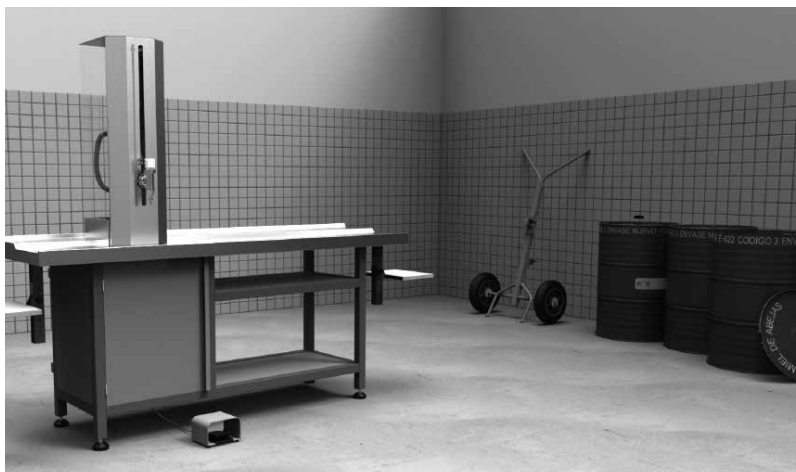


ESTACIÓN DE ENVASADO DE MIEL

FRANCO D'AMICO Y SOFÍA DUARTE POBLETE

A partir de un convenio entre la cátedra del Taller de Diseño Industrial A y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), se plantea una problemática relevada de una necesidad concreta: la valorización de productos apícolas del sudoeste bonaerense, una estrategia de apoyo al desarrollo del territorio. Dentro de la complejidad de la problemática, se destaca la necesidad de potenciar aquellas estrategias que permitan posicionar la producción en busca de seguridad de comercialización y de estabilidad de precios a valores que permitan y que justifiquen la permanencia del productor en la actividad apícola. Con un enfoque sistémico y territorial, se pretende abordar un conjunto de estrategias que contribuyan a fortalecer los procesos de organización local y regional de productores apícolas, acompañando y animando un proyecto colectivo de valorización de mieles y de productos apícolas de la región.

Se apunta a la producción de dos tipos de envases para diferentes nichos de mercado: envases habituales con capacidad de 250 gramos a 1 kilo y envases porción de 14 gramos por donde pasa el eje de innovación de la propuesta que fomenta la inserción en el mercado como una estrategia para acercar la marca del productor al consumidor final. De esta manera,



Estación de envasado

se pretende generar nuevos hábitos y costumbres en el consumo de miel, pensar en nuevos nichos donde la miel pueda ser parte de un desayuno, de una comida o de viandas nutritivas.

Para la estación de envasado, se propone el fraccionamiento de la miel acompañado de la organización de la actividad para promover las buenas prácticas en el apicultor. Cuenta con diferentes atributos que hacen al orden en el sistema de envasado, como la disposición de los envases, la ubicación de los operarios, el modo de uso, la limpieza y el guardado. También, dispone de una torre que es el eje formal de la propuesta a través de la cual se comunica la actividad de la máquina. En ella está instalado el sistema de dosificación.

La estación consta de una mesa principal de trabajo donde se pueden distinguir dos niveles: uno principal, en donde se desarrolla la actividad de envasado, y uno secundario, donde se pueden colocar los insumos necesarios durante la actividad. En los laterales se encuentran apoyos auxiliares que proveen una zona capaz de contener envases vacíos y espacio para colocar cajas con envases llenos. Debajo de la mesa de trabajo hay estantes para colocar elementos que se quieran tener cerca tanto de uso de los operarios como insumos para el proceso. También posee un compartimiento cerrado con un estante interno en el cual se guardan el vástago y la termoselladora, elementos necesarios

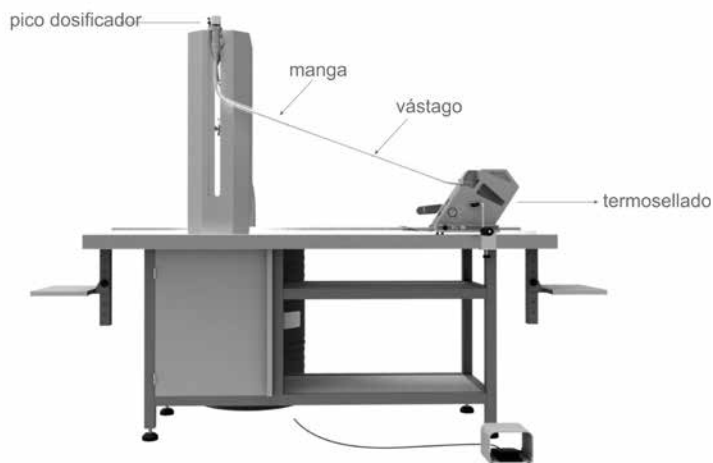


Situación de uso con dos operarios para envases tradicionales

para el envasado de porciones.

La máquina está diseñada para ser utilizada por uno o por dos operarios, según se requiera –existen dos secuencias de uso dependiendo del tipo de envase a dosificar–. En ambos casos, el acondicionamiento de la máquina se realiza de igual modo: se coloca el tambor de miel (previamente calentada) en la parte posterior y se conecta con el sistema dosificador, mientras que el usuario opera en la parte frontal donde, a partir de un pedal, activa la válvula de llenado.

El traslado de los envases convencionales lo efectúa el operario manualmente pasando desde el envase vacío, por la zona de dosificación, el tapado y el embalaje final. En el caso de los envases porción, se adiciona un vástago que conecta el pico dosificador con la termoselladora. Esta se acciona con el giro de una manivela y permite el avance de una manga previamente enhebrada en el vástago y conforma las porciones. Como atributo extra, el funcionamiento de la máquina y su disposición permiten el envasado de productos con viscosidad similar a la de la miel, tales como dulces o mermeladas, y permiten ampliar el rango de



Acondicionamiento para envases porción



Envases porción

prestaciones.

Al tratarse de una problemática real y sectorizada, se tuvieron en cuenta distintos factores que determinaron las tecnologías a utilizar disponibles en la región. El grado de síntesis alcanzado en el proyecto es el resultado del orden de diversos requisitos y de la organización de requerimientos planteados por una cooperativa de

pequeños y medianos productores de la región pampeana. El producto final es una máquina fácil de construir con costos que se adaptan a la economía de la cooperativa. Es decir, la factibilidad de producción de la máquina alienta al crecimiento de los productores y contribuye con la valorización de los productos apícolas del país.