

La pulpera municipal sostiene la producción frutícola en un año crítico para el sector

19/01/2026



Altos costos, bajo consumo interno y dificultades climáticas atraviesan a la actividad primaria. En ese escenario, la pulpera de San Rafael mantiene su funcionamiento, recibe la fruta de los productores, genera empleo y apuesta a la exportación como eje para sostener la actividad.

En un contexto marcado por un año productivo complejo, con elevados costos de producción, bajo consumo interno y una fuerte presión de las importaciones, la pulpera de San Rafael continúa cumpliendo un rol clave para el sostenimiento del sector frutícola local. La planta, que depende del

acompañamiento del municipio y trabaja de manera permanente con productores de distintos distritos, se convirtió en una herramienta central para evitar que miles de kilos de fruta se pierdan en las fincas y para garantizar una salida productiva a quienes sostienen la actividad primaria.

“Nosotros comenzamos la segunda quincena de diciembre con la producción de damasco y ahora estamos recibiendo duraznos. La verdad que es un año sumamente difícil, muy complejo, con costos muy altos de producción”, explicó a **Diario San Rafael y FM Vos 94.5** el gerente de la pulpera, **Juan Carlos Capadona**, al detallar el inicio de la actual temporada. En ese marco, remarcó que la función principal de la planta es asistir al productor cuando el mercado no ofrece alternativas: **“La función nuestra es estar recibiendo y trabajando para hacer que ninguna fruta se pierda en el campo, porque es el sacrificio de los productores de un año entero”**.

La pulpera no solo procesa fruta, sino que se posiciona como un engranaje fundamental dentro de la cadena productiva. **“Somos un engranaje y una herramienta productiva de mucho valor”,** sostuvo Capadona, al tiempo que destacó que el trabajo de la planta permite poner en valor la producción primaria. Durante el año, el plan productivo incluye pulpas de damasco, durazno, pera, membrillo, tomate y, en la etapa final, calabaza. **“Es una tarea más que importante y un trabajo incesante para nosotros”,** afirmó.

Actualmente, la pulpera emplea de manera directa a 43 personas, lo que se traduce en el sustento de igual cantidad de familias. En ese sentido, defendió el funcionamiento de la empresa frente a cuestionamientos políticos y aclaró que se trata de una unidad productiva rentable. **“La pulpera es una herramienta productiva y sumamente eficiente. Es una empresa que renta beneficio”,** aseguró.

Capadona explicó que la pulpera accede a créditos municipales que luego son devueltos en su totalidad. **“La municipalidad nos**

genera un crédito, un préstamo que hay que devolver al año con interés. Se devuelve todo el capital y los intereses”, remarcó, y agregó que ese acompañamiento no debe interpretarse como un gasto público. “Esto no es un gasto, es una inversión, porque la pulpera invierte y genera beneficios que se reparten en la empresa, el municipio y los productores”.

Uno de los puntos centrales del funcionamiento de la planta es la exportación. Según indicó su gerente, cerca del 50% de la producción se destina a mercados externos. **“Prácticamente el cincuenta por ciento de nuestra producción se exporta, porque el mercado interno hoy es muy complejo, con muy poco consumo”,** explicó. En ese sentido, recordó que la pulpera lleva apenas siete años en el mercado y que posicionarse no fue sencillo. “Hacerse un lugar frente a empresas con treinta o cuarenta años de trayectoria no ha sido fácil”, afirmó.

La apuesta por la calidad aparece como una de las claves del crecimiento. **“Tenemos productos de primerísima calidad certificados por todas las normas vigentes. Exportamos sin ningún inconveniente y hasta el momento no hemos tenido ningún reclamo”,** sostuvo Capadona, quien además destacó que la planta es auditada de manera permanente. “Nos audita el Tribunal de Cuentas de Mendoza; tenemos tantos controles como personas trabajando y la pulpera es sumamente eficiente en eso”, aseguró.



La pulpera municipal recibe la fruta de los productores y evita que la cosecha se pierda en las fincas

Más allá de los números, el impacto de la pulpera se refleja en el día a día de los productores. **“Lo más importante es que los productores tienen un lugar donde poner su materia prima”**, expresó el gerente, al explicar que muchas veces la fruta no encuentra comprador en el mercado tradicional. “Imaginate trescientos kilos de fruta en tu patio que no tenés a quién venderlos”, graficó, al señalar que sin la pulpera esa producción se perdería.

En ese marco, defendió el valor del trabajo por sobre las críticas. **“Es una pena que se critique el trabajo. Se puede criticar una gestión, pero no el trabajo”**, afirmó. Además, invitó a quienes tengan dudas a conocer la planta. “Duele tener que explicar lo que hacemos trabajando todos los días las veinticuatro horas. No existe una empresa más blanca que la pulpera. Nunca hemos pedido que nos regalen nada”, remarcó.

De cara al futuro, Capadona se mostró optimista. **“Hoy vamos cosechando todo lo que sembramos desde que empezamos a**

trabajar”, sostuvo, y puso como ejemplo el desarrollo de la pulpa de calabaza, un proyecto que surgió como respuesta a las heladas que afectaron a los productores. **“Empezamos con un proyecto de calabaza, apoyamos a los productores y hoy exportamos calabaza a Estados Unidos y a Italia”**, detalló, al destacar que la producción se duplica año a año.

La pulpera también mantiene una fuerte presencia en el mercado local, abasteciendo a industrias de jugos, mermeladas y heladerías. **“Las mermeladas que se consumen en Café Martínez se hacen todas con nuestra pulpa”**, ejemplificó, al señalar que muchos consumidores utilizan productos de la planta sin conocer su origen. Finalmente, destacó el orgullo de haber llegado a mercados exigentes. **“Podemos exportar a Estados Unidos con la FDA, con todas las garantías de calidad. Tenemos un sistema de gestión de calidad inmejorable”**, concluyó.