáreas de olivares que tiene el predio del hogar.

El único proceso que se realiza fuera es una empresa que se encarga de prensar y elaborar, el resto, incluso el envasado y la venta se realiza desde el hogar.

Si bien no son ventas masivas y la cantidad de aceite no es a gran escala, es un ingreso que aporta al sostener las tareas diarias de la entidad.



Por estos días desde las redes sociales del hogar mostraron el trabajo de Armando y Sebastián, los “vendedores estrella” del aceite, además del trabajo de los abuelos: “ellos se encargan, con la ayuda de la señora Eva, a fraccionar el aceite del bidón en botellas de litro y de medio litro, y también ayudan a etiquetar los envases, aunque para esto requieren de mayor asistencia, porque hay que cuidar los detalles”