

## “Asistencia Técnica por el Convenio de Compra Estatal de ‘Tomate Triturado’ por el Gobierno de Mendoza a Organizaciones de Agricultura Familiar”.

Cerchiali, E.; Claros, S.; Ciurletti, C.; Cerutti, P.  
**INTI Mendoza - Centro Regional Multipropósito Cuyo**  
[cerchiali@inti.gob.ar](mailto:cerchiali@inti.gob.ar), [dmza@inti.gob.ar](mailto:dmza@inti.gob.ar)

### **OBJETIVOS:**

- ✓ Asegurar la calidad uniforme de los productos alimenticios elaborados por las diferentes Organizaciones, y su aptitud bromatológica.
- ✓ 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 en Mejoras de la Productividad.

### **DESCRIPCIÓN:**

El Gobierno de la provincia de Mendoza está trabajando en un Plan de apoyo a Emprendimientos productivos, por lo que ha propuesto la compra de “Tomate Triturado” a Organizaciones de la Economía de Base Social, de modo tal de abastecer a Instituciones del Estado. Para ello a través de la Dirección de Economía Social del Ministerio de Desarrollo Social y Derechos Humanos solicitó la Asistencia Técnica del INTI para garantizar la inocuidad alimentaria de dichos productos.

En principio se había planificado la compra de unas 20.000 botellas a 7 Organizaciones – Micro-emprendimientos de pequeña escala que elaboran este producto en departamentos del Gran Mendoza, para el año 2012 y ampliarlo para el 2013. En la práctica, para el año 2012 se concretó la compra de 14.000 botellas y para la temporada 2013 se prevee ampliar la cantidad de unidades a comprar.

El INTI - Mendoza, en función de lo planificado a principios del 2012, realizó el acompañamiento y asistencia técnica correspondiente a todas las organizaciones involucradas. Además se procedió a la extracción de muestras y análisis (físico químicos, organolépticos y microbiológicos) de todas las partidas de tomate triturado elaborado en los años 2012 y 2013.

La asistencia técnica no sólo se basó en procesos de elaboración (mejora y/u optimización), sino también en

recomendaciones de mejora de las condiciones higiénico sanitarias, edilicias, de servicios, etc.

Fuera de temporada se brindarán capacitaciones relacionadas tanto con procesos de elaboración de otros productos alimenticios fruti-hortícolas, como así también en Manipulación Higiénica de los Alimentos (M.H.A.), Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) y de Mejoras de la Productividad.



Foto Nº 1: Selección y lavado de tomates.



Foto Nº 2: Tapado semi-mecánico de botellas de tomate triturado.

### **RESULTADOS:**

Se analizaron en las instalaciones de INTI Mendoza más de 60 lotes de botellas de Tomate triturado de las 7 organizaciones (Micro-emprendimientos de pequeña escala que elaboran este producto) a los cuales se les realizaron los análisis correspondientes.

Entre los parámetros más significativos que se ensayan, se puede mencionar:

- pH y acidez.
- Vacío y espacio de cabeza.
- Peso neto.
- Sólidos solubles refractométricos (°Brix).
- Recuento de mohos.
- Estufado y ensayos microbiológicos varios.
- Características organolépticas.
- Presencia de materias extrañas.
- Proporción de piel, fibras y semillas.
- Viscosidad por consistómetro Bostwick.

Se observa un notable incremento en la calidad de estos productos, ya que todos los lotes responden a los requisitos establecidos por el Código Alimentario Argentino; incluso se encuentran mejores parámetros en comparación con productos similares de escala industrial, como es por ejemplo, el caso de Recuento de Mohos.

Se proyecta continuar con el acompañamiento, asesoramiento y recomendaciones técnicas relacionadas con la mejora y/u optimización de procesos y productos, generando las condiciones necesarias de inocuidad y calidad alimentaria del producto, con el objeto de darle continuidad y crecimiento a este proyecto.



**Foto Nº 3: Depósito de producto terminado de una de las Organizaciones Sociales.**