

## *Pequeños y medianos empaques y frigoríficos familiares*

Una manera de agregar valor a la fruta de pepita  
para mantenerse en la actividad



Trabajo presentado en XVIII Jornadas Nacionales de Extensión Rural y X del Mercosur "La Extensión Rural y los modelos de Desarrollo en el año del bicentenario", Cinco Saltos, Río Negro, en noviembre de 2016.



°DESDE 1957 DEDICADOS AL RIEGO POR ASPERSION CONTRA HELADAS, TAMBIEN GOTEIO, PARQUES Y JARDINES.  
°MALLAS ANTIGRANIZO Y CORTA VIENTO  
°PILETAS DE NATACION EN FIBRA DE VIDRIO,  
AMPLIA VARIEDAD DE MODELOS

RUTA NAC 22 Km 1133 - 2984 464995-6 - info@protefrutriegos.com.ar - VILLA REGINA - RN  
AV ROCA 561 - 2984 436335 - ventasroca@protefrutriegos.com.ar - GENERAL ROCA RN

Dada la baja posibilidad que tienen los productores de agregar valor a la fruta de pepita, existen en la zona de Villa Regina, Chichinales y General Godoy, numerosas situaciones de establecimientos frutícolas que reducen y se apropian de los eslabones de la cadena de valor, logrando mantenerse en el sector comercial o incluso incorporándose al mismo. Dichos establecimientos procesan su propia producción y/o la de terceros en empaque y la conservan en cámaras frigoríficas para comercializar en el mercado local, nacional o internacional.

En el Censo de Empaques de la Secretaría de Fruticultura de Río Negro del año 2001 evidenciaba la existencia y proliferación de un número importante de empaques pequeños, familiares que trabajan principalmente su propia producción. Este grupo de empaques representaba la mitad de los 328 empaques registrados a nivel provincial.

El área en cuestión tiene habilitados 116 establecimientos esto representa el 53% del total de empaques y frigoríficos de la región Alto Valle, de los cuales 63 integran el servicio de empaque y frío, luego hay 37 empaques y 16 frigoríficos.

Alrededor de 70 establecimientos son de gestión familiar de las tareas que van por completa ocupación del productor/emparador o también aquellos que integran además empleo de personal.

Los empaques y frigoríficos de tipo familiar no suelen acceder a información ni asistencia técnica externa. La mayoría de las decisiones de cosecha y tratamientos en poscosecha se fundan en la experiencia empírica en sus propios montes, el intercambio de información con otros productores y con proveedores de insumos de la zona. Embalan exclusivamente su propia producción u ofrecen servicio a otros productores familiares, al igual que aquellos que cuentan con cámaras frigoríficas, donde conservan su propia fruta u

ofrecen en condición de alquiler a terceros.

Este tipo de establecimientos prioriza la comercialización en mercado interno y en algunos casos con Brasil. El abastecimiento de peras y manzanas a estos mercados lo realizan, en general, hasta los meses de julio, agosto e incluso septiembre, para evitar inconvenientes en el desarrollo de fisiopatías: escaldado, sobremadurez en los frutos y para disminuir gastos fijos de conservación o por el volumen del cual disponen. Son pocos los que tienen posibilidades de abastecer con mercadería todo el año, perdiéndose la oportunidad de ingresar en el último trimestre donde el producto consigue un mayor valor en los mercados. Sin embargo, se promovieron experiencias de comercialización en el último trimestre del año consiguiendo mejores ingresos.

Un total aproximado de 30 empaques y frigoríficos incluyen en sus destinos de comercialización a la Unión Europea, Rusia, Estados Unidos y México. Cuentan con equipos técnicos para relevar el control de la calidad de las peras y manzanas, en muchos casos solo con personal temporario en el momento de ingreso de fruta al empaque. Parte de la producción destinada a mercado interno se empa en "empaques satélites" que pueden ser algunos de los identificados como familiares.

### Experiencia de trabajo conjunto

Durante los años 2012 al 2015 se realizó una experiencia de trabajo conjunto entre INTA y productores familiares que integran la etapa de producción con la de empaque y/o conservación. El principal objetivo que se tuvo en cuenta fue el de incentivar y poner en valor la toma de datos objetivos para conformar un sistema de información sobre el manejo de fruta en los empaques y frigoríficos familiares, en cosecha y poscosecha. Por otra parte se generaron espacios de intercambio,

sigue >>



Degradación de almidón 10% de la manzana Top Red



Evaluación de escaldadura en pera

análisis y discusión sobre las experiencias y necesidades de los sistemas de empaque y conservación, entre los responsables y técnicos de los establecimientos, buscando la mayor difusión de la información generada.

Durante el periodo mencionado se realizaron periódicas visitas donde, entre otras cosas, fue posible relevar la madurez de las distintas variedades de peras y manzanas en conservación, prolongando el periodo de información durante nueve meses más continuando con la información que genera el Programa de Madurez en cosecha desarrollado en la región a través del INTA. Se asistió a empaques y cámaras en temas tales como conservación, sanitización y desinfección, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y se obtuvo riquísima información en cosecha y poscosecha útil tanto para los técnicos intervinientes como para los productores.

La vinculación permanente y sinérgica ha permitido la localización en *Google Earth* de todos los establecimientos en el área, la categorización según capacidad de kilos posibles a conservar de las cámaras frigoríficas y la categorización entre establecimientos de gestión familiar y de gestión empresarial, y también temas claves como el de recambio generacional. Es importante destacar que el vínculo con los jóvenes fue un factor muy importante en el proceso de trabajo. Del grupo de productores referentes, la edad promedio es de 50 a 60 años pero la mayoría de los establecimientos cuentan con continuidad familiar ya involucrados directamente en la actividad, bajando de esta forma la edad media a 30-40 años.

Los empaques y frigoríficos de tipo familiar embalan exclusivamente su propia producción u ofrecen servicio de empaque a otros productores familiares, al igual que aquellos que cuentan con cámaras frigoríficas, donde conservan su propia fruta o dan servicio a terceros

Se ha podido realizar una identificación sobre la organización de los establecimientos: aquellos integrados (empaque y frigoríficos), los satélites, empresas frigoríficas concentradoras de fruta, empaques no asociados a empresas que toman servicio de frigorífico. También se visualizó que el acceso a la información generada por los organismos técnicos es limitada, generando dificultades en adopción de tecnologías y/o disponibilidad de información para el manejo en temporada y posttemporada.

A través de encuentros con productores, empaques y técnicos de la actividad privada y la elaboración de un diagnóstico participativo, se han podido observar algunas características interesantes de estos establecimientos y se ha reunido y compartido información muy importante para la actividad y la investigación aplicada a la misma.

Si bien el sector productivo que se integra en empaque y/o frigorífico se ve afectado por cambios en políticas de instituciones fiscalizadoras de sanidad de alimentos: ventas en el mercado interno, protocolos de exportación, que afectan a la comercialización de la producción de peras, manzanas y frutas de carozo, uno de los desafíos es seguir trabajando de manera integrada las etapas de producción, empaque, conservación frigorífica y comercialización junto a los protagonistas de la actividad. Existen problemas técnicos en cuestiones de manejo de monte frutal: plantación, conducción, riego, fertilización, sanidad, raleo, cosecha y poscosecha que exigen el fortalecimiento de los vínculos entre los organismos de ciencia y técnica y los establecimientos familiares y otros de escala diferencial.



**pazima**  
*Siempre innovando.*

**pazima**

Felix Rogelio Chimenti 300  
Parque Industrial (0298) 4463425  
(8336) Villa Regina • Río Negro  
ventas@pazima.com.ar  
www.pazima.com.ar