#LEADFARM 5.0

Boletín de noticias #3

Octubre 2023

Resumen

1. El proyecto #LEADFARM 5.0

2. Noticias de las socios del proyecto

- Proyecto "Sabor de la Región de Latvia"
- Pilotaje. Transformación Justa. Talleres Intercambiados
- CONFAGRI Por Internacional de las Cooperativas Agrarias Nuevas Uniéndose a Uniéndose
- Prácticas de formación para jóvenes agricultores en Grajales Modelo en España

3. Artículos

- La transición agrícola Continuamente un futuro sostenible
- Comprender la inteligencia social y emocional

1 El proyecto #LEADFARM 5.0

Introducción

El proyecto #LEADFARM 5.0 nació con la misión de "mejorar la capacidad de las cooperativas agrícolas, promoviendo el desarrollo y la aceptación de formas colaborativas de trabajo para las innovaciones digitales". El proyecto tiene como objetivo continuar el Proyecto LEADFARM, apoyado en el marco del plan de trabajo para EREN5 (4.1.4), "Promoción de nuevas formas de trabajo y apoyo en el impacto en cada territorio de cargo a diferentes grupos de beneficiarios, como Jurtas Directas, Comités de Proyecto, Operadores de Cooperativas Agrícolas, etc.".

El consorcio de entidades está liderado por EOS Sociedad de Organización Cooperativa Valenciana, y está compuesto por la Confederación Española de Cooperativas Agrarias (CONFAGRI), la Unión COOPERAR Confederación Nacional de Cooperativas Agrarias y de Crédito Agrícola, de Portugal, SNRSS Association de Cooperativas Sociales de Polonia, LLAC (Centro de Capacitación y Asesoramiento Rural de Letonia), ZDRUZENJE ZADRUGA Sociedad Rural para el Desarrollo Transfronterizo Zrangkamel. Kit empresas sazca experta en innovación pedagógica y MEDIATLANTIC S. Coop. Cooperativa de trabajo asociado especializada en formación y consultoría.

Los objetivos de #LEADFARM 5.0 son analizar las oportunidades de empleo emergentes que ofrecen las tecnologías digitales para la gestión cooperativa, la formación de futuras habilidades y competencias necesarias en el sector de las cooperativas agroalimentarias, desarrollar metodologías de aprendizaje innovadoras para la formación de cooperativistas y socios, y promover la adopción de nuevas formas de cooperación y aprendizaje entre los distintos actores del sector agroalimentario y otros actores económicos que garantizan el suministro de productos agrícolas para un mejor ecosistema y fomentar la participación de los jóvenes en los nuevos modelos cooperativos emergentes detectados y promovidos en cada uno de los valores cooperativos recogidos en la Declaración.

2 Noticias de los socios del proyecto

Letonia

Project Proyecto "Sabor de la Región de Latvia"

Uno de los proyectos piloteados de LLAC es el proyecto "Sabor de la Región de Latvia". Su objetivo es informar a los agricultores locales sobre la importancia de la producción de productos de calidad y demostrarles los beneficios que ofrece. Sabor de la Región de Latvia2 tuvo cuatro eventos regionales, en cada uno de los cuales participaron 20 personas.

En el primer evento, hemos intentado encontrar respuestas a preguntas sobre cómo se desarrollará la producción de productos de calidad en Letonia en los próximos años, cómo se desarrollará el mercado, qué productos se cultivarán y qué tipo de tecnología se utilizará. Los participantes también tuvieron la oportunidad de visitar la colaboración con la Asociación de Pescadores del Mar Báltico y la Financiación de la Red de Cooperación de Pesca para conocer a otros pescadores y conocer a otros pescadores de Letonia y sus delicias pesqueras.

El segundo evento regional se centró en preservar la identidad letona honorífica y utilizando recetas tradicionales en la vida cotidiana.

El tercer evento se llevó a cabo en el huerto de Inamchen del Fuhrer Park para aprender jurtas sobre cómo cultivar productos ecológicos. Los participantes también tuvieron la oportunidad de conocer a otros productores ecológicos y discutir los productos ecológicos que están disponibles en el mercado letón y cómo pueden ser más atractivos para los clientes.

Cada evento regional se centró en los productores de consultores exclusivos, compradores de empresas ecológicas, municipios y productores locales. Inicialmente entendían cómo equilibrar los intereses de todas las partes interesadas y cómo pueden ser mutuamente beneficiosos. Este evento también tenía como objetivo producir menos inspiración con recetas ya hechas. También se proporcionaron conocimientos sobre cómo preservar los productos locales.

La discusión "Innovaciones en la producción de alimentos - ¿pero todos y solo para los elegidos?" que fue popular por Mikelis Grinfelds, director de la empresa de LLAC, tuvo como objetivo la presencia de Aino Bērziņa, jefa de la cooperativa Latvijas Lauksaimniecības Konsultācijas Centrs, director de la joyería de explotadas Pasta Ģimenes Bērziņi y Ivars Ģēģeris, director de la empresa Ģēģeru Dārzs. Los oradores de la discusión también intentaron proporcionar a los participantes información sobre cómo pueden cultivar productos locales que satisfacen las futuras consumidores, que elegirán, cómo puede el fabricante ofrecer lo que desean y cómo Letonia puede convertirse en un exportador de productos ecológicos con productos de alta calidad.

La gente todavía no entiende el impacto de la comida en su salud, por lo que hay muchos más que hacer en este campo para concienciar a nuestros consumidores. Además, los productos locales son cuanto más, pero cuanto más, pero energía caos. Después de una comida así, los niños tienen dificultades en aprender y necesitan ayuda. Por lo tanto, es muy importante que los productores de alimentos piensen en la salud de los niños y que sean conscientes de sus decisiones, lo que significa que el futuro buscarán cada vez más alimentos fortificados y platos en la cantina.

La cantina de Mālpils ya ofrece platos de este tipo, y los productores de productos lácteos también están trabajando en ello. Los productores de productos lácteos también están trabajando en las estrellas ainas. Los productores de productos lácteos también están trabajando en la posibilidad de elegir el medio utilizar para hacer productos lácteos que permanecen la salud. La carne de vacuno ya está de moda y se puede encontrar en cualquier tienda, pero la carne de cerdo también es muy popular. Los productores de carne de cerdo también están trabajando en nuevas líneas algún momento, no hay otro remedio que pensar en cómo hacer platos fantásticos, mientras tu la parte del. Ģēģeru Dārzs, con una nueva línea de productos, ya está preparando platos de calabaza, pero también está trabajando en la posibilidad de producir productos de calabaza. Los productores de productos de calabaza también están