

Proyecto: FABRICA ELABORADORA DE JUGOS CITRICOS NATURALES, CONCENTRADOS Y ACEITES ESENCIALES "PINDAPOY" S.A..

Autores: Locaso, Delia Elisa – Van Cawemberge, María Mabel.

Clasificación: Bebidas analcohólicas.

Resumen

Las fábricas elaboradoras de jugos cítricos y sus subproductos se hallan radicadas todas en Concordia, con una capacidad total de elaboración de más de 2.000.000 Kg de fruta por día. El porcentaje de fruta fresca comercializado es de 78,63% y el destinado a industria es de 21,37%. Es interesante destacar que en otros países cítricos adelantados, es industrializada de un 60 a 70% de la producción. En la Argentina hasta el año 1968, la industrialización total de su producción giraba alrededor del 10%. Concordia actualmente es la zona más industrializada del país, con un 21,37% de su producción.

La empresa PINDAPOY formada por capitales argentinos está dedicada a la producción, comercialización e industrialización de la fruta cítrica es sus diversas especies y variedades, con excepción de lima y kunquats (quinotos). Para el desarrollo de sus actividades dispone de plantaciones, plantas de empaque y dos fábricas industrializadoras de frutas.

PINDAPOY S.A., fue constituida el 26 de octubre de 1955, sobre la base de las sociedades antecesoras "Carselo y Próspero Bovino" y "Compañía Citrícola Argentina Bovino S.R.L.". La palabra Pindapoy, de la que la empresa tomo como nombre, designa a un arroyo de la provincia de Misiones que atraviesa parte de sus propiedades de dicha área. Es vocablo de origen guaraní y significa "anzuelo fino".

La estructura organizativa de la empresa está integrada por ocho áreas operativas ubicadas en distintos lugares del país, que abarcan todo el proceso que va desde la formación de sus propios viveros cítricos y forestales, el laboreo y cuidado de sus extensas plantaciones, hasta la industrialización, empaque, comercialización y distribución de su producción cítrica.

En Concordia la empresa cuenta con:

- Plantas de empaque de fruta cítricas frescas.
- Planta integral de aserraderos de madera y fabricación de envases para la fruta fresca de producción propia.
- Planta elaboradora de jugos cítricos naturales, concentrados y aceites esenciales.
- Quintas con plantaciones de cítricos especies forestales madereras.

El proceso general que se lleva a cabo en la planta elaboradora de jugos cítricos naturales, concentrados y aceites esenciales es el siguiente:

- Recepción y Empaque de la materia prima
- Extracción del jugo
- Tamizado y Centrifugación
- Concentración del jugo
- Extracción de aceites esenciales

Palabras claves: capitales argentinos, producción, comercialización e industrialización de la fruta cítrica, Pindapoy S.R.L., Concordia.

Diagrama de flujo del proceso

