

MACHETE CACAOTERO

RESUMEN. –

Machete Cacaotero (1), compuesto por: una hoja de acero (2), tratada térmicamente, con medio contenido de carbono que presenta una curvatura cóncava (3), filo en el lomo (5) y una cacha (6), asegurada con remaches (7), **CARACTERIZADO PORQUE** la hoja de acero (2), tiene una ranura superior (4), compuesta por unas uñas (8), con filo (10) y paredes (9).

Machete Cacaotero (1) de la reivindicación 1, **CARACTERIZADO PORQUE** el ancho de la hoja de acero (2), encaja en el interior de los frutos.

ANTECEDENTES. -

SECTOR TECNOLÓGICO:

El producto objeto de la solicitud de Patente de Modelo de Utilidad pertenece al sector de Herramientas Agrícolas.

Un machete es un cuchillo grande pero más corto que una espada. Comúnmente mide menos de 60 cm y tiene un solo filo. Se utiliza para segar la hierba, cortar la caña de azúcar, podar plantas, abrirse paso en zonas boscosas y otros usos.

Actualmente en el sector del cacao existen varias operaciones manuales que se realizan con diferentes herramientas, el corte de los frutos de los árboles se realiza con tijeras de poda, la apertura del fruto se realiza con una machetilla y el desgranado (operación para extraer las semillas) se realiza de manera manual con los dedos del operador.

Se tiene conocimiento que en el continente africano se desarrolló una herramienta para optimizar esta actividad llamada Pelle Bongo el cual tiene como propósito reemplazar el machete convencional permitiendo la apertura de fruto y extraer fácilmente las semillas.

DESVENTAJAS DEL ESTADO DE LA TECNICA. -

Hay una serie de machetes algunos diseñados para usos específicos, generalmente son herramientas muy afiladas, por lo que su uso requiere un gran cuidado para evitar cualquier posibilidad de accidente.

Al haber diseños específicos al usar uno para uso diferente al diseñado para la recolección de mazorcas y apertura y extracción de semillas de cacao, se corre el riesgo de dañar el árbol o el fruto.

El Pelle Bongo se ha utilizado por los cacaoteros colombianos sin tener una buena aceptación de la herramienta dado que los frutos que se cosechan en Colombia son muy diferentes a los del continente africano.

VENTAJAS DE LA INVENCION. –

Con los diferentes sectores agrícolas que existen y la especialidad de las herramientas se ha diseñado un machete que permita realizar la actividad de recolección de cacao de una manera más eficiente. El machete cacaotero objeto de la presente solicitud permite a los cacaoteros realizar tres operaciones que anteriormente se realizaban con dos herramientas distintas (Tijera de poda y machetilla) las cuales reducen el tiempo de la operación y garantiza la seguridad de los operadores.

El machete cacaotero objeto de la solicitud a diferencia de las soluciones existentes realizó las adaptaciones necesarias identificados por el cacaotero de Colombia para lo cual se implementó el filo en las uñas permitiendo hacer un corte más fino de la rama sin dañar el árbol, el ancho de la hoja se ajustó de tal manera que permitiera el ingreso de la herramienta en el interior de la mayoría de los frutos para la extracción de las semillas, por otro lado la longitud del filo tiene la distancia necesaria para realizar la apertura del fruto y garantizar la seguridad del operador como también la adaptación de una cacha plástica de un machete convencional ya que por su ergonomía y por su uso cotidiano en Colombia y otros países es más fácil adaptarla a la cultura agrícola.

El Machete Cacaotero objeto de la solicitud presenta una hoja de forma cóncava con una ranura superior, que permite realizar dos labores con una sola herramienta:

- Recolección de mazorcas con una extracción precisa, evitando daños al árbol o al fruto.
- Apertura y extracción de semillas de las mazorcas maduras.

El Machete Cacaotero representa una solución para la industria cacaotera, integrando funcionalidad y seguridad, diseñado para las necesidades específicas del sector.

Lo anterior optimiza el proceso de cosecha, reduciendo el tiempo de trabajo, protege tanto el árbol como a los recolectores durante su uso y asegura la extracción intacta de las semillas, mejorando la productividad.

RELACION DE FIGURAS UTILIZADAS. -

Figura 1.- Perspectiva del Machete Cacaotero,

Figura 2.- Vista Frontal del Machete Cacaotero,

Figura 3.- Vista Posterior del Machete Cacaotero,

Figuras 4.- Vista Lateral del Machete Cacaotero

Figura 5.- Vista Superior del Machete Cacaotero,

RELACION DE SIGNOS UTILIZADOS. -

1. Machete Cacaotero
2. Hoja de acero
3. Curvatura cóncava
4. Ranura superior
5. Filo en el lomo
6. Cacha
7. Remaches
8. Uñas de la ranura (4)
9. Pared de la ranura (4)
10. Filo en la ranura (4)

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION. -

El Machete Cacaotero (1) objeto de la invención, es una herramienta agrícola que ha sido diseñada específicamente para la obtención de una cosecha eficiente y segura de frutos de cacao.

El Machete Cacaotero (1), que se aprecia en la perspectiva de la Figura 1, está compuesto por:

Una hoja de acero (2), tratada térmicamente, con medio contenido de carbono que presenta una curvatura cóncava (3), el filo en el lomo (5) y una ranura superior (4).

Una cacha (6), de polipropileno amarillo, asegurada con remaches (7), de acero zincado, que garantiza un ensamblaje sólido y duradero.

En la vista frontal del Machete Cacaotero (1), Figura 2, se aprecian la hoja de acero (2), con la curvatura cóncava (3), la ranura superior (4) y el filo del lomo (5). La cacha (6) con los remaches (7).

En la Figura 3, se ve la vista posterior del Machete Cacaotero, donde se ven la hoja de acero (2), la curvatura cóncava (3), la ranura superior (4), y la cacha (6), con los remaches (7).

En la vista lateral que se ve en la Figura 4, se aprecia la curvatura cóncava (3) y la cacha (6).

La Figura 5, es la vista superior del Machete Cacaotero (1), dónde se puede ver la vista superior de la hoja de acero (2), con la ranura superior (4) con sus uñas (8), con el filo (10) y sus paredes (9), y la vista superior de la cacha (6).

USO

El machete se usa para realizar el corte del fruto del árbol de cacao mediante el filo de las uñas de la ranura superior (10), del Machete Cacaotero (1), posteriormente con el filo del lomo del machete (5) y un golpe seco ayudado por su mismo peso se abren las mazorcas de cacao en la parte superior y finalmente con las uñas (8), del machete cacaotero (1), se extraen las semillas separándolas de manera eficaz del material del interior.