

La Utu de Young certifica a 12 nuevos especialistas en la preservación y estudio de hongos

General



Publicada el: 30/12/24	Visitas: 56
Comentarios: 0	Ver comentarios
Votos: 3	Puntaje: 4.7

https://www.ultimasnoticias.com.uy/general/la-utu-de-young-certifica-a-12-nuevos-especialistas-en-la-preservacion-y-estudio-de-hongos_13035.php



General

La Utu de Young certifica a 12 nuevos especialistas en la preservación y estudio de hongos

La UTU de Young otorga certificación a 12 nuevos expertos en el ámbito de la preservación y análisis de hongos.

La Ruta del Hongo: Formación de Nuevos Operadores en Recolección de Hongos Comestibles

En el marco del proyecto La Ruta del Hongo, la Escuela Técnica de Young acreditó a 12 personas en el curso de Operador en reconocimiento, conservación y emprendedurismo de hongos del eucalipto.

Este curso tiene como objetivo formalizar la recolección de hongos comestibles para su venta durante todo el año, buscando así salir de la zafra, según información divulgada por la página de UTU.

Objetivos del Proyecto

El proyecto pretende dar valor y visibilidad a saberes locales, en este caso a la recolección de hongos y sus diversas preparaciones.

A través de esta iniciativa, se busca validar conocimientos existentes, generar mejores ingresos para la población y contribuir al desarrollo de la comunidad.

Perfil de los Participantes

El curso estuvo dirigido a personas mayores de 18 años con educación primaria completa, en su mayoría mujeres jefas de hogar de comunidades forestales desempleadas.

Estas participantes contaban con experiencia en la recolección de hongos, considerándose esta actividad como una de las principales fuentes de ingreso en sus hogares.

Contenido del Curso

Con una duración de 120 horas, el curso se estructuró en tres módulos: Conservación y recolección, Emprendedurismo y Proyecto Incubadora. Los módulos estuvieron diseñados para desarrollar futuros emprendimientos e incluyeron temas de seguridad y salud ocupacional, formalización laboral, diferenciación de tipos de hongos, gestión, comercialización, manipulación de alimentos, así como diferentes formas de preparación como desecado y conservas.

Prácticas y Oportunidades de Negocio

Los operadores, oriundos de Paso de los Mellizos, Paso de la Cruz, Algorta, Islas de Argüelles, Grecco y Young, realizaron talleres de emprendedurismo en cocinas comunitarias, coordinados por la Agencia Nacional de Desarrollo (ANDE).

Este proceso se centra en el máximo aprovechamiento de los hongos recolectados en plantaciones de eucalipto, facilitando su acopio y venta a

emprendimientos gastronómicos en Montevideo. Anteriormente, alrededor de 200 familias se dedicaban a la recolección de hongos, vendiéndolos a acopiadores que posteriormente los comercializaban en Montevideo, donde se les añadía valor. La formación proporcionada por UTU ha sido clave para ayudar a estas familias a salir de la sazonalidad de la actividad, que tradicionalmente se limitaba a las temporadas de otoño y primavera, permitiendo ahora la venta durante todo el año.

Ceremonia de Certificación

El evento de entrega de certificaciones contó con la participación de autoridades de UTU, de la Intendencia de Río Negro, así como de los ministerios de Ganadería, Agricultura y Pesca y de Desarrollo Social, además de ANDE.

Innovación Educativa

Creado en el año 2020, este curso es el primero de su tipo en Uruguay. Forma parte del programa La Ruta del Hongo, impulsado por la empresa Montes del Plata junto a UTU y UTEC. En 2021, en Paysandú, 25 personas completaron la formación, con cuatro emprendimientos logrando comercializar productos a nivel nacional.

Fuente: El Telegrafo

Imágenes



La utu de young certifica a 12 nuevos especialistas en la preservacion y estudio de hongos

Tags

zafralidad, montevideo, operadores, comestibles, emprendedurismo, actividad, emprendimientos, nacional, proyecto, participantes, desarrollo, eucalipto

Noticias relacionadas

- 4.3 *** *Los hongos en expansión: una nueva advertencia global de los científicos*
- 4.8 *** *Paysandú enfrenta esta noche a Young en un nuevo desafío amistoso que promete emociones y buen fútbol*
- 3.9 *** *Furiosos vientos superiores a 100 km/h arrasaron con techados y árboles en Young, San Javier y áreas aledañas*
- 4.5 *** *Menor de Young herido por caídas de ramas es trasladado a Paysandú para tratamiento médico especializado*
- 4.0 *** *El club de baby fútbol de Young rinde homenaje a "Juampi", el niño de 10 años que falleció tras un trágico incidente*
- 4.0 *** *Tragedia en Young: un árbol se desplomó sobre un joven de 13 años*
- 4.1 *** *Un cierre exitoso: el Programa Valórame potencia la inclusión a través de la innovación*
- 4.6 *** *«El fascinante hallazgo de hongos rosados en los jardines del museo»*
- 4.4 *** *Utu en alerta: paro nacional tras incidente de violencia en Flor de Maroñas entre un estudiante y un docente*
- 3.8 *** *Estudiante agredió a compañeras en Utu Figari y el gremio estudiantil solicita reforzar la seguridad y apoyo psicológico*

Categorías

Interior
aldea
Breves
básquet
cartas
ciencia
Clima

columnistas
Cotizacion monedas
Cultura
Curiosidades
departamentales
Deportes
derechos humanos
Economía
Empresariales
Empresas
Fútbol internacional
Fútbol uruguayo
Fúnebres
fútbol
General
género y feminismos
internacional
Internacionales
latidos
Maldonado
Mascotas
minuto a minuto
Mundo
municipales
Nacional
Estados Unidos
noticias de local
México
noticias de salud
noticias de tecnologia
obituarios
Opinión
policial
Policiales
Política
Principal
Resultados de juegos
Rurales
Salto
Salud
Show
sin categoría

sindicales
Sociedad
Tecnología & internet
titulares del día
tribuna
Turf
uncategorized
uruguay decide 2024
viajes y turismo