

**Procesos y desarrollo  
de productos en Cauqueva  
Avances y necesidades para una nueva etapa**

**Marzo de 2009**



# Esquema implementado en 2003 para el desarrollo de productos

## Fase 1

- Maquina de envasado al vacio.
- Autoclave.
- Cocina industrial.
- Campana.
- Estanterias.
- Mesadas de Acero Inox.
- Camara frigorifica.
- Ollas, sartenes y utensillos.

- Arreglos en galpon:
  - Cielo raso.
  - Colocacion de mesadas, pileta y cañerias.
  - Colocacion de Campana.

Equipamiento

Construcciones

Aspectos legales

Desarrollo de Producto

Promocion

- Inscripcion como planta elaboradora (RNE).
- Inscripcion de producto elaborado (RNPE).
- Patente de formula.
- Registro de marca.
- Inscripcion SENASA.

Capacitacion

- Articulos en diarios y revistas.
- Muestras gratis a programas de TV.
- Degustaciones.
- Obsequios en ventas domiciliarias.

- Capacitacion al personal de eaboracion.
- Capacitacion sobre seguridad y medidas de higiene a todo el personal.

Experimentacion

- Pruebas de elaboracion: tiempos, puntos, envasado, tolerancia a situaciones extremas, vencimientos.
- Pruebas de materia prima y sabores.
- Test de calidad.
- Registros de proceso.
- Instructivos.

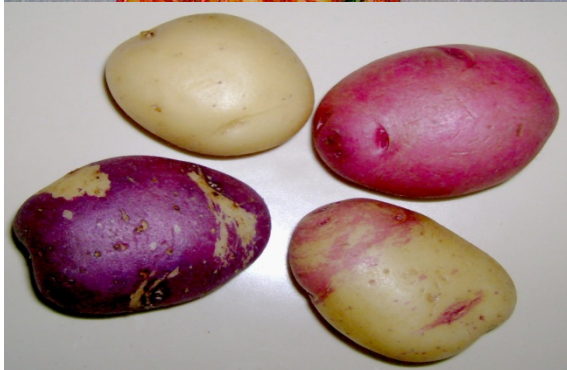
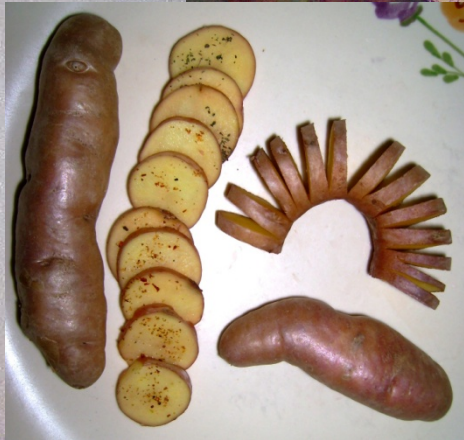
# Papas andinas

## PRODUCTO 1: Papas andinas en fresco

### Procesos involucrados:

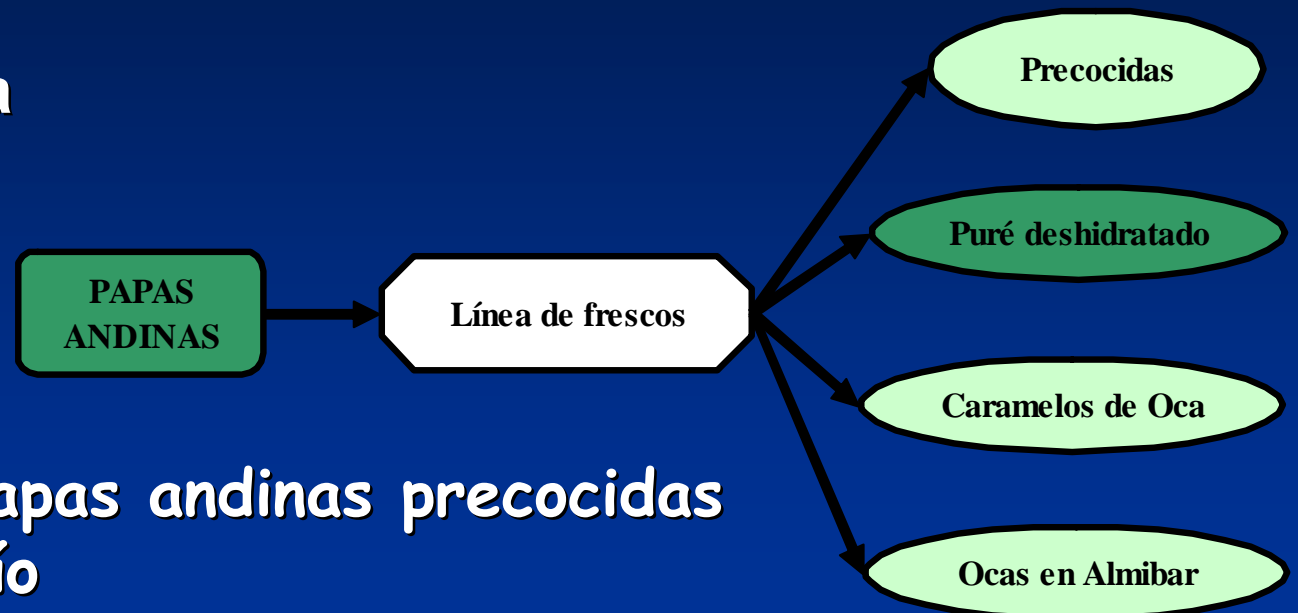


- Proceso más desarrollado y más vendido.
- Regulado por Resolución SENASA - galpón habilitado, trazabilidad. Tomada de Cauqueva.
- Protocolos de producción a campo y en galpón. Calidad reconocida.
- 50 propuestas de variaciones de acuerdo a variedad, tamaño, peso y destino.



# Derivados de papas andinas

- Precocidas
- Purés deshidratados: papa c/oca, oca, papas moradas, oca con manzana.
- Caramelo de oca
- Ocas en almíbar



## PRODUCTO 2: Papas andinas precocidas envasadas al vacío



# PRODUCTO 3: Puré de papas andinas deshidratado con energía solar



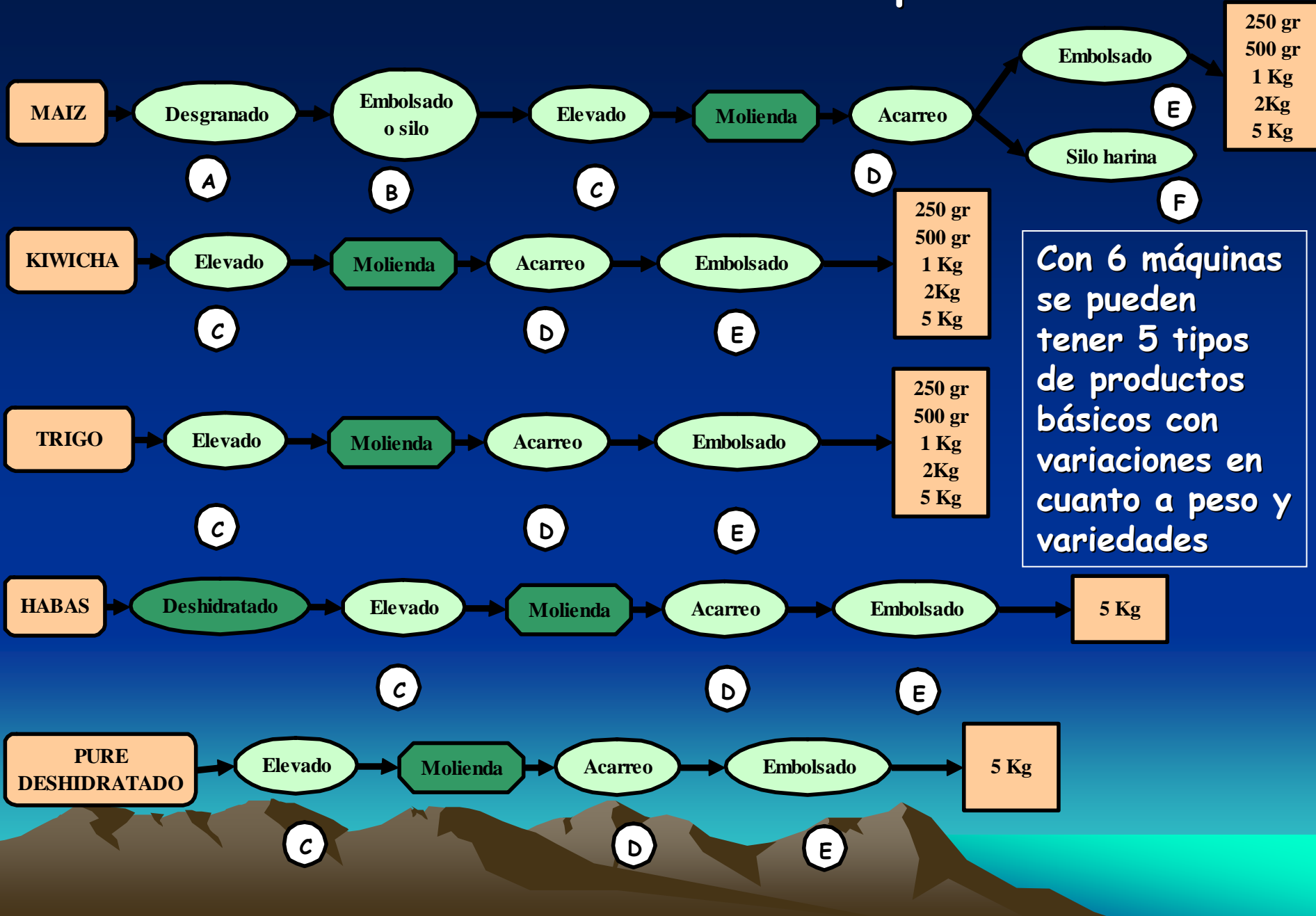
# PRODUCTO 4: Ocas glaseadas



# PRODUCTO 5: Ocas en almíbar

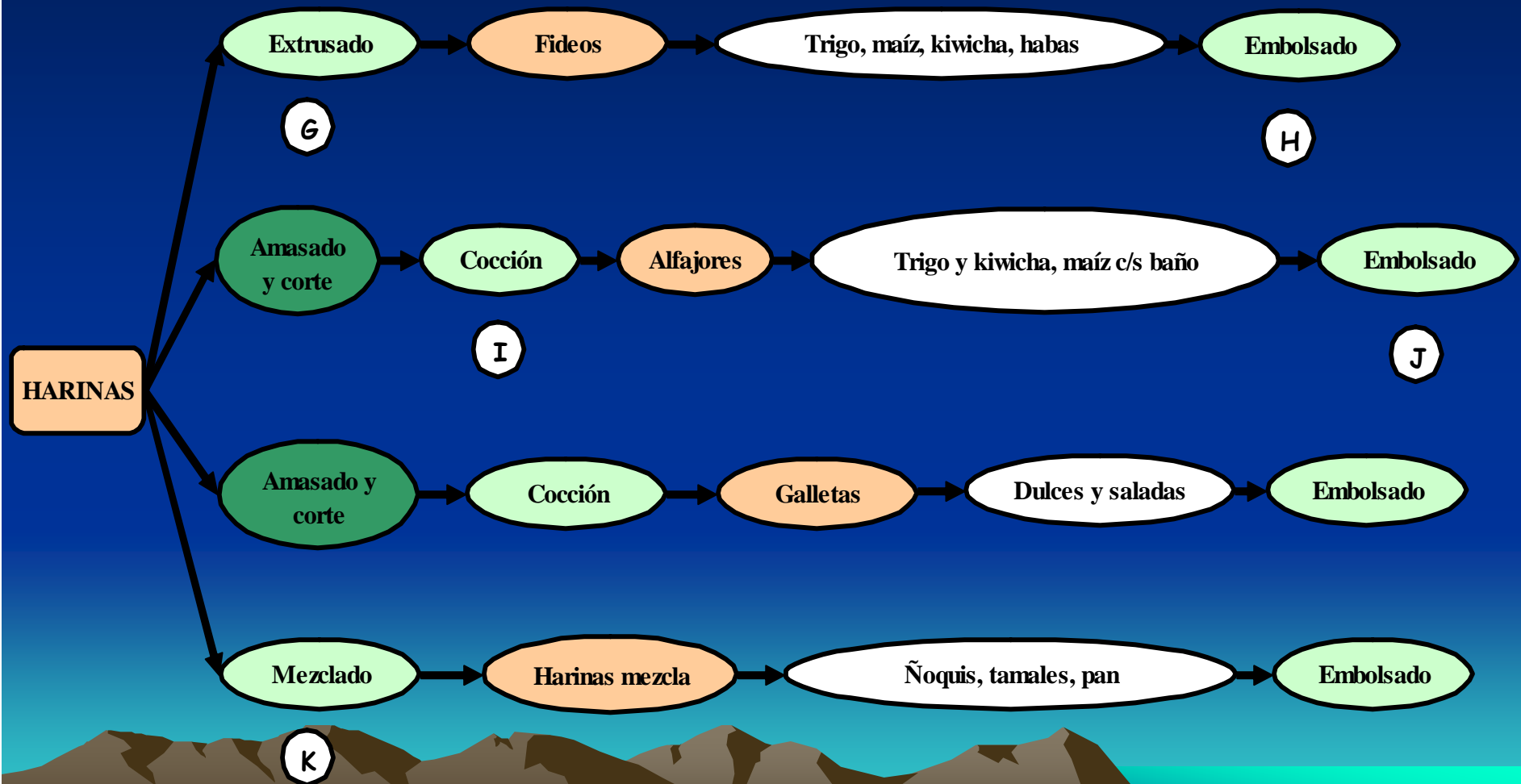


# Harinas - Procesos básicos - Productos primarios



# Harinas - Procesos mas complejos - Derivados

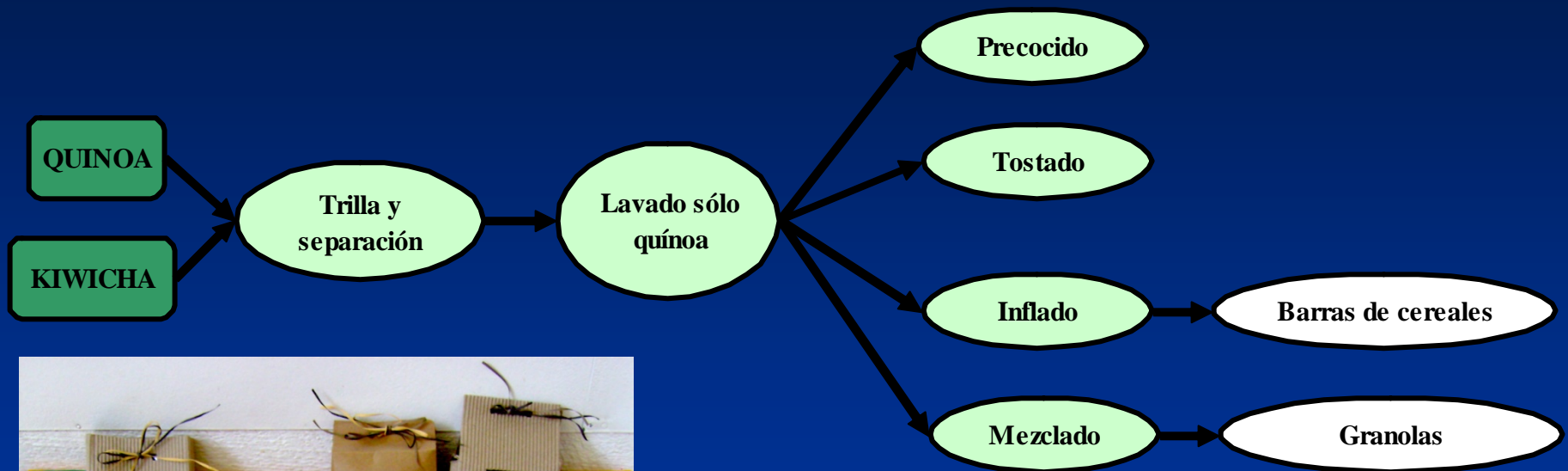
Con 5 máquinas más se pueden tener 4 tipos de productos derivados con variaciones en cuanto a peso y variedades. Total previstos: 6 variedades de fideos, 6 variedades de alfajores, 4 var. de galletas, 4 premezclas.







# Derivados de granos andinos



Con 2 máquinas se podría contar con 8 productos más

# Otros productos...



1	Lavado, cepillado, preselección, secado y tamañado	Línea de proceso de papas en fresco
2	Conservación	2 Cámaras frigoríficas
3	Embolsado	2 Embolsadoras mecánicas de papa en fresco
4	Pelado	Peladora industrial
5	Procesado	Multiprocesadora industrial, multiprocesadoras hogar
6	Deshidratado	3 Cámaras de deshidratado
7	Molienda	2 Molinos harineros 300 Kg/hora c/u
8	Cocción	Cocina industrial - gas envasado
9	Esterilizado	2 estufas de esterilizado
10	Envasado al vacío	Envasadora al vacío
11	Sellado de bolsas	2 selladoras de bolsas
12	Amazado	Amazadora
13	Cortado y moldeado de tapas	Cortadora de tapitas de alfajores
14	Máquinas menores y elemento de cocina	Varios

A	Desgranado	Trilladora estática de maíz
B	Elevado	Acarreadores (cinta transportadora - tolva de descarga)
C	Silos	Silos granos
D	Acarreo	Desde Molino hasta máquina embolsadora (cinta)
E	Embolsado	Embolsadora a escala reducida
F	Ensilado	Silo de acero inoxidable
G	Extrusado	Extrusadora - fideos y granos inflados.
H	Embolsado	Embolsadora o empaquetadora envases individuales
I	Cocción	Horno convector
J	Embolsado	Embolsadora o empaquetadora envases individuales
K	Mezclado	Mezcladora de harinas
L	Trilla y separación	Trilladora y aventadora o vibradora
LL	Lavado o escarificado	Lavadora o escarificadora de quínoa

- Con 13 máquinas y espacios se llegaría a 55 tipos de productos diferentes (no incluye diferentes empaques por peso, 18 corresponden a papa en fresco ). 2010: 6-7 máquinas.
- Esto permitiría consolidar canastas de productos y expositores propios. También le daría más visibilidad a los productos andinos.
- Con una venta de 4 unidades promedio diarias de cada tipo de producto, a un precio promedio de \$ 5 por unidad, se llegará a una facturación de \$ 1100 diarios.
- Estas 4 unidades diarias representan 1320 unidades semanales. En la actualidad se venden sólo de papas en fresco, casi 700 unidades promedio y en el pico de producción y comercialización 2 años atrás, se llegó a las 1200 unidades semanales. Este cálculo está estimado como promedio anual, pero hay que tener en cuenta que la producción es estacional, lo que implica que se llegó a estar en los niveles esperados (1333).

# Articulaciones posibles

- CITA - UNJU
- Slow Food
- INTA IPAF
- INTI
- SEPYME
- DESARROLLO SOCIAL NACION.
- Ministerios de Ciencia y tecnología - FONTAR.
- Empresas.

