“El Último Confín”

Emprendedor:

José María Barbona

Sector: Acuicultura - Procesamiento de Alimentos

Localidad: Río Grande

Encontralos en:

Moyano 338

La Secretaría de Desarrollo Local y PyMEs y el Consejo Federal de Inversiones (CFI), contribuyeron a través de la línea crediticia de Reactivación Productiva a que el acuicultor, José María Barbona, que desde hace once años se dedica a esta actividad, concrete su proyecto de inversión.

Mediante esta herramienta de fomento para emprendedores, que es uno de los ejes de gestión de la Secretaría de Desarrollo Local y PyMEs, perteneciente al Gobierno Provincial; el beneficiario adquirió equipamiento de primer nivel con el objetivo de instalar la Primer Planta de Conservas de Mejillones en Río Grande, denominada “Último Confín”.

José María Barbona expresó: “empecé a desempeñarme en la actividad en el año 2003 y emprendí el desafío de concretar la planta de conservas que es un sueño y un viejo anhelo. Si bien aún no se encuentra funcionando, está en una etapa muy avanzada. Nuestra meta es darle un valor agregado al mejillón que viene desde Almanza y se cultiva a partir de la semilla”.

El acuicultor informó que luego de efectuar las tramitaciones correspondientes ante la Secretaría de Desarrollo Local y PyMEs, obtuvo un crédito del Consejo Federal de Inversiones, el cual le permitió realizar la compra de una cámara frigorífica de congelado y un autoclave con generación interna de vapor; dos equipos indispensables para la instalación de esta planta que desde hace años se ha convertido en su principal anhelo.

José María Barbona brindó detalles sobre las principales características del autoclave que fue desarrollado por el INTI de Mar del Plata, manifestando que “es un recipiente utilizado para esterilizar alimentos u objetos a alta presión y temperatura. Esto permite dar seguridad en el producto, convirtiéndolo en inocuo, sano y rico"

En tanto que “la cámara frigorífica de congelado permite acopiar una importante cantidad de mejillones para conservarlos, para hacer frente al período en el que existe marea roja”.

“Quiero expresar mi agradecimiento a la Secretaría de Desarrollo Local y PyMEs, del Gobierno Provincial, debido a que sin ellos no podría haber logrado absolutamente nada. Un reconocimiento particular a la Directora de Programas Productivos, Jessie Hernández, ya que fue la encargada de llevar adelante la tramitación”, aseguró el acuicultor.

“El rol de los integrantes del INTI también fue indispensable ya que ellos monitorearon la construcción de los equipos, los instalaron y además nos capacitaron con lo que nos brindaron una asistencia integral”.

Barbona detalló las instancias que aún restan cumplimentar para poner en funcionamiento la Planta de Conserva de Mejillones indicando que “lo que sigue es dar cumplimiento a los requisitos y protocolo. En una primera instancia interviene el área de Bromatología de la Municipalidad de Río Grande y, posteriormente, la Dirección de Alimentos de la Provincia. Desde allí extienden el Registro Nacional de Establecimientos (RNE) y el Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA). Una vez que ambos organismos nos otorguen tales autorizaciones estaremos en condiciones para comenzar la comercialización, que estimamos será en un plazo máximo de tres meses”.

Por su parte la Directora Provincial de Programas Productivos, Jessie Hernández destacó que “José María Barbona es un actor que desde hace mucho tiempo trabaja con la Secretaría de Desarrollo Local y PyMEs, ya que por otra parte cuenta con Certificación del Sello de Calidad por el cultivo de mejillones”.

La funcionaria provincial consideró que “es importante que la comunidad conozca el caso de este acuicultor y lo tomen como un ejemplo, ya que es una persona con un espíritu netamente emprendedor y sirva para estimular a otras, para que se animen y asuman el desafío de proyectarse y crecer”.

“Con la adquisición de este equipamiento Barbona está dando un salto trascendental en lo referido a calidad y valor agregado a su trabajo, que hasta ahora lo hacía casi en forma artesanal y que a partir de esto podrá lanzarse a un mercado más comercial” agregando que “la Planta de Conservas de Mejillones llamada Último Confín, ya figura en el Registro de Propiedad Intelectual”, informó la Directora Provincial de Programas Productivos, Jessie Hernández.