

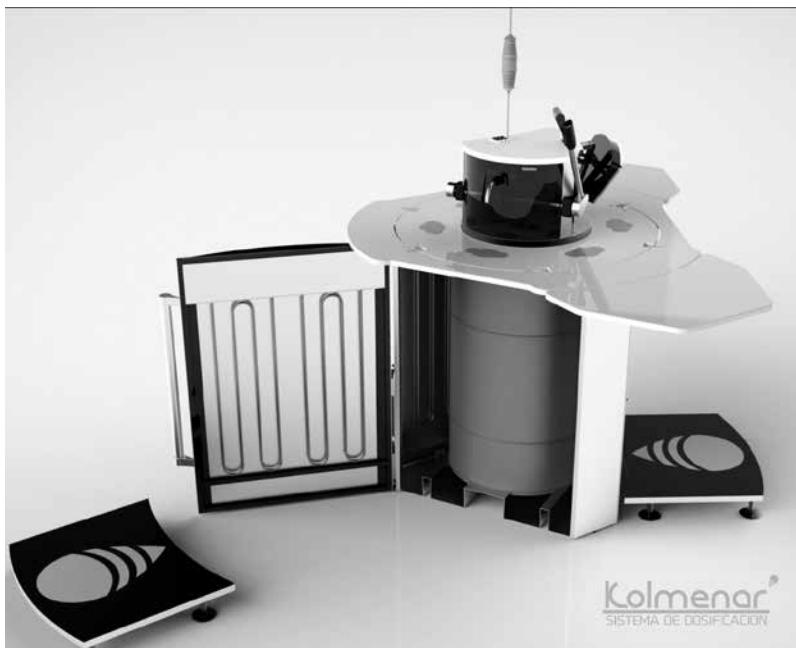
COLMENAR: SISTEMA DE DOSIFICACIÓN

FERNANDO NEHELE Y NICOLÁS JORDÁN SANSONE

El trabajo surge de una problemática presentada por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), en la localidad de Carmen de Patagones, que dio lugar a la conformación de la Cámara de Productores Pampero en el territorio de la Estación Experimental Agropecuaria (EEA) Bordenave. Esta cámara regional es la base de organización territorial que permitirá formar el Consejo de Promoción para la solitud de la Denominación de Origen «Pampas del Sur», cuyo ámbito de aplicación es el Sudoeste Bonaerense.

En la actualidad, los sistemas productivos apícolas de esta zona atraviesan un momento de recuperación a nivel productivo como consecuencia de una mejora de las condiciones climáticas de los últimos dos años, acompañada de un aumento del precio de la miel para exportación. Otro aspecto fundamental, que también está relacionado con el fortalecimiento de los ámbitos educativos, tiene que ver con la promoción del consumo de miel y de otros productos apícolas en diferentes espacios (locales y regionales) poniendo énfasis en el diseño de estrategias comerciales orientadas al consumo y construidas a partir de información relevada del mercado interno.

Dentro del contexto social, los productores trabajan de manera participativa en diferentes estrategias y pautas de manejo asociadas a las



Máquina con la puerta abierta y plataforma de trabajo

buenas prácticas apícolas, a fin de construir una guía de producción y de procesamiento denominada «Huella Pampa», que permite ingresar en un proceso de adopción validado por los productores. Se busca trabajar en el consenso y en la consolidación de prácticas de manejo y de seguimiento que garanticen la trazabilidad de la producción y de la calidad. Como parte de la construcción, se intentan ampliar las capacidades de los pro-

ductores para la diversificación de sus sistemas productivos.

Uno de los principales objetivos de este proyecto es generar un impacto social, ya que apunta a fortalecer los ámbitos educativos asociados al sector agropecuario para aportar al desarrollo de la actividad apícola generando capacidad técnica y nuevas posibilidades en el territorio. Se procura la interacción con escuelas de educación media y con universidades



Operarios en situación de uso



Colocación del envase

de la región para poder incorporarlo en los planes educativos.

La apicultura arraiga una cultura muy conservadora y metodológica en su modo de trabajar la miel, ya que evita que se pierdan las propiedades de la misma y busca el mayor estándar de calidad y de naturalidad posible. Además, se observa que el envasado es un proceso muy laborioso en el que se invierte gran cantidad de tiempo y alto desgaste físico y psíquico. Otro inconveniente es la falta de valor agregado en los envases, lo que hace que se pierda la posibilidad de volverse más competitivo dentro del mercado interno y fuera de él. Si bien existen envases estándar dentro de la industria, un camino divergente sobre la generación de un nuevo envase o *packaging* generaría una alternativa en el canal de consumo.

La máquina dosificadora de miel está diseñada para dar solución a las problemáticas relevadas en las tareas

de fraccionamiento de miel realizadas por los productores apícolas. El producto da forma a una metodología del uso con el propósito de organizar los elementos intervinientes, disminuir los tiempos de fraccionamiento y facilitar su operatividad.

Se plantean como cualidades la diversificación y la compatibilidad de los envases a fraccionar, lo que favorece económicamente al productor. Esta idea promueve la interrelación, el trabajo grupal y la organización de los operarios. Asimismo, simplifica las tareas y genera la posibilidad del trabajo individual. Además, disminuye los procesos productivos y los materiales, de los cuales se hace un mejor uso. Por último, se puede decir que disminuye la dureza de la semántica propia de las maquinarias industriales sin perder la comprensión como tal, unifica componente y crea una identidad corporativa.

En cuanto a las características de

la máquina, se puede describir como una herramienta para el fraccionamiento de miel en la que se succiona desde un tanque colocado en la parte inferior donde un horno mantiene la viscosidad de la miel. Por medio de un pistón mecánico, y a través de picos intercambiables, se dosifican distintos tipos de envases que se ubican en la mesa de trabajo giratoria.

El diseño de la mesa es el pilar fundamental sobre el cual sucede el dosificado; este es el punto de innovación que caracteriza la dosificadora, ya que agrupa a todos los componentes hacia un centro que organiza y que ordena el proceso productivo para favorecer el trabajo y para aumentar la productividad. Luego de ser fraccionado, cada envase se tapa en la misma máquina. Por último, los envases cerrados son guardados en las cajas para su posterior almacenamiento y venta.