

Crean un sistema de recolección para obtener fruta más consistente en días de calor



Noticias

Se trata de un sistema innovador de recolección de la fresa y berries que mejora las condiciones de trabajo

La cooperativa moguerense **Cuna de Platero** y la empresa de ingeniería **Guru Energy** han desarrollado un innovador sistema de recolección fresca, que permite obtener fresas y berries más consistentes en los días de temperaturas muy elevadas y mejorar las condiciones de trabajo durante la recolección.

Este sistema pionero, que ha sido presentado por José Antonio Márquez y Juan Bañez, vicepresidente y gerente de Cuna de Platero S.C.A., respectivamente, y Cándido Díaz, director gerente de Guru Energy, ha recibido el nombre de Fresh Picking, el innovador sistema de recolección de fruta fresca que la cooperativa ha puesto en marcha durante los días de temperaturas muy elevadas, por lo que su uso se centra principalmente en los meses de abril y mayo.

Según ha explicado Díaz el sistema consiste en un equipo de iluminación basado en tecnología led y baterías de litio: "ligerio, de bajo consumo, larga duración, que emite una luz intensa y que mejora la visibilidad de la fruta".

Durante la prueba piloto realizada por Cuna de Platero desde febrero de 2014, de la que se han obtenido resultados "muy satisfactorios", los agricultores han manifestado las ventajas que supone este novedoso sistema de recolección, que permite unas condiciones de trabajo más agradables, evitando las horas de más calor a los trabajadores y mejorando la frescura y calidad de la fruta, que de esta forma se recolecta a una temperatura media de 15°C, incrementando su consistencia.

"Con la aplicación de esta innovación mejoramos la calidad y frescura de la fruta, así como las condiciones laborales de nuestros trabajadores, evitando las horas de más calor", ha indicado Bañez, quien ha precisado que "Se trata de un paso más hacia el modelo de calidad total".

Y es que con su aplicación "se aceleran todos los procesos, lo que nos permite llegar antes a los lineales de los supermercados en destinos cercanos, no se deteriora la fruta durante la recogida y necesita menos horas de cámara para enfriarla antes de su manipulación, lo que supone un importante ahorro energético".

José Antonio Márquez, por su parte, ha indicado que Fresh Picking es una revolución en el sector de las berries porque "cambia la forma de hacer las cosas en el campo, para dar un mejor servicio al cliente, a la vez que conseguimos unas condiciones más agradables de trabajo".

"Trabajamos cada día para ofrecer a los consumidores la fruta más fresca y natural y con este nuevo sistema de recolección pensado para jornadas muy calurosas, damos un gran paso hacia uno de nuestros principales objetivos: la excelencia", ha dicho.

Redacción