

Desarrollo de tecnología para el agregado de valor a la producción frutícola: Elaboración de Néctares.

Cerchiali, E.; Claros, S.; Ciurletti, C.; Cerutti, P.
INTI Mendoza - Centro Regional Multipropósito Cuyo
cerchiali@inti.gob.ar; idmza@inti.gob.ar

OBJETIVOS:

- ✓ Asistir técnicamente en la instalación, ensayos y puesta en marcha de equipos multipropósito para la elaboración de néctares de frutas de carozo y de pepita a escala adecuada para agricultura familiar, interactuando con el sector metal-mecánico regional.
- ✓ Desarrollar y formular productos con alto valor agregado orientado al mercado interno a partir de frutas frescas de estación.
- ✓ Capacitar al personal para trabajar en la planta de proceso de néctares.
- ✓ Capacitar en la implementación de sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria (B.P.A., M.H.A., B.P.M., Trazabilidad, etc.) y Mejoras de la Productividad.

DESCRIPCIÓN:

El proyecto se inició a principios del año 2011 con lo que fue el trabajo de planificación, diseño, selección y compra de los equipos¹. En la temporada 2011–2012 se procedió a la instalación y puesta en marcha de este módulo de pequeña escala, concebido para el proceso de elaboración de jugos y/o pulpas de frutas de carozo y pepita (damasco, durazno, pera, etc.), néctares, puré, alimentos para infantes, mermeladas, etc., realizándose las primeras elaboraciones “piloto” de néctares de las frutas mencionadas. Y ya durante la temporada 2012-2013 la Organización realizó una elaboración plena y concreta.

¹Presentado en el Encuentro de Primavera INTI - 2011.

En un contexto de escasa rentabilidad de la producción frutícola cuyana en general y en especial de los pequeños productores de escala familiar y de una sobre-oferta de los productos regionales, artesanales y tradicionales de frutas como las mermeladas, dulces y confitados en almíbar, con esta iniciativa se pretende generar opciones novedosas para el agregado de valor en origen de productos altamente perecederos como las frutas de carozo y pepita.

Los Néctares constituyen un producto alimenticio contemplado en el Artículo 1.065 bis del Código Alimentario Argentino.

Nutricionalmente a los néctares se los considera como “alimentos líquidos de fácil ingestión”. Contienen alto porcentaje de azúcares asimilables que le confieren características típicamente energéticas, propiedades diuréticas y terapéuticas.

Este desarrollo tecnológico fue transferido a la micro-fábrica semi-industrial perteneciente a la ONG UST - Mendoza, en el Distrito de Jocolí, del Departamento de Lavalle, de la Provincia de Mendoza, y en la actualidad se encuentra disponible para ser transferido a otras PyMEs agroindustriales.

El INTI – Mendoza viene asistiendo técnicamente a la UST desde hace ya más de 3 años en la producción de triturados de tomates, mermeladas, confitados y otras elaboraciones.

Para la instalación de esta línea elaboradora los técnicos-profesionales del INTI Mza realizaron un reordenamiento y re-funcionalización de una de las micro-fábricas existentes en la UST y un Lay Out de la producción de néctares de manera de garantizar la máxima eficiencia productiva posible. Para la producción de néctares fue necesaria la compra de maquinarias en escala adecuada (una paila con agitador y una tamizadora/refinadora de cartuchos intercambiables); los recursos para estas inversiones fueron gestionados por INTI. La infraestructura para la fábrica y el resto de las maquinarias son aportados por la Organización: mesadas para la selección y etiquetado, llenadoras semi-automáticas, tapadoras manuales y Baño María.

La comercialización y distribución del producto terminado se realizará tanto a nivel zonal, en los comercios del interior mendocino, como dentro de las redes de comercio justo, que llevan los productos de la UST para consumo masivo a Mendoza Capital, Buenos Aires, Córdoba y Rosario.

Las consignas de la UST son muy claras: sumar fuerzas y trabajar en forma comunitaria para generar opciones de vida más dignas para las comunidades campesinas. La producción de alimentos de alta calidad y la generación de

puestos de trabajo genuinos son dos de los objetivos alcanzados por la UST, Organización integrante del Movimiento Nacional Campesino Indígena.

Estos pequeños productores organizados eligieron agregar valor a las producciones primarias, y fue así como a partir de un trabajo solidario y cooperativo conformaron cadenas de valor campesino.

En la fábrica trabajan actualmente 8 operarias en forma temporal. Los proveedores de las materias primas para la elaboración de néctares son agricultores familiares de la zona.

RESULTADOS:

- Desarrollo de economías regionales a partir de una correcta y optimizada industrialización de las producciones locales, en este caso particular, néctares de frutas.
- Realizar aportes en la construcción de la soberanía y seguridad alimentaria de las zonas de influencia de la Unión de Trabajadores Rurales Sin Tierra, a partir del mejoramiento y diversificación de los sistemas productivos campesinos.
- Generar y transferir tecnologías apropiadas a la realidad productiva de la agricultura familiar.
- Fortalecimiento del sector de productores primarios que deseen agregar valor a su producción.
- Generación de nuevos puestos de trabajo, directos e indirectos, estimulando el arraigo de la población local, esencialmente rural.
- Capacidad de replicación en cualquier territorio con producción frutícola, en concomitancia con Municipios, Gobiernos provinciales, organizaciones sociales, etc.
- Fortalecer el sistema productivo de los proveedores de materias primas a través de mejorar los precios de venta de sus productos.



Foto Nº 1: Escaldado-cocción de la Fruta.



Foto Nº 2: Frutas cocidas listas para tamizar.



Foto Nº 3: Tamizado y posterior Formulado.



Foto Nº 4: Envasado manual.



Foto Nº 5: productos terminados. Néctar de Pera, Néctar de Damasco y Néctar de Durazno.