

EN SAN JUAN TENDRÁ LUGAR EL 14° CONGRESO MUNDIAL DE PROCESAMIENTO DE TOMATE

ESTARÁ ACOMPAÑADO POR EL 16° SIMPOSIO ISHS SOBRE
PROCESAMIENTO DE TOMATE

Del 15 al 19 de marzo se realizará en la provincia de San Juan el 16° Congreso Mundial de Procesamiento de Tomate. Este gran acontecimiento para productores e industrializadores está organizado por la Asociación Tomate 2000 y cuenta con el apoyo del Gobierno de San Juan y empresas vinculadas al tema. En CIBUS TEC el productor sanjuanino Guillermo Quiroga hizo la presentación oficial de este acontecimiento que reunirá a los líderes mundiales en el tema. Como presidente del Comité Organizador afirma *"Para nosotros es algo inédito. Estamos muy contentos de que el Consejo Mundial del Tomate haya elegido a San Juan para recibir a los principales referentes del tomate para industria a nivel mundial"*. La revista La Alimentación Latinoamericana será uno de los vehículos de información durante todo el período de organización del congreso y estará presente durante su desarrollo.



¿DE QUÉ SE TRATA LA ASOCIACIÓN TOMATE 2000?

La Asociación Tomate 2000 fue creada en el año 1996 por el ingeniero Cosme Argerich, que es un profesional especialista en tomate del INTA La Consulta, en Mendoza. En esa provincia ya se venía trabajando con muchas fábricas de tomate y entonces él aglutinó en esta asociación a todos los que integran esta cadena de valor. Desde viveros, que son los que plantan la semilla y hacen el plantín, los productores propiamente dichos y las casas de agroquímicos, hasta la industria que procesa el tomate. Y también están integrados los gobiernos de San Juan y Mendoza. Desde mis comienzos como productor de tomate fui miembro de la Asociación Tomate 2000, porque brinda todo un paquete tecnológico que facilita la incorporación del nuevo productor a esta actividad. Hay ingenieros que visitan a los productores todas las semanas y les dan recomendaciones de cómo hacer el cultivo. Hoy, gracias a esas recomendaciones, casi el 100% de la producción está mecanizada. Con tractores, transplantadoras, fumigadoras y cosechadoras. El tomate no es un cultivo difícil, pero hay que estar en el día a día, hay que ser chacarero tiempo completo. Yo sigo teniendo parrales y viñedos y podría decir que ahora estoy trabajando mejor los viñedos gracias a lo que he aprendido en la chacra de tomate.

¿CÓMO SE RELACIONÓ UD. CON EL MUNDO DEL TOMATE?

Yo vengo de una familia de agricultores. Mi padre y mi abuelo ya producían, pero principalmente vid, porque nosotros también tenemos parrales para uva en fresco y para uva para vino. Hace seis años yo empecé con la producción de tomate. Comencé levantando parrales y poniendo riego por goteo y a hacer chacra de tomate. Esto que para la familia era algo innovador, en la región de San Juan es algo que ya viene sucediendo hace tiempo. Hay muchos parrales y viñedos viejos que, como el sector vitivinícola no ha pasado por buenos momentos, han dado paso a la producción de tomate, ya que ésta brinda resultados a corto plazo (entre 90 y 120 días desde que se transplanta hasta que se cosecha). Además, incluso con el crecimiento que estamos logrando en la Argentina, seguimos importando alrededor de un 30% de pasta de tomate para cubrir las necesidades del consumo interno.

¿QUÉ CANTIDAD DE PRODUCTORES HAY EN LA ASOCIACIÓN?

Tenemos 120 productores integrando la Asociación Tomate 2000. Representan alrededor del 70% de la producción de San Juan y Mendoza. El promedio es de 20 hectáreas por productor, pero hay algunos que producen 150 y hasta 200 ha y otros que trabajan 10. El rango es muy amplio.

¿CÓMO ES LA VINCULACIÓN CON LA INDUSTRIA?

En su gran mayoría, el cultivo de tomate se hace a través de contratos entre los productores y las plantas procesadoras. Antes de empezar a transplantar, se pacta cada semana de siembra, porque la fábrica sabe cuál es su posibilidad de recepción en la época de cosecha. Los contratos con las industrias muchas veces incluyen adelantos financieros para ayudar a los productores a comprar los plantines y las cintas por goteo, porque una chacra requiere una inversión importante. Los costos son altos, pero hoy se están obteniendo rendimientos en San Juan de hasta cien mil kilos por hectárea. Son volúmenes que se obtienen en Italia y en Estados Unidos. Y esto gracias a la mecanización -principalmente al riego por goteo- y también a las nuevas variedades, que dan mucho rendimiento. Debido a algunas lluvias tempranas en plena cosecha y a la falta de rotación, porque también es importante hacer rotación de las tierras, el último año no llegamos a los cien mil kilos por hectárea, sino que estuvimos un poco por encima de los noventa mil kilos. Pero sabemos que vamos por un muy buen camino. Y eso decantó ahora

en la organización del Congreso Mundial del Tomate, que para nosotros es algo inédito.

¿A QUIÉNES CONVOCA EL CONGRESO?

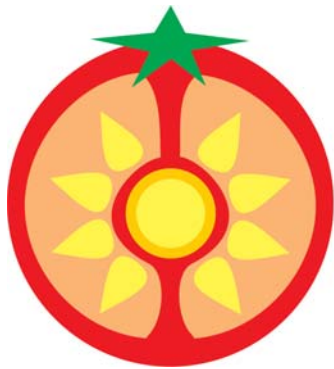
Principalmente a las industrias procesadoras. Vienen los dueños de las empresas de los países más importantes, como Italia, EE.UU. (California), Japón y China. También habrá presencia de productores de tomate. Además va a haber una exposición de maquinarias en el mismo predio. Todo se va a desarrollar en el Centro Cívico de la ciudad de San Juan. La sala de conferencias Eloy Camus, que puede albergar hasta 500 personas, va a estar destinada al Congreso, en forma simultánea se va llevar a cabo un Simposio, que es más técnico, para discutir procesos y analizar ensayos. Los técnicos que allí participan tratan temas importantes que hacen a la producción específica del tomate. Para la organización del Congreso, ya contamos con algunos sponsors importantes como las italianas Ingeniero Rossi y Buscetto, que son empresas de maquinarias que apoyan este proyecto.

¿EN LA ARGENTINA TENEMOS EQUIPAMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN Y PARA EL PROCESO DE INDUSTRIALIZACIÓN?

Por suerte la producción primaria se ha tecnificado muchísimo desde hace diez años. Hoy casi todo el proceso se hace mecanizado, desde el transplante, pasando por las pulverizaciones (incluso aéreas) y hasta la cosecha, que hoy se hace en forma mecánica en un 90%. Se utilizan máquinas que directamente cortan la planta, la van separando del fruto y cargan el tomate limpio en los camiones. Son cosechadoras importadas, principalmente de Italia, aunque también hay algunas de Estados Unidos.

¿QUÉ FABRICANTES CONCENTRAN LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL TOMATE?

Tenemos fábricas muy importantes en Cuyo. Por ejemplo, en San Juan tenemos La Campagnola del grupo ARCOR, que es la fábrica más grande de la región. En Mendoza tenemos Salto de las Rosas, de Molto, del grupo Marolio. Otra fábrica importante es RPB Baggio, que está procesando mucho tomate y tiene dos plantas. Son fábricas que están trabajando mucho. En la Asociación tenemos ocho industriales, algunos de ellos con más de una fábrica. Están muy tecnificados y siguen invirtiendo en tecnología y máquinas nuevas. En la CIBUS TEC hay algunos analizando maquinarias nuevas para mantenerse siempre con tecnología de punta.



**14th WORLD
PROCESSING &
TOMATO CONGRESS**
2020 SAN JUAN - ARGENTINA

**16th ISHS
SYMPOSIUM
ON THE
PROCESSING TOMATO**

**14° CONGRESO MUNDIAL DE PROCESAMIENTO DE TOMATE
Y 16° SIMPOSIO ISHS SOBRE PROCESAMIENTO DE TOMATE**

Los acontecimientos más importantes que congregan al mundo del tomate tendrán lugar del 15 al 19 de marzo en el Centro Cívico de la capital de San Juan, en la República Argentina. Será una gran oportunidad para tratar los temas de mayor interés sobre procesamiento, producción y consumo de tomate, tendencias de mercado y desarrollos tecnológicos, así como para analizar de qué manera estos factores dan forma al futuro de esta actividad. En forma paralela al Congreso, la 16° edición del Simposio de la Sociedad Internacional sobre Ciencia Hortícola (ISHS) sobre procesamiento de tomate abarcará las investigaciones más recientes en todos los aspectos del cultivo. Asimismo, están organizados tours post-congreso que brindan la oportunidad a los asistentes para visitar las fincas y las plantas procesadoras de tomate de la Argentina. El evento está organizado por el Gobierno de San Juan, junto con la Asociación Tomate 2000, el INTA, la ISHS, el Concejo Mundial de Procesamiento de Tomate (WPTC) y la empresa ARCOR.



LIMPIADORES CIP | SANITIZANTES | DESCARBONIZANTES | DESENGRASANTES | DETERGENTES NEUTROS | DESINFECTANTES



PRODUCTOS APROBADOS POR:



Líderes en el desarrollo e implementación de **Programas de Limpieza, Desinfección y Elementos profesionales para sanitización** en:

**LÁCTEOS FAENADORAS APICULTURA
PROCESAMIENTO DE VEGETALES
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS**



victory@victorylimpieza.com.ar
www.victorylimpieza.com.ar



PROGRAMA DEL CONGRESO

Domingo 15 de marzo

- 17.00 - 18.30: Reunión del WPTC Board (Centro Cívico).
- 19.00 - 23.00: Recepción de bienvenida (Teatro del Bicentenario).

Lunes 16 de marzo

- 08.30 - 09.00: Acreditación (Centro Cívico).
- 09.00 - 12.30: Primera sesión (Auditorio Eloy Camus).
 - La industria de procesamiento de tomate en 2020.
 - La industria de procesamiento de tomate en 2050 – Efectos del cambio climático.
- 12.30 - 14.00: Lunch (El Fundador)
- 14.30 - 17.00: Segunda sesión
 - Agricultura - Innovación tecnológica.
 - Agricultura - Nuevas áreas productoras en el mundo.

Martes 17 de marzo

- 09.00 - 12.30: Tercera sesión (Auditorio Eloy Camus)
 - Tecnología - Innovación
 - Tecnología - Trazabilidad
- 12.30 - 14.00: Lunch (El Fundador)
- 14.30 - 17.00: Cuarta sesión (Auditorio Eloy Camus)
 - Promoviendo el consumo a través de la salud.
 - Promoción del consumo - De la industria al consumidor
 - Charla motivacional
- 20.30 : Cena de Gala (Los Morrillos)

Miércoles 18 de marzo

- 09.00 - 12.30: Quinta sesión (Auditorio Eloy Camus)
 - Innovación - Dieta nueva y futura.
 - Demostración de cocina – Sesión interactiva.
- 12.30 - 14.00: Lunch (El Fundador).
- 14.30: Ceremonia de Clausura.
- 15.00 - 18.00: Tour post-congreso (opcional).

Jueves 19 de marzo

- 09.00 - 19.00: Tour post-congreso (opcional).

LOS TEMAS DEL SIMPOSIO

El 16° Simposio de ISHS sobre Procesamiento de Tomate congregará a académicos, investigadores y estudiantes junto con productores, procesadores y empresarios que se desempeñan en la industria del tomate. Los temas a tratar se han dividido en tres tópicos: "Adaptabilidad y resiliencia en producción agrícola", "La planta de elaboración de tomate inteligente: nuevas tendencias y productos con valor agregado", y "Productos sabrosos y saludables para consumidores exigentes". El programa incluye una amplia agenda de presentaciones orales y de póster desde el lunes 16 al miércoles 18. Se han seleccionado para su presentación oral 56 trabajos de investigación provenientes de todo el mundo.

SILPLAST
ENVASES PLÁSTICOS

- POTES A ROSCA
- POTES A PRESIÓN
- LÍNEA APÍCOLA
- MATRICERÍA PROPIA
- ENVÍOS AL INTERIOR
- SERVICIO DE ETIQUETADO
- IMPRESIÓN SERIGRÁFICA

ENVASES VARIOS USOS

Migueletes 2425 (B1778DZA) Ciudad Evita – Bs. As.
Tel.: (54 11) 2078-7100 / 4620-5266
info@silplast.com.ar - www.silplast.com.ar