Published on *Ciencia Puerto Rico* (https://www.cienciapr.org)

Tomates de la finca de Santa Isabel a tu mesa [1]

Enviado el 5 marzo 2015 - 1:08am

Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.

Calificación:

Contribución de CienciaPR:

No

Fuente Original:

El Nuevo Día [2]

Por:

Ivelisse Rivera Quiñones

Image: Juan Luis Martinez

Santa Isabel - ¿Sabías que los tomates que sirves en tu mesa son cosechados aquí por manos puertorriqueñas desde hace 30 años?

Así como lo lees. La mayoría de los tomates consumidos en el País entre los meses de enero a abril van -literalmente- de la mata a tu mesa, pues son cultivados en la finca Gargiulo del barrio Velázquez de Santa Isabel.

La finca

De propietarios estadounidenses pero trabajada y dirigida por puertorriqueños, la finca se creó como un “seguro” de la compañía en la época de invierno, para poder suplir el mercado de la costa este de Estados Unidos. Con el pasar del tiempo y dada la calidad del producto que se cultiva en suelo boricua, la finca local se ha convertido en parte integral de la compañía. Gargiulo tiene otras tres fincas, una en California y dos en Florida.

Localmente, cada año se recogen cerca de 40 millones de libras de tomates cosechados en las 800 cuerdas de terreno que componen la finca. El 70% de la cosecha se envía a Estados Unidos, el restante 30% permanece en el País.

“Lo que producimos en un buen día de cosecha da para el consumo de una semana en la Isla. Se empacan de 30 mil a 40 mil cajas diarias y el consumo local en una semana es 30 mil cajas”, explicó el agrónomo Guillermo Fernández, gerente general de la finca.

Cada caja tiene 25 libras del fruto.

En la finca boricua se producen tomates clasificados en la industria como beefsteak, de calidad grado 1, y homegrown, calidad 2. Si quedan fuera de estas clasificaciones se convierten en

materia orgánica para el terreno.

Lo mismo ocurre con cada fruto que toque el suelo. No importa la calidad, si toca la tierra es descartado automáticamente.

“Aunque en la empacadora se sanitiza queremos evitar cualquier posibilidad de contaminación”, explicó Fernández sobre la estricta medida.

Cónsono con los estándares de calidad practicados en la propiedad, en la siembra no se utilizan organismos genéticamente modificados o GMO, como se conocen en inglés.

“La diferencia es la calidad y el sabor. Es más fresco porque llega más rápido a los supermercados”, destacó Fernández sobre el fruto que produce.

La cosecha

En la época pico, de enero a abril, la finca requiere 850 empleados entre trabajadores del campo y la empacadora.

En la cosecha se utilizan dos tipos de semillas. Los primeros 18 días las plantas están en un invernadero. Una vez están “fuertes” para el trasplante se llevan al campo, que ha sido preparado previamente. Actualmente hay 4,400 plantas, que serán recogidas tres veces en intervalos de dos semanas.

Desde que es sembrado hasta que está listo para recogerse puede pasar un periodo de 70 a 73 días. Una vez el tomate está verde maduro, “por fuera está verde, pero por dentro los jugos ya están desarrollados”, es momento de colectar.

El trabajo es arduo. Exige gran demanda física de los recolectores. Durante siete horas diarias bajo el abrasador sol del sur, 20 grupos de 25 personas caminan la finca recogiendo los frutos. Cada trabajador tiene un balde con capacidad para 30 libras. El promedio de recogido por trabajador es de 75 a 80 baldes diarios.

A los empleados, de los cuales 30% son mujeres, se les paga el mínimo federal y aquellos que recogen más de 90 baldes diarios se les paga un diferencial de .50 centavos por balde.

Empacadora

Una vez los tomates llegan a la empacadora pasan por un proceso de sanitización en un tanque de agua con una solución de cloro.

Después de que se lavan se preclasifican. “La primera mesa saca los rojos y los que tengan desperfectos”, explicó Gilberto Febus, gerente de la empacadora.

Luego se secan y se les pone cera natural.

En una segunda mesa se clasifican por clase beefsteak o homegrown. Entonces una correa los divide por tamaños: mediano, grande y extragrande.

El último paso es llevarlos a la cámara de maduración donde se utiliza etileno para acelerar el proceso. Ahí pueden pasar de dos a tres días para luego ser embarcados.

Los tomates que permanecen en la Isla llegan hasta las instalaciones de Caribbean Produce, distribuidora exclusiva del producto a nivel local.

Campaña "La madre de los tomates"

Fue precisamente en Caribbean Produce donde surgió la necesidad de contar la historia de los tomates de Gargiulo. Así nació la campaña “La madre de los tomates”, una frase coloquial del léxico puertorriqueño utilizada para destacar logros y éxito.

“La historia no se había contado. Llevamos 30 años comiendo tomates de aquí, tenemos una historia de éxito, de desarrollo económico que el País debe conocer”, explicó Gualberto Rodríguez III, presidente de Caribbean Produce sobre la concepción de la campaña.

“Queremos darle ese sentido patrio, que la gente sienta orgullo de que aquí producimos tomates de calidad A. Además, de que el tomate es un producto cotidiano y queremos darle al consumidor una razón para que lo redescubra. Queremos darle razones para consumirlo”, añadió el empresario.

Así que ya lo sabes. Cuando vayas al supermercado y veas el logo de "La madre de los tomates" recuerda que llevarás a tu boca un fruto fresco y netamente puertorriqueño.

Tags:

- La madre de los tomates [3]
- agricultura [4]
- tomatoes [5]
- Agriculture [6]

Categorías de Contenido:

- Ciencias agrícolas y ambientales [7]

Source URL:https://www.cienciapr.org/es/external-news/tomates-de-la-finca-de-santa-isabel-tu-mesa?language=es

Links
[1] https://www.cienciapr.org/es/external-news/tomates-de-la-finca-de-santa-isabel-tu-mesa?language=es [2] http://www.elnuevodia.com/negocios/consumo/nota/tomatesdelafincadesantaisabelatumesa-2014368/ [3] https://www.cienciapr.org/es/tags/la-madre-de-los-tomates?language=es [4] https://www.cienciapr.org/es/tags/agricultura?language=es [5]

https://www.cienciapr.org/es/tags/tomatoes?language=es [6] https://www.cienciapr.org/es/tags/agriculture?language=es [7] https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/environmental-and-agricultural-sciences-0?language=es