

ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA INSTALACIÓN DE UNA PLANTA AGROINDUSTRIAL PROCESADORA DE PULPAS CONCENTRADAS ASÉPTICAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA SAN RAFAEL – MENDOZA

Cerchiai, E.; Ciurletti, C.; Claros, S.; Alanis, S.; Cerutti, P.

INTI Mendoza

cerchiai@inti.gob.ar

INTRODUCCIÓN:

La instalación de una planta agroindustrial procesadora de pulpas concentradas asépticas de frutas y hortalizas en el departamento de San Rafael – Mendoza es un hecho importante que permitiría que los productores de la zona obtengan mejor precio y además puedan darle valor agregado a materia prima que de otra forma se desperdiciaría, ya sea por la imposibilidad de levantar la cosecha o simplemente porque no tienen precios que justifiquen esa tarea.

OBJETIVO:

Entre los objetivos más importantes, podemos mencionar:

- Generar rentabilidad y sustentabilidad.
- Dar valor agregado a frutas y hortalizas de la zona.
- Industrializar la ruralidad.
- Mejorar las condiciones de vida de los productores.
- Evitar que los productores abandonen la producción agropecuaria.
- Defender los precios de la producción local.

DESCRIPCIÓN:

Para llevar adelante este proyecto socioterritorial y darle valor a la producción frutí-hortícola del oasis sur de Mendoza, se juntaron dos cooperativas integradas por más de 800 pequeños productores frutícolas del departamento de San Rafael, INTI Mendoza, Municipalidad de San Rafael, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y el Ministerio de Industria de la Nación y el Ministerio de Agroindustria y Tecnología del Gobierno de Mendoza. El mismo está referido a la construcción, instalación y puesta en marcha de una planta de producción de pulpas concentradas asépticas de frutas y hortalizas con una capacidad de trabajo de 8.000 kg/h.



Foto 1: Envasadora aséptica de tambores.



Foto 2: Vista del cocedor de frutas y hortalizas.

RESULTADOS:

Las tareas realizadas por INTI hasta la fecha (marzo de 2015) son:

- Diagnóstico situación inicial y definición esquema tecnológico del proyecto.

- Asistencia técnica en la confección de documentación (Fichas Técnicas) y especificaciones para la licitación de maquinarias, equipos y accesorios.
- Diseño de la planta.
- Fiscalización, inspección y control de fabricación de equipos para la línea mencionada, y los informes Técnicos correspondientes de avance de obra. Cabe mencionar que los proveedores de los equipos son todos talleres metalúrgicos de Mendoza.



Foto 3: Vista del pasteurizador-esterilizador continuo.

CONCLUSIONES:

Con este proyecto se pretende favorecer una mayor participación de la renta, generada en la cadena de valor frutícola, por parte de los pequeños productores de la provincia y que esto se traduzca en una mejora del ingreso per cápita y de la calidad de vida del sector.

Actualmente se encuentran fabricados el 98% de los equipos necesarios y se han elaborado los respectivos informes de avance de la línea. Queda sólo pendiente el final de ejecución de obra del concentrador o evaporador de doble efecto al vacío, para fines de abril de 2015.

Una vez finalizada esta etapa, se procederá a trabajar en:

- Asistencia técnica para montaje y puesta en marcha de la planta.
- Capacitación del personal de la planta.
- Asistencia en implementación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), Seguridad y Medio Ambiente.
- Asistencia en diseño y ejecución de ensayos de otros productos alimenticios.



Foto 4: Vista del concentrador de doble efecto al vacío.