

# La Pulpera comenzó con el procesamiento de damasco y es todo un éxito

03/01/2024



Con procesamiento de damasco, La Pulpera de San Rafael comenzó una nueva temporada de producción. Las máquinas y los obreros ya están procesando el producto que es suministrado directamente por los productores del departamento. Juan Carlos Cappadona, gerente de la planta, aseguró que las expectativas son buenas porque se está trabajando con una muy buena cantidad de materia prima. «Empezamos con la temporada 2023-24. Estamos con muchas expectativas, pues parece ser que esta temporada será buena. No tuvimos grandes heladas como el año pasado ni los anteriores, así que la cosecha es mejor y contamos con una buena cantidad de materia prima. El tamaño del damasco ha sido muy lindo. En este contexto, estamos tratando de ayudar a los productores como lo hemos hecho cada

año desde que existe la planta», dijo a FM Vos 94.5 Juan Carlos Cappadona. Después, definió cuándo comenzó la recepción de damascos. «Se inició hace dos semanas pero de forma muy lenta, puesto que ese fruto terminó de madurar hace unos días. Estamos utilizando las cámaras de frío y empezamos a acopiar para generar el volumen y poner en marcha la planta. El miércoles comenzamos a moler, por el momento vamos muy bien», aseguró. «Nuestra materia llega a La Pulpera a través de dos cooperativas. Una es La Línea y la otra Fruderpa de Real del Padre. Todos los productores asociados y no asociados a las cooperativas llevan su fruta a las mismas o la propia planta. Nosotros recibimos la materia prima y la procesamos, se les da un adelanto de cosecha todos los viernes y al contado», explicó Cappadona. Más tarde, explicó en qué consiste el procesamiento del damasco. «Tenemos un proceso de envasado aséptico, ese el formato. Las pulpas son concentradas sin ningún tipo de agregado ni conservantes. Todo esto nos obliga a trabajar en formato continuo, es decir que trabajamos tres turnos por día durante un máximo de 80 horas seguidas. Esto es así por una cuestión de esterilidad y limpieza. Entonces, echamos el primer damasco a las seis de la mañana, y el primer tambor se envasa cerca del mediodía. Ese es el plazo que demora, se lava la fruta y se le extrae el carozo. El proceso más lento es concentrar al damasco y quitarle el agua. Luego se pasteuriza y se envasa correctamente para que tenga una vida útil de dos años», detalló. Asimismo, contó que luego del procesamiento del damasco el ciclo continúa con otros productos. «La intención es terminar este viernes con la recepción del damasco para a partir del dos de enero arrancar con la temporada de durazno. Esta culminará la última semana de febrero, luego se sigue con el membrillo y pera. A lo último se inicia la temporada del tomate», precisó el gerente de la planta. «Todos los productos que hacemos tienen un equivalente o se presentan en bolsas de dos kilos. La planta es muy versátil pudimos envasar tambores y bolsitas. Nuestro plan de trabajo es comercializar el 50 % en el mercado interno y el resto exportarlo a Brasil», añadió. Para concluir, se

refirió a la capacidad de trabajo que tiene ese parque industrial. «Nuestra capacidad siempre depende del producto, o sea que podemos consumir 7500 kilos de fruta por hora. Vamos a tener una temporada exitosa, por lo tanto, trataremos de utilizar esta capacidad a pleno. Por otra parte, nuestra capacidad ociosa en línea la ocupamos vendiendo el servicio para la producción de terceros», finalizó.