

La pulpera de San Rafael incorporó nuevo equipamiento para mejorar la eficiencia

07/03/2023



En el marco del crecimiento que muestra desde su inauguración, la pulpera de San Rafael incorporó nueva maquinaria destinada a la producción, y además un novedoso envase para los productos, en el que han puesto una gran expectativa para su comercialización. Juan Carlos Capadona, gerente de la pulpera dialogó al respecto con Fm Vos (94.5) y Diario San Rafael. “Desde que comenzó el trabajo de la pulpera estamos haciendo pasta de tomate, lo nuevo es que ahora la estamos envasando en una presentación de dos kilos, con una envasadora automática que incorporamos esta temporada, que brinda un rendimiento y productividad bastante mejor que la que teníamos el año pasado, que era muy artesanal. Creo que es un producto que será muy bien recibido por la gastronomía, ya que se trata de

extracto doble de tomate como el que compraban nuestras abuelas en latitas de 150 gramos. Todas las salsas tienen como base este producto; además de extracto, se hará pasta de tomate y los envases son del tipo sachet con tapa. Hemos comenzado a trabajar en estos días, y por lo tanto el volumen de producción es bastante incierto. Esta temporada ha sido bastante complicada para la producción de materia prima, por los inconvenientes climáticos que hemos tenido, entonces estimar cuánto produciríamos es como tirar una moneda al aire. Hemos tenido los fríos más tempranos y los calores más intensos y esto afecta mucho a la producción de tomate y de cualquier otra fruta. Con estos productos, nosotros estamos directamente relacionados con la familia de nuestros productores y con las familias de San Rafael en general; como dije antes también tenemos mucha recepción en la actividad gastronómica. Hoy lo están consumiendo los mejores hoteles de Buenos Aires. Hemos realizado una inversión muy importante tanto en la maquinaria como también en las unidades de empaque y tenemos muchas expectativas puestas en esta nueva etapa”.

En referencia a la cantidad de producción, Capadona comentó “que nosotros podíamos hacer en forma artesanal unas doscientas bolsas diarias, con un consumo importante en horas de mano de obra. Esta máquina nos permite producir trescientas bolsas por hora, por la que la productividad y el crecimiento se ven multiplicandos cien veces. Lo que pretendemos hacer es un trabajo muy importante, ya que esto debe estar acompañado por una campaña publicitaria para conocimiento y aceptación del mercado. Verdaderamente creemos que va a funcionar muy bien. Hemos comenzado a trabajar con tomate, pero esta fruta todavía no tiene el estado de maduración ideal en nuestra zona. Creemos que dentro de diez días recién la cosecha estará en pleno desarrollo. El municipio hizo una entrega de semilla a los productores que querían incursionar en la actividad, y además hay otro tipo de productores que se están acercando a la pulpera para elaborar con nosotros. Estamos recibiendo un producto que es bastante particular, seleccionado a mano, y eso hace que su costo sea un poquito más elevado. Por último,

quiero comentar que pretendemos hacer algún evento para mostrar y promocionar nuestros productos”.