

Anunciaron importantes mejoras tecnológicas en La Pulpera municipal y el inicio de producción de pulpa de kiwi

25/09/2022



La pulpera municipal sigue creciendo, ahora con la incorporación de una envasadora de bolsas de dos kilos, además de la incorporación de pulpa de kiwis como un producto a envasar. Al respecto, el gerente de la pulpera, Juan Carlos Cappadona, dialogó y brindó detalles a través de FM Vos (94.5) y Diario San Rafael.

En lo que es un crecimiento de la pulpera, el gerente explicó que se ha incorporado una envasadora de bolsas automática.

“Toda la línea de dos kilos que hemos desarrollado desde hace un tiempo largo (dos o tres años), lo hacíamos con una envasadora que tenemos de doble cabezal con la que envasamos los tambores, que es nuestro trabajo cotidiano, entonces cuando desarrollamos el tema de las bolsitas, tuvimos que

hacerle una modificación a uno de los cabezales para poder intentar desarrollar este mercado que para nosotros es muy importante, porque va directamente a la casa de nuestra gente”, dijo y agregó: “Queríamos incursionar metiendo la semillita de que la gente conociera nuestros productos a través de la bolsa de dos kilos, y lo hacíamos con toda la seguridad y toda la asepsia que corresponde, pero lo hacíamos de manera ‘artesanal’ porque utilizábamos una envasadora para tambores, así que siempre teníamos la intención de adquirir una línea nueva que es esta que hemos traído ahora, que envasa las bolsas en forma automática y con una productividad que antes no teníamos”.

Con esfuerzo y trabajo, antes se envasaban 200 bolsas diarias (con la línea de tambores a la par), mientras que la incorporación de esta tecnología permite un envasado de más de 300 bolsas por hora, lo que “permite salir al mercado de forma más contundente”.

Por otra parte, a la producción se sumó la pulpa del kiwi. “El desarrollo del kiwi fue una alianza con una empresa de Mar del Plata, que tiene producción, almacenamiento y exportación de kiwi y tiene las mismas falencias que tienen nuestros productores en la zona: el producto pequeño que no se puede vender, que no se puede exportar, empieza a ser un inconveniente cuando las producciones empiezan a ser más importantes, y este año estamos trabajando con ellos para ver si podíamos lograr nosotros capitalizar ese tipo de producto, así que lo hemos hecho en sociedad como para desarrollar una nueva línea. Nos parece interesante porque mejoramos nuestra productividad de línea”, dijo.

Cabe decir que la pulpera ya trabajaba con damasco, durazno, pera, membrillo, ciruela, melón, zapallo y tomate. Deben llevarse adelante todos los trámites correspondientes, a fin de incorporar un producto más. “Estamos teniendo un desarrollo de la empresa y del municipio muy importante, para nosotros es muy importante este crecimiento que hacemos de la mano del

municipio”, concluyó.