

MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN DE SALSA DE TOMATE PLATENSE Y FORTALECIMIENTO DE PRODUCTORAS/ES AGROECOLÓGICAS AGRUPADAS/OS

Traut, Jorgelina - Iglesias, Carolina - Giraudo, Cintia - Belistri, Cecilia Laura
INTI – PTIAF (Programa de Tecnología Industrial para la Agricultura Familiar)

ptiaf@inti.gob.ar

Introducción

En 1999, se conformó un grupo de productores/as con el objetivo de recuperar y revalorizar la semilla de tomate platense. Este grupo se rige por los principios de la producción agroecológica y el fomento de los cultivos nativos.

El tomate platense fue domesticado por los aztecas pero popularizado alrededor del mundo por los conquistadores europeos. En Argentina fue reinsertado por los españoles, italianos y portugueses de las olas migratorias de las décadas de 1920, 1930 y 1940, que se dedicaron a trabajar la tierra formando cordones en todo el país, entre ellos el cordón frutihortícola de La Plata. A fines de la década de 1980, el tomate platense comenzó a ser desplazado por un tomate híbrido¹. En la actualidad, alrededor del 80 por ciento de las semillas de cultivo de tomate son importadas, generando como consecuencia la falta de soberanía productiva.

Desde el año 2000 este grupo de productores/as acompañados/as por la Universidad de La Plata, se propuso recuperar la semilla de tomate platense y cultivarla con prácticas agroecológicas, libres de agrotóxicos. Con el tiempo, pudieron procesar el excedente de fruta fresca vendida en mercados locales y producir salsa de tomate.

Para sistematizar y mejorar la producción, estos/as productores se acercaron al INTI en 2015, a partir de lo que se formuló un proyecto e inició el acompañamiento que continúa al día de hoy.



Foto 1: botella de salsa de tomate con etiquetado antes de las capacitaciones

Objetivo

El objetivo principal fue mejorar el proceso productivo del grupo de productores de tomate platense, en lo que respecta a la producción de salsa envasada, de manera de mejorar los canales de comercialización.

Para cumplir con este objetivo de manera integral, es fundamental lograr un mejor aprovechamiento del excedente productivo, ampliar la producción de salsa de tomate, que actualmente se ve superada por la demanda, mejorar las condiciones sanitarias de producción, fortalecer el proceso asociativo de las y los productores, permitiendo avanzar hacia el establecimiento de una sala de elaboración comunitaria, transferir conocimientos de visibilidad, diseño, identidad y comunicación de productos que permitan incrementar el agregado de valor de la producción, y finalmente, vincular el sector de productores de tomate platense con otros sectores de la economía social (ES), afines como complementarios (Por ejemplo: comerciaizadoras de la ES)



Foto 2: Máquina trituradora obtenida con el proyecto con financiamiento del MinCyT PAD. Al lado, plantines de tomate y bolsa con difusión de la fiesta del tomate platense

¹Resultado del cruce de dos o más semillas diferente. Es la especie comercial más difundida.

Descripción

Hasta 2015, las y los productores realizaban la salsa de tomate con una máquina prestada y de mucha antigüedad, lo que impedía el incremento del producto y una correcta planificación productiva, lo cual dificultaba su fortalecimiento como productores y el agregado de valor a la producción. Con esta problemática se acercaron al INTI en 2015.

De manera conjunta (INTI – productores/as) se definió la presentación de Proyecto al Ministerio de Ciencia y Técnica, siendo este de la línea PAD (Proyecto Asociativo de Diseño). En el mismo, se consideraba la adquisición de maquinaria y talleres de capacitación, para sistematizar el proceso productivo, analizar el costo de producción y la fijación de precios, así como la generación de una marca y una identidad propias.

El PTIAF se propuso el acompañamiento al grupo de productores/as de tomate en conjunto con el Programa de Apoyo a la comercialización de INTI, a los efectos de organizar el proceso productivo actualmente existente, estandarizarlo y diseñar estrategias tendientes a la creación de una marca colectiva. Se realizaron talleres y encuentros con especialistas.

La metodología de trabajo consiste en el diálogo permanente entre productoras/es y especialistas, así como en la coordinación con centros y programas de INTI que faciliten el cumplimiento de los objetivos planteados.

Los pasos consistieron en una puesta en común de las etapas del proceso productivo de cada productor/a y la generación de acuerdos para estandarizar la producción. Esto permitió la redacción de un procedimiento de producción de salsa de tomate platense. En simultáneo, se fortaleció el proceso asociativo de los productores/as mediante la generación de consensos. El procedimiento para la producción de salsa fue firmado por el grupo y se constituyó un acuerdo base para la participación en el mismo.

Se hizo un repaso de criterios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con especial énfasis en medición y adecuación de Ph y pasteurización a fin de mejorar las condiciones sanitarias de producción. Se sistematizaron los pasos del proceso productivo, tiempos y costos, a fin de avanzar en el cálculo de precio del producto.

El Programa de Apoyo a la Comercialización dictó un taller donde se trabajaron nociones de visibilidad, diseño, identidad y comunicación de productos

Se realizaron reuniones entre funcionarios y productoras para presentar los requisitos para la habilitación de la sala de elaboración.



Foto 3: Taller para la sistematización del procedimiento de producción de salsa de tomate

Resultados

Las/os productoras/as aseveran que la compra de la trituradora les permitió ahorrar tiempo en el proceso, puesto que anteriormente solo algunos accedían a una máquina prestada, el resto no. La nueva máquina, además, tiene especificaciones técnicas que facilitan la trituración. Asimismo, se sumaron productoras al grupo inicial, que de otra forma no podrían procesar las materias primas.

El uso de la máquina les permitió ampliar la producción de tomate triturado mediante el mejor aprovechamiento del excedente productivo que no se comercializa como fruta fresca, y a su vez, esta ampliación brinda la posibilidad de proyectar una salida comercial al excedente.

Conclusiones

El cumplimiento de los objetivos planteados en el proyecto permitió a su vez el fortalecimiento del grupo inicial, con una base de desarrollo productivo y potenciales de comercialización más altos que al inicio. Esto es un incentivo para el desarrollo de otras experiencias de producción agroecológica en la región.

Los tiempos de la administración pública para la aprobación de la cooperativa y la habilitación de las salas de producción son actualmente límites que exceden el proyecto INTI con las productoras/es, presentando una dificultad para un desarrollo intensivo y extensivo de la experiencia