

congelación. El bajo volumen de producción previsto en la planta de Piracué y la probabilidad de que se obtengan distintos productos en forma secuencial o simultánea, hizo aconsejable diseñar un pequeño túnel semicontinuo. El equipo tiene facilidades para la carga, movimiento del producto dentro del mismo y descarga en forma cuasi continua. En la figura 3 se muestra la imagen CAD del túnel diseñado.

Teniendo en cuenta el entorno rural de la planta y el poco desarrollo de la industria de refrigeración en la zona, se decidió diseñar en base a un equipo compacto de refrigeración con condensación a aire buscando simplicidad, autonomía y bajo requerimiento de mantenimiento. En el diseño se combinaron el equipo compacto y un gabinete de paneles de espuma de poliuretano revestidos con chapa de acero prepintada.

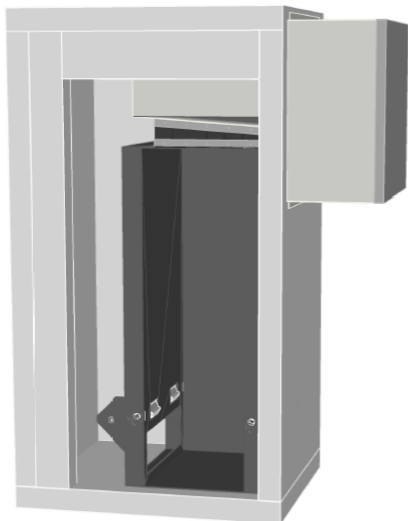


Figura 3: Imagen CAD del túnel diseñado.

La instalación del túnel de congelación y la puesta en marcha de la línea de producción contó con la asistencia técnica de los profesionales de INTI Mar del Plata quienes viajaron a la ciudad de Bella Vista y supervisaron la primera prueba de producción.

En la figura 4 se observa a los operarios de la Cooperativa Piracué realizando la primera carga del túnel de congelación.



Figura 4: Primera carga del túnel de congelación en Piracué.

El proyecto fue posible gracias al financiamiento del Programa Consejo de la Demanda de los Actores Sociales (PROCODAS), del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva (MinCyT) y de la Federación de Cooperativas de Corrientes (FEDECOOP).

RESULTADOS

El túnel de congelación fue instalado en la planta de Piracué siendo supervisada la instalación y puesta en marcha por personal de INTI Mar del Plata. De esta manera, la cooperativa, mejoró la calidad y conservación de sus productos, mediante un equipo de pequeña capacidad diseñado específicamente para sus necesidades.

El lanzamiento de los nuevos productos permitirá mantener en actividad durante la mayor parte del año a la planta que hasta ahora sólo funcionaba durante los meses de cosecha de pacú.

Siguiendo este camino, el INTI-Mar del Plata presentó ante el PROCODAS un segundo proyecto para el desarrollo e implementación de una línea para elaborar productos secos-expandidos (tipo snack) a partir de carne de pacú producido por la Cooperativa piscícola Piracué. El mismo fue aprobado y se encuentra actualmente en ejecución.