

PLANTA DE ENCURTIDOS Y DULCES DE CAÑADA ESCOBAR

R. M. Casoliba, M. D. Bravo, E. Araya.

INTI Santiago del Estero

mbravo@inti.gob.ar

INTRODUCCIÓN

La localidad de Cañada Escobar se encuentra en el centro-oeste de la provincia de Santiago del Estero, a unos 30 km de la capital en el departamento Banda, su principal economía es la agricultura y en menor medida la ganadería. La cantidad de habitantes contando las zonas aledañas alcanzan los 2.000 habitantes.

OBJETIVO

El objetivo de este trabajo es desarrollar, construir y habilitar una planta de elaboración de Alimentos, con la finalidad de dar valor agregado en origen, revalorizando las producciones e industrializando la materia prima.

DESCRIPCIÓN

En el año 2010, la Secretaria de Agricultura Familiar de la Nación (ex-SSAFN en aquellos años), presento proyectos a nivel nacional con el objetivo de Industrializar la Ruralidad, formando un cuerpo de asesores técnicos a fines, conformándose una pequeña asociación entre: la Secretaria de Agricultura Familiar de la Nación, el INTI, la Comisión Municipal de Cañada Escobar, la Asociación de Mujeres de Cañada Escobar y la Asociación de productores forestales el Barrial. Definiéndose en las reuniones los roles de cada uno, siendo la SAF la que daría el apoyo técnico a los productores en cuanto a sus producciones, el INTI sería el ente técnico en cuanto a la obra civil, la ingeniería y los procesos, la comisión municipal brindaría un centro en donde los productores puedan nuclearse, la asociación de mujeres brindaría la mano de obra necesaria para la operación de las plantas y la asociación forestal serviría como apoyo de mano de obra y administradora de los gastos del proyecto.

Durante los años 2010 a 2012, la Secretaria de Agricultura Familiar de la Nación, trabajo con un grupo de mujeres para concretar la fundación de la Asociación del Grupo de Mujeres de Cañada Escobar, con el fin de contar con un grupo consolidado que se haga cargo de la planta una vez finalizadas las tareas técnicas.

En el año 2012 el INTI, comenzó el diseño de planta en donde luego de varias reuniones con técnicos agrónomos y productores de la zona,

se obtuvo un perfil de producción de la zona, donde se tipificaron: variedad de productos, cantidad de frutas y hortalizas producidas, cantidad de productores dispuestos a trabajar y estaciones de cosecha, de acuerdo a esta investigación, se optó por la construcción de una planta de procesamiento de alimentos en donde se elaboren Encurtidos y Dulces y Confituras.

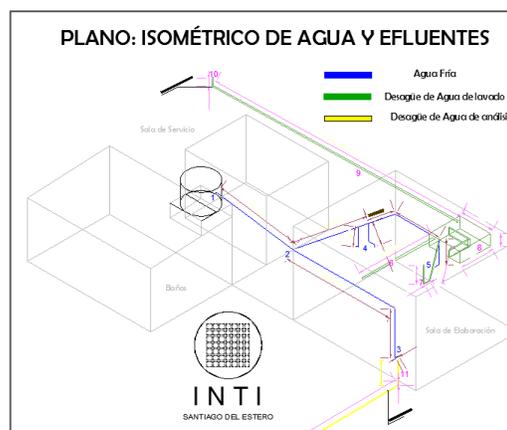


Figura 1: Diseño de la planta de Cañada Escobar

A finales del año 2012 se comenzó la construcción de la planta en un predio cedido desde la Comisión a la Asociación de Mujeres. El centro **INTI** Santiago del Estero a través de un pedido de Asistencia Técnica formulado por parte de la Secretaria de Agricultura Familiar de la Nación, asistió en: el diseño de la planta, el cálculo y diseño de las líneas de proceso, la selección del tamaño del equipamiento, la compra del Equipamiento, la puesta en marcha, el desarrollo de productos, la habilitación de planta y la asistencia técnica en general.

Los fondos destinados a la obra civil, equipamiento y servicios fueron \$180.000, los cuales alcanzaron a cubrir un 80% del total planificando, dejando las instalaciones en condiciones edilicias adecuadas, pero no lo suficiente para el procesado de alimentos, los cuyas pautas son establecidas por el **Código Alimentario Argentino**. De acuerdo a lo previsto en el cronograma de producción (propuesto por el INTI) a finales de 2013 y principios de 2014, se comenzaron a dictar las primeras capacitaciones en la elaboración de Encurtidos, realizándose una producción de

unos 50 kg de este producto (en presentaciones de frascos de 380 y 250 g) y destinándose principalmente a la **comercialización en ferias itinerantes de las ciudades de la Banda y Santiago del Estero y a las ferias festivas de la provincia.** Por aquel entonces la planta se encontraba en un grado de avance de alrededor de un 80%, pero restaban realizar obras y compra de equipamiento, ya que lo existente alcanzaba para realizar producciones, pero no con todas las normas que exige el CAA, razón por la cual a fines del año 2013 la Asociación de Mujeres de Cañada Escobar se presentó a una convocatoria de PRODEAR (Programa de Desarrollo de Áreas Rurales), la idea proyecto fue, la de culminar con algunas obras civiles inconclusas de la planta y comprar el equipamiento restante. Una vez que el PRODEAR se aprobó, se usaron estos fondos para culminar lo mencionado anteriormente, además de la instalación eléctrica y el servicio de desagüe de proceso, mientras que se destinaron fondos en menor proporción, para una pequeña capacitación en elaboración de dulces y confituras, elaborándose unos 20 kg en una presentación de frascos de ½ kg.

La comercialización se realiza principalmente en las ferias itinerantes de las ciudades de la Banda y Santiago del Estero y en las ferias festivas de la provincia.



Figura 2: Taller elaboración de Encurtidos (Uso de Refractómetro)

En total se realizaron dos capacitaciones, cada una dividida en 3 jornadas, en donde se impartieron temas como ser: Buenas Prácticas de Manufacturas, Higiene y Seguridad Industrial, Control de Plagas, Talleres de Elaboración de Dulces y Mermeladas, Taller de Elaboración de Encurtidos Fermentados y Comercialización de Productos.



Figura 3: Encurtidos elaborados en la Planta de Cañada Escobar.

RESULTADOS

La planta se encuentra actualmente en capacidad para producir unos 2.500 kg de dulces y confituras y unos 2.000 kg de encurtidos por mes, en los cuales se emplean directa e indirectamente a unas 20 personas. Cuenta con un espacio amplio para ir incrementando la capacidad de producción así como las líneas de elaboración de alimentos, siendo su principal sustento la economía familiar.

Actualmente se está trabajando sobre los canales de comercialización, tratando la habilitación bromatológica de las plantas y diseñando nuevas líneas de elaboración de alimentos. Por último cabe resaltar que este proyecto funciona sinérgicamente con el desarrollo del Polo Agroalimentario de Colonia el Simbolar.

BIBLIOGRAFÍA

Barbosa Gustavo, Fernández-Molina Juan Alzamora Stella (2003). **Handling and Preservation of fruits and vegetables by combined methods for rural areas.** FAO. Roma de publicación. ISBN 92-5-104861-4

José Bello Gutierrez. **Ciencia Bromatológica.** 2.000 Ediciones Díaz de Santos - España. ISBN 84-7978-447-4