

**Proyecto:** ELABORACION DE PULPA, PURE Y SALSA DE TOMATE.

**Autora:** Carbone Santana, Alejandra.

**Clasificación:** Conservas de hortalizas.

### **Resumen**

El tomate para industria es sin duda uno de los cultivos con mejores perspectivas en cuanto a su comercialización debido a que su demanda es creciente y en cambio su cultivo, según especialistas en el tema, sólo tiene posibilidades de ampliar su superficie en países como Turquía y los del cono Sur de América. Entre éstos, por razones ecológicas, Uruguay y Argentina están en mejores condiciones que Brasil y Chile.

Dentro de Uruguay, la región Norte (Salto y Artigas), ocupa el primer lugar en superficie cultivada bajo invernáculos. En cambio en la región Sur se concentra la mayor parte de la superficie del cultivo con destino a industria.

La planta industrial estará ubicada en el departamento de Salto, en el by-pass de la ruta Nº 3 y la ruta Nº 31, a cinco kilómetros de la ciudad, en zona sub-urbana de la misma. Dicho lugar está destinado por la Intendencia Municipal de Salto para un futuro Parque Industrial. La elección del sitio se hizo teniendo en cuenta los siguientes factores: materia prima, vías de comunicación, provisión de agua, energía eléctrica, mano de obra, legislación, eliminación de efluentes.

Los productos a elaborar son: pulpa, puré y salsa de tomate. La salsa de tomate es el producto elaborado a partir de varias hortalizas, especias y aceite.

Dentro de los objetivos del proyecto se tienen:

- El aprovechamiento de materias primas para la industria de la región Litoral Norte del Uruguay. Dicha zona geográfica presenta un importante desarrollo del sector hortícola por lo que existe: abundante materia prima, condiciones climáticas y de suelo propicias para el cultivo de tomate para industria y una organización de productores (el Movimiento de Horticultores de Salto).
- Utilizar los excedentes de materia prima que no son comercializados en el mercado en fresco. Esto es debido a que el bajo precio de venta no justifica el envío a los mercados concentradores dado los costos de flete y comisiones por ventas.

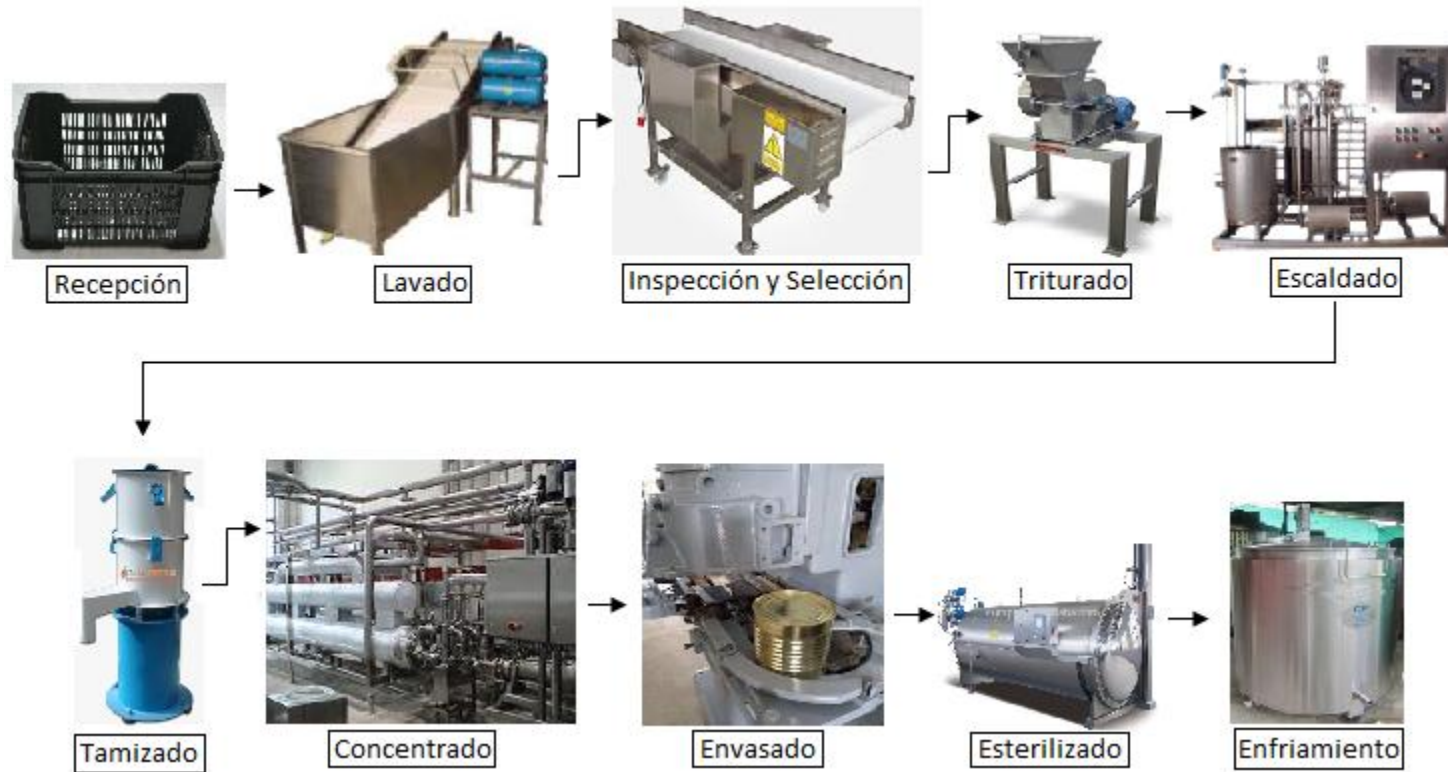
- Aprovechar y fomentar el cultivo de tomate para industria, capitalizando el conocimiento y la experiencia de los productores de la región en el manejo de esta especie.
- Disminuir la importación del concentrado de tomate proveniente principalmente de Italia y Chile, que actualmente abastecen a fábricas de Montevideo, capital del Uruguay. Se procura de esta forma aportar al desarrollo de la agroindustria nacional.
- Trabajar bajo una disciplina tecnológica de mejora continua y de perfeccionamiento y optimización de los procesos.
- Como objetivos sociales, crear y generar fuentes de trabajo para la región contribuyendo al desarrollo socio-económico de la misma y disminuir el índice de desempleo.
- Brindar al consumidor un producto de buena calidad a un precio competitivo.

Una vez alcanzados estos objetivos, será posible planear a un largo plazo: elaborar y desarrollar nuevos productos, crecer tecnológicamente y alcanzar un lugar reconocido en el mercado nacional, pudiendo llegar a extenderlo al mercado internacional.

**Palabras claves:** pulpa, puré y salsa de tomate, Uruguay.

## Diagrama de flujo del proceso

*Pulpa y puré de tomate*



*Salsa de tomate*

