

Jornada gratuita sobre producción de aceitunas en conserva en San Rafael

07/05/2025



Este viernes 9 de mayo, San Rafael será sede de una jornada de capacitación gratuita sobre la elaboración de aceitunas en conserva, una alternativa con gran potencial para diversificar la producción local y sumar valor agregado a las materias primas de la región.

El encuentro comenzará a las 9:30 en la Agencia de Extensión Rural del INTA San Rafael, ubicada en calle Maza 210, y está dirigido a productores, emprendedores y público en general interesado en aprender sobre el proceso completo de elaboración: desde la cosecha y selección de frutos, pasando por el desamargado, fermentación y conservación segura, hasta el envasado y agregado de valor.

Los disertantes serán Martín Daniele, Jéssica Worlock y Paola Urfalino, profesionales del INTA Rama Caída, quienes compartirán conocimientos clave para transformar una

producción limitada –como lo es hoy la de aceitunas de mesa en la zona– en una oportunidad concreta de desarrollo agroalimentario y con alto potencial comercial.

San Rafael cuenta con más de 3.700 hectáreas cultivadas con olivos, lo que lo posiciona como el principal departamento olivícola de Mendoza, incluso por delante de Maipú. Sin embargo, el 97% de la producción se destina a la elaboración de aceite, mientras que solo el 3% restante se orienta a conservas, lo que abre un margen interesante para el crecimiento del sector.

La actividad no requiere inscripción previa y es de acceso libre. Una excelente oportunidad para aprender, vincularse y fortalecer el desarrollo local con productos de calidad.