

Comenzaron a finales de enero y se desarrollarán, hasta el próximo mes de junio, en explotaciones modelo en cinco comunidades autónomas diferentes

Las estancias del Programa CULTIVA2023 en marcha

24 jóvenes han elegido cooperativas para sus estancias en la nueva edición de esta iniciativa financiada y desarrollada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Por cuarto año consecutivo, Cooperativas Agro-alimentarias de España participa como entidad colaboradora organizando las estancias formativas gratuitas de mujeres y hombres agricultores y ganaderos jóvenes que participan en el Programa CULTIVA, una iniciativa financiada y desarrollada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.

En total, 24 jóvenes que se dedican a la agricultura y a la ganadería han elegido explotaciones modelo de cooperativas o socios de cooperativas en cinco comunidades autónomas: Castilla-La Mancha, Andalucía, Comunidad Valenciana, Islas Baleares y Aragón.

Este programa ofrece una formación práctica en explotaciones modelo de acogida a través de estancias de entre 5 y 14 días de duración, donde tienen la oportunidad de adquirir y consolidar in situ conocimientos sobre aspectos técnicos y de gestión que pueden aplicar, posteriormente, en el desarrollo de su propia actividad agraria, así como ayudarles a ser más competitivos y resilientes.

Además de la formación práctica en campo, se programan también otras actividades y visitas técnicas complementarias que permiten conocer entidades de referencia de la zona y, en nuestro caso, cooperativas de referencia en la que participa la explotación anfitriona, permitiendo acercar a estos jóvenes el conocimiento sobre el funcionamiento y las ventajas que aporta el modelo cooperativo.

Las estancias organizadas por las federaciones de Cooperativas Agro-alimentarias de España comenzaron a desarrollarse la última semana de enero y finalizarán a

mediados del mes de junio.

De Úbeda a Valdepeñas: Aprender en una finca olivarera fuera de tu comunidad

La primera de ellas tuvo lugar en la explotación de **Kimie Hirai**, cooperativista de Valdepeñas (Ciudad Real). La joven agricultora **María Lucía Solas Obra**, procedente de Úbeda (Jaén), convivió durante una semana con su anfitriona, que le enseñó la gestión del cultivo tradicional del olivar que heredó de su familia y la ampliación que ahora está haciendo con nuevas plantaciones y sistemas de producción más intensivos. Este aprendizaje se completó con la visita a COLIVAL SOC. COOP, una cooperativa referente en el sector oleícola y de la que Kimie Hirai es rectora.

María Lucía es de Jaén y hace unos 4 años se puso al frente de una empresa agrícola dedicada a la producción de aceite de oliva en la localidad de Úbeda. "Mi madre y anteriormente mi abuela han ido aportando innovaciones hasta el punto de que hemos llegado a crear 'Vega de la Herradura' nuestra propia marca de aceite", explica María Lucía, orgullosa de que en los últimos años la empresa haya estado liderada por las mujeres de su familia.



María Lucía Solas convivió durante una semana con Kimie Hirai en su explotación de Valdepeñas, donde aprendió sobre la gestión del cultivo tradicional del olivar.





Para María Lucía el Programa CULTIVA ha sido una estupenda oportunidad para conocer a compañeros de sector y ampliar sus conocimientos.



Al finalizar su estancia en Valdepeñas, esta joven jienense de 34 años ha reconocido que aprendió mucho de su anfitriona, de los agricultores de la zona con los que ha tenido la oportunidad de intercambiar experiencias y sensaciones, y del personal de la cooperativa COLIVAL, que respondieron a todas sus dudas y le presentaron interesantes proyectos. "Es una gran oportunidad aprender en otra comunidad autónoma técnicas y diferentes formas de hacer las cosas, que ahora yo puedo incorporar en mi día a día. Durante la semana que estuve en Valdepeñas abordé muchos temas agronómicos como las técnicas de poda, riego, abonado, fertirriego o manejo de maquinaria" reconoce María Lucía, quien destaca también que la relación con su anfitriona, Kimie Harai, ha sido inspiradora y divertida. "Kimie es ahora una amiga, con la que podré seguir compartiendo conocimientos", asegura.

Kimie Harai, anfitriona en Valdepeñas y aprendiz en Viver

Durante el mes de febrero se desarrollaron un total de 10 estancias, con la participación de 15 jóvenes. Curiosamente, en una de ellas, la cooperativista de Valdepeñas **Kimie Harai Skibbet** participó, esta vez como joven, formándose durante cinco días en explotaciones de la Cooperativa de Viver, en Castellón, donde conoció las iniciativas de gestión en común, técnicas de recolección mecanizada, estrategias de gestión de plagas, técnicas de producción integrada y las particularidades del cultivo de almendro, olivo, viña y nogal. Kimie también tuvo la oportunidad de asistir a la Jornada de Mujeres de Cooperativas sobre innovación en el sector cooperativo agroalimentario, que se celebró a finales de febrero en la localidad valenciana de Villar del Arzobispo.

"Había escuchado hablar de este programa y primero me animé a participar como anfitriona, para dar a conocer mi trabajo y el funcionamiento de mi explotación, pero este año me he animado también a participar como joven, para formarme y conocer otros métodos y sistemas de trabajo fuera de Valdepeñas" explica Kimie, de tan solo 31 años.

Cuando habla de María Lucía, la joven de Úbeda que estuvo en su explotación solo tiene buenas palabras. "Marilu es una joven con mucho entusiasmo y muchas ganas de aprender". Como anfitriona, Kimie cree que es enriquecedor "dar a conocer tu trabajo diario, que otra persona valore lo que haces, sobre todo, si llega a experimentar en su propia explotación, a cientos de kilómetros, lo que tú le has enseñado".

Como joven ha tenido la oportunidad de aprender cosas nuevas en la Cooperativa de Viver. "Ha sido una experiencia increíble ver cómo en este pequeño pueblo hay gente asombrosa que trabaja por este sector, por recuperar lo autóctono de la zona y porque su cooperativa salga adelante", destaca Kimie, quien se ha sorprendido del trabajo mecanizado, el servicio que ofrecen al pueblo y la apuesta por la calidad de los productos.



En Viver, Kimie Harai conoció las particularidades del cultivo de almendro, olivo, viña y nogal.



Kimie asistió a la Jornada de Mujeres de Cooperativas sobre innovación en el sector cooperativo agroalimentario, en la localidad valenciana de Villar del Arzobispo.