



HORTICOLAS

La Cooperativa San Bernardo de Carlet introduce una nueva calibradora de sandías

Aránzazu García
PERIODISTA



Quienes han pasado por la cooperativa San Bernardo en Carlet, ya han podido comprobar las innovaciones que presenta esta nueva calibradora y que sus responsables resumen: “es precisa, ahorra tiempo, logra que el trabajo sea más cómodo y además es barata en su mantenimiento y consumo”. Tanto el encargado de la cooperativa, Ernesto Valero Ros, como el fabricante de la calibradora, Bernardo Pellicer Martínez, se apresuran a precisar que se trata de una máquina prototipo y que con el tiempo esperan mejorar, eso sí “sólo en los detalles, porque la mecánica no ha dado problemas desde que se puso en marcha”.

UNA EMPRESA VALENCIANA HA FABRICADO EL PROTOTIPO

Fue a principios de temporada, en el mes de julio, cuando la cooperativa estrenó esta calibradora.

Bernardo Pellicer Martínez de “Pellicer Technology” (L’Alcúdia) se dedica entre otras cosas a la fabricación de todo tipo de máquinas, por lo que el trabajo en la calibradora está dentro del interés de esta empresa por ir creando sus propios productos.

Los primeros pasos en su diseño los dieron el pasado mes de diciembre a propuesta de la cooperativa: “Nos plantearon la idea de si era interesante para nosotros realizar una máquina de esas características, estudiamos un poco el mercado, qué es lo que hay, lo que deja de haber, cuáles son las necesidades, cuáles eran los fracasos de lo que había; nos lanzamos a la aventura de diseñar una máquina que no estaba en el mercado y que verdaderamente funcionara para el profesional del sector”, explica Bernardo Pellicer.

Antes de explicar el funcionamiento de la nueva calibradora, este fabricante recuerda otras existentes: “están las de peso y aunque se utiliza el mismo diámetro, la sandía puede variar mucho en el peso, ya que se utilizan para otras frutas, y eso supone oscilar, por ejemplo, desde los 200 gramos a los 10 kilos, para lo que se necesitan unas adaptaciones especia-



les. Existe otro tipo de máquina muy sencilla, pero poco efectiva. La sandía de la que hablamos no es completamente redonda, sino más bien elíptica. Según como caiga la pieza, si es del primer calibre puede salir en el último, por lo que ha hecho que la gente haya huido de ese tipo de máquinas”. Por otra parte, Pellicer señala que estas otras máquinas “son muy caras y la campaña de la sandía es muy corta”.

Sobre las características de la máquina, su fabricante resalta que la más importante “es que tiene un calibre muy perfecto y uniforme, cosa que antes era prácticamente imposible porque era a opción de quien las seleccionaba y sobre todo que caiga como caiga la sandía, la calibradora la coloca por la parte de su circunferencia, independientemente de la irregularidad de la pieza”.

Cada calibre lo regulan a voluntad y ahora están trabajando con seis calibres. El calibre uno, por su gran tamaño, no se comercializa más que en mercados pequeños.

Otras características que señala el fabricante son su productividad, su bajo consumo energético y de mantenimiento (lleva sólo un motor de un caballo de potencia y con él hace todas las operaciones) y el no tener complicaciones en el funcionamiento: *“Es una máquina que económicamente es una inversión interesante, fácil de amortizar, al alcance de cualquier cooperativa y productor. Es rentable a partir de un millón de kilos”*. Aunque comenta que el precio final de la máquina *“está en estudio debido a que es un prototipo”*.

Aunque es una máquina pensada para el trabajo de la sandía, tanto la clásica como la moderna sin pepitas, Bernardo Pellicer destaca: *“puede trabajar también con el melón de todo el año”* (en la cooperativa de Carlet este tipo no se comercializa) *“y me atrevería a decir para este melón la máquina tiene un calibrado más perfecto; así, para las empresas en las que se trabaja con los dos tipos, sale muy rentable”*.

**ERNESTO VALERO ROS,
ENCARGADO DE LA COOPERATIVA
SAN BERNARDO DE CARLET:**

“Una máquina que no da problemas al encargado es una buena máquina”

Preguntamos al encargado de la Cooperativa San Bernardo, Ernesto Valero Ros, que tuvo la idea y asesoró al fabricante en cada operación de la calibradora:

■ *¿Cuál fue la principal necesidad que les llevó a crear esta máquina?*

La necesidad primaria fue conseguir un trabajo más eficaz y cómodo; también existía una necesidad económica. Queríamos una máquina que calibrase muy bien. Buscamos algo que se adaptase a nuestra idea, pero lo que vimos en el mercado no nos convencía. Así nos pusimos en contacto con Bernardo Pellicer.

Dedicamos muchas horas de trabajo para llegar a la precisión de esta máquina.



Foto 1. Prototipo de calibradora.

■ *Durante esta campaña ya habrán comprobado su rentabilidad, ¿no es así?*

Es pronto para sacar grandes conclusiones, sobre todo a la hora de dar números, pero hemos conseguido nuestros objetivos que a la vista están. Una característica que quisiera destacar es la eficacia del calibrado, que además es regulable. El número de personas necesario para las tareas es menor que en el sistema manual de selección; por ejemplo, en la de encajar, lo que antes hacían cinco, ahora lo hacen cuatro y, claro, de forma más eficaz. El resto de las operaciones son las mismas: hay tres personas tirando a la cinta transportadora las sandías, una persona quitando los rabos de la sandía (quisiéramos que en el próximo año sea en el campo donde los quiten) y después están los que encajan, otro que pone las etiquetas, etc.

En el conjunto del proceso nos hemos ahorrado cuatro personas, ahora trabajan un total de once.

Antes tenía que estar pendiente de cómo se hacía la selección y había que contar con la capacidad del trabajador para realizarla, ahora es la máquina la que se encarga de esta tarea. Tengo claro que una máquina que no da problemas al encargado es una buena máquina y esta calibradora lo es.

■ *¿Podría comentarnos alguna cifra de referencia para saber el rendimiento de esta máquina prototipo?*

Pasan por la calibradora una media de 10.000 kilos por hora. Si la alimentación fuera regular podríamos calibrar una sandía por segundo. La máquina puede llegar hasta 15.000 kilos por hora. Y todo esto con un hombre menos que en el sistema manual.

La producción total en toda la campaña es de unos 5 millones de kilos. Ahora, salen de la cooperativa unos 260.000 kilos al día.

■ *¿En cuánto tiempo se puede amortizar la calibradora?*

Consideramos que no va a salir muy cara, no supondrá un gasto grande para las cooperativas. Además, consume poca energía y no hemos tenido ninguna avería desde su puesta en funcionamiento. En un año se puede amortizar.

■ *La comodidad en el trabajo es una característica que ha comentado varias veces...*

Para nosotros esto es importante porque cada vez tenemos más problemas para contratar hombres (prefieren el sueldo fijo de la industria a la temporalidad de las campañas agrícolas) y en el sistema que hemos hecho pueden también trabajar muje-



Foto 2. La calibradora en pleno trabajo.

res: no tienen que elevar la sandía, sino colocarla en las cajas, una vez que desciende por las compuertas que calibran. Este año en la máquina trabajan hombres y el próximo esperamos que también haya mujeres.

■ **Al tratarse de una máquina prototipo, ¿qué mejoras futuras considera que deben introducir?**

Como el calibrador está perfecto, los cambios se harían sólo en la apariencia de la máquina, para embelle-

cerla. Una de las ideas que tengo es bajarla a la altura del suelo (en la actualidad la cinta transportadora y las compuertas de los calibres están elevados más de metro y medio sobre el suelo). Así se podría instalar una cinta transportadora en las rampas de cada calibre y evitar la caída.

Otras mejoras que realizaría serían tapar ciertas zonas de la máquina, introducir sistemas de amortiguación y colocar un volcador de “palets” de

plástico, para automatizar la tirada de sandías (con lo que nos ahorraríamos los tres hombres que están colocando la sandía en la cinta transportadora).

■ **¿Qué repercusiones cree que puede llegar a tener en los clientes directos y en el mercado esta nueva calibradora?**

Es pronto para saber la repercusión en los clientes y también para dar resultados económicos de esta nueva forma de calibrar. Dentro de Anecoop, se han interesado, incluso han pensado en crear una etiqueta identificadora: “Calibrador Bouquet”, con vistas al marketing de venta.

Este producto se vende en Francia, Alemania (principales países), en Italia, Inglaterra y en el mercado interior. Este sistema supone una innovación.

■ **¿Se han interesado otras cooperativas por esta calibradora?**

Así es, porque es una máquina que hacía falta en el sector. Por ejemplo, han venido desde Algemesí, cuando viene el encargado de allí yo me alegro porque es una cooperativa muy importante; también han venido de Alginet, L'Alcúdia, y ya han dicho que se pasarán las de Chiva, Llíria...A.G.R.



Foto 3. Bernardo Pellicer (delante) y Ernesto Valero ajustando la calibradora

COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN BERNARDO DE CARLET

- Domicilio social: Carretera de Carlet, km.1
- Además de la sandía clásica y sin pepitas, trabajan los cítricos, en cada campaña pasan por la cooperativa unos 50 millones de kilos de naranjas, mandarinas y otros. En melocotón manipulan unos 16 millones de kilos. En albaricoque han reducido la cantidad, hay muy poco. También comercializan el caqui.
- Número de socios: cada año aumenta el número, se sitúa sobre los 1.800. El talante del socio es de ser muy innovador, por lo que para sus responsables esto hace progresar a la cooperativa.
La mayoría viven en Carlet, pero muchos tienen tierras en los términos municipales colindantes.
- También ofrecen a los socios productos necesarios para la producción: abonos, insecticidas, útiles,...