PLANTA DESHIDRATADORA DE FRUTAS Y VERDURAS

COMO SURGE LA INICIATIVA?

Factores motivacionales: Este emprendimiento se constituya a partir de tomar conocimiento de las siguientes situaciones, como fenómenos socio económicos observables:

1) Perdida sistemática de la capacidad de industrialización y acceso a tecnologías innovadoras aplicadas a la transformación de la fruta en las últimas cuatro décadas, fenómeno de desindustrialización observado en toda la región del alto valle de Río Negro y Neuquén.
2) Disposición de alto volumen de excedentes de fruta, la que se pierde por falta de un aprovechamiento racional
3) Alta demanda de subproductos derivados de la manzana con destino al consumo interno como a la exportación. Entre los que se destacan los deshidratados.

Esta toma de conocimiento y posterior indagación surge en el marco del Banco de Alimentos a cargo de Fundación Luciérnaga e integrante de la Red Argentina de Bancos de Alimentos. En primera instancia sorprendió la cantidad de fruta disponible como excedente para ser donada en el circuito de los Bancos de Alimentos y su imposibilidad de aprovechamiento por cuestiones de logística. A partir de este disparador se comienza a trabajar con entidades oficiales a fines de encontrar alternativas racionales y tecnológicamente eficientes para su procesamiento. En esta etapa se trabajó en convenio con el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI); la Unidad de Desarrollo Económico (UDE) de la Municipalidad de Cipolletti, Provincia de Río Negro; el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia del Neuquén y la Subsecretaría de Comercialización de la Economía Social del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación; convenios aun en vigencia. Gracias a esta sinergia institucional y a los profesionales aportados por Fundación Luciérnaga se logró diseñar el proyecto de la “Planta Demostrativa Cipolletti”, establecimiento piloto cuyo objetivo se detalla a continuación.

QUE ES LO QUE SE PRETENDE RESOLVER CON EL PROYECTO ?

Este proyecto tiene como misión:

1) Aprovechamiento del excedente en frutas y verduras que se pierde en la región por carencia de plantas procesadoras de alimentos frescos.
2) Implementación de un modelo productivo con alto valor agregado y demanda insatisfecha, el que puede ser aprovechado por pequeños productores y cooperativas locales.
3) Generación de una fuente laboral bajo el paradigma de “Comercio Justo” y otorgar un fortalecimiento del programa nacional “Bancos de Alimentos”

DESCRIPCIÓN GENERAL:

Fundación Luciérnaga es la institución promotora y responsable del emprendimiento bajo el plafón del desarrollo productivo sostenible. Esto implica que todos los procesos internos y externos que se realicen en el programa se someterán a los principios del Pacto Global de las Naciones Unidas a los cuales se ha comprometido la Fundación firmando dicho compromiso, además la Fundación integra la Mesa Directiva del Pacto Global ONU Argentina (www.pactoglobal.org.ar)

El personal que opera la producción en la planta se integra a una Cooperativa de Trabajo creada por la Fundación denominada Cooperativa El Triunfo Ltda. Matrícula Nº 38.929 INAES. La capacitación de los trabajadores está a cargo del INTI en lo atinente a normas BPMA - POES y de la Fundación en institucional.

Que es el Comercio Justo?

El **comercio justo** es una forma alternativa de comercio promovida por varias organizaciones no gubernamentales, por la Organización de las Naciones Unidas y por movimientos sociales y políticos (como el pacifismo y el ecologismo) que promueven una relación comercial voluntaria y justa entre productores y consumidores. Los principios que defiende el comercio justo son:

- Los productores forman parte de cooperativas u organizaciones voluntarias y funcionan democráticamente.
- Libre iniciativa y trabajo, se prioriza el “Comercio”, no la asistencia.
- Rechazo a la explotación infantil.
- Igualdad entre hombres y mujeres.
- Se trabaja con dignidad respetando los derechos humanos.
- El precio que se paga a los productores permite condiciones de vida dignas.
- Los compradores generalmente pagan por adelantado para evitar que los productores busquen otras formas de financiarse.
- Se valora la calidad y la producción sustentable.
- Cuidar del medio ambiente
- Se busca la manera de evitar intermediarios entre productores y consumidores.
- Se informa a los consumidores acerca del origen del producto.
- El proceso debe ser voluntario, tanto la relación entre productores, distribuidores y consumidores.

MEMORIA DESCRIPTIVA

INTRODUCCIÓN:

La manzana deshidratada argentina es un producto de excelente calidad que satisface los requisitos de los mercados más exigentes. El 85% de la producción se destina a la exportación, y nuestro país no sólo es el principal abastecedor de Estados Unidos, sino que también gana mercados en la Unión Europea y Australia.

EL PRODUCTO

- El Código Alimentario Argentino (CAA), en su capítulo XI - Art 879 (Dec 61, 17.1.77) define a la fruta deshidratada como aquélla que se ha sometido principalmente a la acción del calor artificial por empleo de distintos procesos controlados, para privarla de la mayor parte del agua que contiene.
- La industria emplea aproximadamente entre 10 y 15 Kg. de manzana para obtener 1 Kg. de producto final. Esa relación varía en función del nivel tecnológico, el contenido de humedad y el porcentaje de piel presentes en el producto final.
- En la línea de deshidratado, el porcentaje de descarte es del 35%.
- El producto final tiene una humedad que oscila entre 3,5% y 25%, en función de lo solicitado por el comprador.
- La Argentina produce manzana deshidratada de excelente calidad que responde a los requisitos de los distintos mercados compradores.

EL MERCADO MUNDIAL

- En 2009, la producción mundial promedió las 30.000 toneladas, con tendencia creciente debido fundamentalmente al extraordinario avance de China.
- China es el principal productor mundial, con el 30% del total, seguido por EE.UU, con el 25%. Más atrás se ubican Italia, Chile, Argentina y Sudáfrica.
- Las exportaciones mundiales totalizan 20.600 ton., que representan un valor de 66 millones de dólares.
- Chile es el principal exportador, con algo más del 30% del volumen mundial; lo sigue EE.UU. con el 20%, Italia con el 10%, Turquía 8% y el Reino Unido con el 7% del total exportado.
- Argentina -al igual que China- sólo representa el 6% de las ventas mundiales de manzana deshidratada.
- Alemania es el principal importador, con el 30% de las compras totales, seguido por EE.UU. con el 18% y Reino Unido con el 15%.
- Otros compradores de menor magnitud son Canadá, Rusia y Australia, que reúnen el 15% de las importaciones totales.
- El crecimiento en la demanda mundial de manzana deshidratada, se explica por el creciente consumo de alimentos a base de cereales u otros, que incluyen en su composición manzana deshidratada.

LA PRODUCCION NACIONAL

- La producción argentina de manzana deshidratada promedia las 1800 toneladas, con tendencia creciente a partir de 2002, año desde el que registra un incremento promedio anual de 5%.
- El 20% de la manzana que se industrializa tiene como destino el deshidratado.
- El volumen de manzana que ingresa a industria, depende de la calidad de la fruta y de su precio en el mercado fresco.
- La producción es estacional, y el período de mayor elaboración abarca de enero a mayo.
- Del volumen total producido, el 58% es elaborado a partir de la variedad Granny Smith y el resto con Red Delicious.
- La siguiente tabla permite apreciar el porcentaje con que participa cada variedad según el corte del producto.

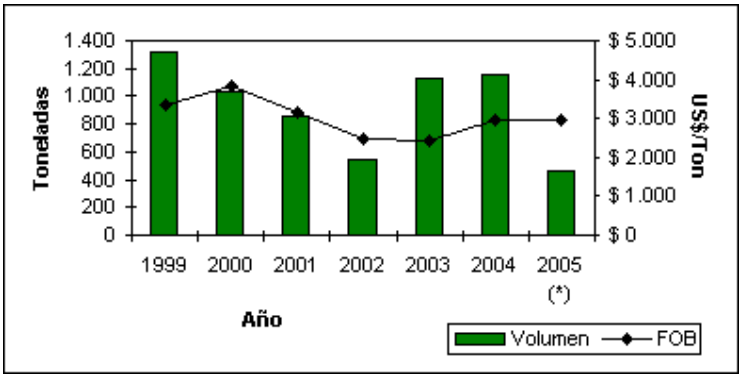
CORTE	VARIEDAD	%
Cuartos	Granny Smith	0,2
Dados	Granny Smith	46,9
	Red Delicious	40,9
Polvo	Red Delicious	0,1
Rodajas	Granny Smith	10,8
	Red Delicious	0,7
Trozos	Granny Smith	0,4

- La fruta es el factor que tiene mayor incidencia en la estructura de costos industriales.

LAS EXPORTACIONES

- Más del 85% de la producción argentina de manzana deshidratada se exporta.
- En 2004, las exportaciones totalizaron 3,4 millones de dólares y un volumen de 1.200 toneladas.

Durante ese año, se enviaron 23 toneladas de producto certificado como orgánico, fundamentalmente a la Unión Europea (UE.).

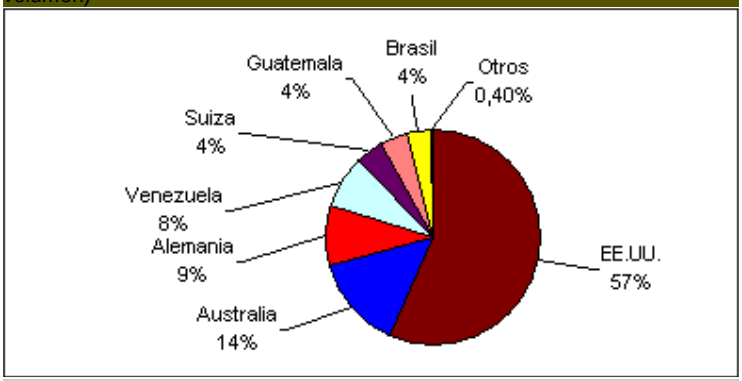


Exportaciones Argentinas de manzana deshidratada

Fuente: Dirección Nacional de Alimentos - SAGPyA, sobre la base de datos del INDEC y Aduana.

- Durante el primer semestre de 2005, los envíos crecieron 8% en volumen y 7% en valor, con respecto a igual período del año anterior.
- El 75% de los embarques se concentran entre los meses de junio y diciembre.
- En el período 1999-2004, los envíos disminuyeron a una tasa promedio anual de 3% en volumen, y 5% en valor FOB.
- La presencia de China en el mercado internacional ha sido un factor determinante en la baja de precios.
- La caída de las colocaciones, entre los años 1999 y 2002, se debió a la disminución de la producción nacional en ese período, situación que se revirtió luego de la devaluación.
- El 95% de los envíos se hace por barco, con salida por el puerto de Buenos Aires.

Exportaciones Argentinas de manzana deshidratada por destino-2004 (en volumen)



. Fuente: Dirección Nacional de Alimentos - SAGPyA, sobre la base de . datos del INDEC.

- Si bien EE.UU. es el principal comprador del producto argentino sus compras están por debajo del promedio histórico, debido a un aumento de la producción norteamericana, aunque lentamente esta tendencia se está revirtiendo.
- Se ingreso a este mercado por los puertos de Filadelfia y Miami; desde ellos, los distribuidores reenvían el producto en camión o tren hacia Canadá.
- A las exigencias de trazabilidad, HACCP y buenas prácticas de manufactura (BPM) que ya imponía EE.UU., se sumó el cumplimiento de la ley de Bioterrorismo que entró en vigencia en diciembre de 2004.
- Australia es el segundo país comprador, con el 15%, manteniendo una demanda constante durante los últimos años.
- El principal comprador de producto argentino en la UE. es Alemania, que duplicó sus compras con respecto a 2003.
- Una empresa exportadora -también productora- concentra el total de los embarques.
- El producto exportado se comercializa pelado aunque, actualmente, hay una tendencia al consumo con piel. Se envasa en bolsas herméticas de 10 Kg., 12,50 Kg. 22,68 Kg. según el contenido de humedad del producto final.
- Para el transporte del producto se utilizan contenedores a granel y a temperatura ambiente.
- La manzana deshidratada se exporta a través de la posición arancelaria 08133000, pagando un derecho de exportación del 5%. A su vez, el producto exportado goza de un reintegro extrazona del 5% sobre el valor FOB.
- Argentina ha perdido las ventajas del Sistema General de Preferencias, debido a que abastece más del 50% de las compras de EE.UU. Como consecuencia nuestras colocaciones deben pagar un impuesto (Duty Drawback), del orden de 1 centavo por libra.
- Argentina presenta una situación desfavorable frente a Chile para exportar manzana deshidratada a mercados como México, la UE, el Pacto Andino y el NAFTA, ya que en ellos el país trasandino está exento del pago de arancel.

CONSUMO INTERNO

- En la Argentina no existe tradición en el consumo de manzana deshidratada.
- Actualmente, el mercado interno absorbe 200 toneladas; el principal destino es la industria, que lo emplea en la elaboración de barras de cereales, lácteos y golosinas, entre otros productos.

MATERIA PRIMA

- Se estima en 9.900 el número total de productores de manzanas, nucleados en 19 cámaras. La mitad, explota chacras menores de 20 hectáreas.
- La producción argentina promedia el millón de toneladas.
- La superficie total cultivada es de 71.000 hectáreas.
- La región productora de manzana, se localiza en el Alto Valle del Río Negro (Neuquén y Río Negro suman el 80% de la superficie implantada) y en el valle de Uco (Mendoza).
- Otras zonas de menor relevancia son 25 de Mayo (La Pampa) y el Valle del Tulum (San Juan).
- La provincia de Río Negro produce el 65% de la manzana del país y Neuquén el 15%.

- La industria del deshidratado emplea fundamentalmente las variedades Granny Smith y Red Delicious,. que poseen mayor cantidad de sólidos, no encontrándose -normalmente- problemas de disponibilidad. Ante pedidos específicos de algunos mercados, también se utilizan como materia prima Golden Delicious, Fuji y Gala.
- Los descartes, cáscaras y corazones, se muelen para la fabricación de jugo concentrado.
- A diferencia de la manzana destinada a molienda para jugo, aquélla que va a deshidratado no puede tener defectos de pulpa que se transfieran al producto elaborado, tal como daños por granizo, gusanos y bitter pit. La fruta caída durante la cosecha debe ser excluida y no puede transportarse a granel.
- El precio de la fruta industria responde al libre juego de la oferta y la demanda. La capacidad ociosa industrial, genera una competencia de precios con el mercado en fresco, a fin de cubrir con mayor volumen de fruta los costos fijos.
- En la campaña 2004-2005, el precio promedio pagado por la industria al productor fue de US$ 0,80 por Kg. de manzana.

LAS EMPRESAS

- En el país, existen cuatro empresas procesadoras, localizadas en Río Negro; las más relevantes son Werthein S.A. y Secadero Flor del Desierto.
- Las empresas poseen un nivel tecnológico comparable al de los principales países productores.
- La capacidad instalada es de aproximadamente 1.700 ton.
- Las firmas que deshidratan manzana, presentan una gran estacionalidad en el aprovechamiento industrial de sus instalaciones. El 85 % de la capacidad instalada se destina a manzana deshidratada y el restante se utiliza para procesar ciruela, uva y damasco.

FUENTES CONSULTADAS

Ing. Agr. Alfredo Bruzone, Ministerio de Economía y Producción: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos - Dirección Nacional de Alimentos Silbermins, R.; WERTHEIN S.A..(Ex.Valley Evaporating Company), comunicación personal - Sepag, A.; comunicación personal - Dehais, F.; comunicación personal - Jorge, J.; comunicación personal - Patagonia Norte S.A. - INDEC - AFIP

EL PROYECTO:

Objetivos ESPECÍFICOS:

1) Desarrollo de un establecimiento destinado a la producción de alimentos deshidratados, cuya materia prima sea la manzana.
2) Generar innovación y creatividad en el desarrollo de alimentos atractivos, versátiles y nutritivos
3) Efectuar innovación tecnológica, aplicando las mejores herramientas en tecnologías de elaboración y de inserción en los mercados diversos.
4) Implementar las siguientes certificaciones: Orgánicos OIA – IFOAM, Certificado Kosher, Certificación Alimentos Argentinos.
5) Desarrollar sinergias con el concurso de entidades oficiales, intermedias y cámaras internacionales.

Avances 04/2011:

Respecto al punto (1): Se constituyó el establecimiento "Planta Demostrativa Cipolletti" en carácter de planta modelo donde se están realizando las investigaciones y desarrollo de alimentos deshidratados. La inversión en equipamiento planificada es del orden de los **U$ 450.000,-** de los cuales ya se han aplicado **U$ 50.000,-**. Además se han tramitado los fondos en carácter de subsidio ante los organismos: Ministerio de Desarrollo Social de la Nación; UDE Unidad de Desarrollo Económico de Cipolletti y Ministerio de Agricultura de la Nación; aportes ya aprobados y en proceso de adjudicación que suman **U$ 70.000,-** mas en proceso de adjudicación. Resta tramitar un monto de **U$ 330.000,-** para concluir con el equipamiento y gestión tecnológica para poner la planta en régimen funcional.

<u>Respecto al punto (2):</u> Se han desarrollado dos productos sumamente versátiles tipo snacks, cuyas marcas ya están registradas: Rodajas de manzanas, marcas MANZITAS y RODELAS.

Folleto Descriptivo:

MANZITAS®

De CIPOLLETTI – Patagonia -100 % natural

La deshidratación de rodelas de manzanas permite la conservación óptima de las mismas debido a que prolonga su vida comestible y no permite la proliferación de microorganismos. Este método es el proceso más antiguo y natural de conservación de alimentos.

Fundación Luciérnaga, en convenio con el INTI, ha logrado el desarrollo de una serie de procedimientos no agresivos en el tratamiento de la fruta, a los efectos de poder ofrecer un alimento sano, confiable y de gran versatilidad en su modalidad de consumo; ya sea como desayuno, botanas, merienda, aperitivo, integrando el menú, buffet, etc. El destinatario también contempla una amplia gama de franjas consumidoras: Para llevar en la mochila a la escuela; para los deportistas; ideal para los estudiantes en épocas de alto rendimiento intelectual; para dietas; ideal en la oficina a toda hora; óptimo acompañamiento en aperitivos y degustaciones de vinos; complemento en ensaladas, postres, tartas y carnes; entre otras aplicaciones que dependen de las dietas y la creatividad del consumidor.

Finas rodajas de MANZANAS deshidratadas

- **SIN CONSERVANTES – SIN COLORANTE**
- **SIN AZUCAR AGREGADA**
- **SIN GRASAS TRANS ni ACEITES agregados**
- **SIN COCCIÓN**
- **SIN SAL agregada – Con VITAMINA C**

Las rodelas MANZITAS presentan una apariencia de snack, son secas y algo crocantes sin ser agresivas en el paladar, una vez incorporada en la boca, recupera el agua que ha perdido y también recupera el sabor de una manzana. El contenido en agua se reduce al 6%, por tanto la concentración del alimento y nutrientes es alta, perfecto también para un tentempié deportivo.

	Cada 100gr	X porción 22g.	% VD (*)
Calorias totales	358 Kcal=1502 Kj	72 Kcal=301 Kj	4%
Carbohidratos totales	85 g	17 g	6 %
Proteinas	1,1g	0,2g	0%
Grasas totales	1,4g	0,3g	1%
Grasas saturadas	0,4g	0g	0%
Grasas trans	0g	0g	-
Fibra dietaria	5,4 g	1g	4%
Sodio	77mg	15mg	1%

FUNDACION LUCIERNAGA – GENUINIDAD CERTIFICADA

Producto del Alto Valle

(*)Valores diarios con base a una dieta de2000 Kcal u 8400 KJ.
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

En función a las premisas del punto 2º, se prevé investigar el aprovechamiento de la cáscara y corazones de las manzanas para desarrollar gel péctico, pectina y alimentos balanceados con el último rezago; logrando de esta manera “Cero” residuo.

Respecto al punto (3) Cabe destacar que se está implementando la incorporación de equipos automatizados para los cuales se han gestionado los subsidios antes descriptos. En la actualidad falta organizar un desarrollo eficiente en tecnologías de la comunicación desde donde establecer las estrategias de desarrollo en marketing, portfolio de mercados, imagen y relaciones externas.

Respecto al punto (4): Ya se ha iniciado el proceso de certificación “Orgánicos” con la firma certificadora OIA-Ifoam, como así también la capacitación en Certificación Kosher. Respecto al trámite con “Alimentos Argentinos” se iniciará una vez concluida la elaboración de procesos que está actualmente a cargo del INTI Instituto Nacional de Tecnología Industrial, por convenio.

Respecto al punto (5): Se han firmado convenios de colaboración con las siguientes entidades: INTI Instituto Nacional de Tecnología Industrial; UDE, Unidad de Desarrollo Económico de la Municipalidad de Cipolletti; Cooperativa de Trabajo El Triunfo Ltda. Por otra parte está en gestión el contrato con OIA. También la gestión ante la Cámara Empresaria Argentina en España para la exportación y la incorporación de los productos como narca “Colectiva”, en el marco de la Subsecretaría de la Comercialización de la Economía Social del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación.

Artículos periodísticos:

LA MAÑANA
CIPOLLETTI

Más fondos para obras públicas y el Distrito Vecinal

El Ejecutivo municipal elevó al Deliberante el proyecto de ampliación del Presupuesto 2010. Las partidas extra permitirán también más trabajos de pavimentación y seguir renovando el alumbrado. Además, se harán más plazas y se comprarán más bienes.

Producción local

En busca de nuevos talentos regionales

LMN | lunes 22 de marzo de 2010 | regionales@lmneuquen.com.ar

Plan de desarrollo para productores

Neuquén > La Fundación Luciérnaga de Neuquén capital, creada hace 22 años, llevará adelante en los próximos meses un proyecto de desarrollo que permitirá a los pequeños y medianos productores frutícolas y de hortalizas del Alto Valle ampliar su mercado de venta y comercializar directamente sus productos, tanto a nivel nacional como en el extranjero.

La compra de una cámara de secado por parte de la fundación, a través del financiamiento del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, constituye el elemento fundamental que permitirá llevar adelante tal emprendimiento.

Daniel "Quique" Bustos es el vicepresidente de Luciérnaga e integra el equipo de Desarrollo. Explicó que la organización oficia como un organismo de transferencia ante la autoridad competente. Por lo que "nos responsabilizamos ante el ministerio de la ejecución del programa por los actores", detalló.

"Estamos terminando de cerrar un convenio con el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y la Unidad de Desarrollo Económico de Cipolletti para ponerlo en funcionamiento, ya que se instalará en esa ciudad", especificó Bustos.

"Esencialmente es para aprovechar los excedentes de fruta y verduras de la zona y deshidratarlas. Es un proceso integral ya que la producción sale envasada y homologada para varios mercados", señaló.

En principio, recordó, el programa surgió para asistir a otro programa de la institución, al Banco de Alimentos – proyecto que socorre a distintos comedores, a través de la donación de productos alimenticios de empresas privadas -, sin embargo, también beneficiará a los productores en su independencia económica.

"Vamos a trabajar en forma cooperativa con los productores en un marco de desigualdad comercial. A veces, deben tirar la fruta porque no entra dentro de los parámetros establecidos en el mercado, como puede ser el tamaño y el color. Con este sistema pueden reutilizar el producto a través de la planta, y convertirlo en polvo", especificó Bustos, al tiempo que agregó, que esa definición es la que luego se aplica en diferentes utilizaciones como en gastronomía.

"Si bien uno de los objetivos centrales es generar empleo, también es darles la posibilidad a los productores de canalizar su materia en otros productos, que no sea sólo la compra y venta de sus producciones", aclaró.

Promueven la producción de snacks de manzana

- Los snacks se elaboran con frutas orgánicas.
- El proyecto es de la fundación Luciérnaga.

La comuna suplanta a Salud

Enseñarán a productores a hacer gel de manzana

La idea es darle valor agregado a la producción. En este caso se utiliza fruta que tiene como destino el descarte.

Andrea Confini detalló cómo será el asesoramiento a los productores.

CIPOLLETTI (AC).- En la búsqueda de conseguir una transformación de la matriz productiva valletana, en Cipolletti trabajan para generar un valor agregado a la fruta que va a descarte: la producción de gel de manzana.

La iniciativa apunta al desarrollo de nuevos derivados de la fruta para apuntalar un mercado cada vez más esquivo para los pequeños y medianos productores.

El gel de manzana puede ser destinado por ejemplo para usarse como fruta abrillantada en pan dulce, budines, en repostería, heladería, barritas de cereales. Otro rubro en el que puede utilizarse es el de cosmética, para la creación de aceites esenciales.

Se trata de un proceso natural, que no necesita conservantes, y que tiene incluso mayores beneficios que la fruta disecada. Este gel no necesita frío para su conservación (puede durar hasta 9 meses), su acopio es más sencillo porque puede ser fraccionado en pequeñas porciones, no necesita ser envasado al vacío e incluso luego puede recuperarse su estado líquido sin que pierda el sabor ni el aroma.

Para producir el gel, se introducen las manzanas en un molino coloidal que tritura la fruta y produce una especie de jugo viscoso. Durante ese proceso, la manzana libera una sustancia llamada pectina que está en las semillas y la cáscara, y es la que produce naturalmente el proceso de gelificación. Para completar la tarea, luego se lo ingresa en un horno, se deja enfriar y posteriormente se corta según la necesidad de cada productor.

La primera etapa del proyecto será brindar asesoramiento y orientación a productores que se organicen en cooperativas, para poder desarrollar la iniciativa. Si prospera, la Unidad de Desarrollo Económico (UDE) dependiente del municipio, tiene comprometidos fondos del Ministerio de Agricultura de la Nación.

Las pruebas se harán en la Planta Demostrativa, que actualmente funciona bajo la dirección de la Fundación Luciérnaga. Allí se están acondicionado las máquinas para producir el gel.

"La idea es generar valor agregado a la fruta que va para descarte, a través de la industrialización. Creemos que la mejor forma de diversificar la producción es en forma asociativa, por eso fomentamos la formación de cooperativas de productores para asesorarlos en cuáles son los mercados, cómo encarar el negocio, cuáles son los costos, cuánto personal necesitan. Una vez que se conformen y los proyectos avancen, los ayudaremos con financiamiento a través de fondos

CAPACIDAD ACTUAL Y VOLUMEN DE PRODUCCIÓN:

En la actualidad se cuenta con la estructura productiva para procesar 500.000 de kilos de frescos anualmente, volumen que se transforma en 50.000 kilos de deshidratados.

RENTABILIDAD:

La rentabilidad, una vez estandarizada la producción, se ha calculado en un 15 % sobre el volumen anual a un valor promedio de venta de U$ 18 x kilo. Estimación que suma una renta anual de U$ 135.000,-

PROGRAMA DE INVERSIONES:

1 - INVERSIONES POR NECESIDADES INMEDIATAS:
A corto plazo se hace necesaria la inversión en bienes abstractos determinados por diseño de gráfica, folletería, página Web, packaging; inscripciones en entidades de difusión internacional; certificaciones previstas y procesos de normatización en excelencia; también código de barras internacionales y registro de marcas.
Se suma a esto los gastos inherentes a la adquisición de envases apropiados a los productos, etiquetas, stand para ferias y demás insumos de empaque**.**
Inversión cuantificada en U$ 30.000,-

2 - INVERSIONES POR EQUIPAMIENTO:

Una vez estandarizado la producción y afianzado los canales de comercialización en un portfolio diversificado, con desarrollos en el mercado interno tanto como en exportaciones, plazo que se estima consolidado en el primer semestre del año 2012; se prevé al finalizar esta etapa, a continuación se debe concluir con el equipamiento industrial que consta de:

- Hidroinmersor con batea de lavado y desinfección de la fruta
- Mesa con cinta mecánica de inspección y selección
- Autoelevador
- Sistema mecánico de transferencia de la materia prima
- Lavadora automática de envases
- Pasteurizadora de pulpa de fruta a vapor con caldera
- Juego de bateas y recipientes de acero inoxidable 304
- Envasadora dosificadora de frascos automática
- Envasadora vertical fraccionadora de no homogeneos
- Equipamiento de laboratorio

El equipamiento descripto, logística e instalación suma una inversión de U$ 300.000.-

TOTAL DE INVERSIONES (1 + 2) = U$ 330.000,-