

# Control absoluto de la vid a la copa

La Universidad prueba un sistema para identificar por radiofrecuencia el proceso vinícola

DAVID SUÁREZ  
VIGO / LA VOZ

Unas pequeñas antenas de color amarillo vigilan desde lo alto las parras. Estos nodos llevan conectados unos pequeños sensores que ya están recogiendo datos de temperatura y humedad. Su labor no ha hecho nada más que empezar. Gracias a estas antenas se está experimentando con un sistema para controlar todo el proceso de producción del vino gracias a tecnología de identificación por radiofrecuencia.

Detrás de esta iniciativa, que ya se está aplicando desde diciembre en una de las principales bodegas de la denominación de origen de O Ribeiro, está un grupo de investigación de la Universidad de Vigo. El equipo que dirige Íñigo Cuiñas es uno de los socios de un proyecto europeo, Farm to Fork, con el que se quiere comprobar la eficacia de usar esta tecnología, conocida como RFID en el argot, para el sector alimentario.

Permitiría crear una base de datos a nivel europeo en la que figurase una ficha completa del pasado del producto. En ella se reuniría toda la información sobre el producto desde su origen hasta que llega al consumidor. Al acercarse una botella de vino a un lector o incluso a su teléfono móvil, los compradores podrían obtener información sobre las uvas usadas en su producción, el origen de las mismas, sus características, las condiciones en las que se elaboró o el tiempo y condiciones de almacenamiento y transporte.

«Lógicamente habrá pasos que no verá el comprador del vino y



Una de las antenas instaladas para recoger datos de las uvas.

se están estudiando los métodos para garantizar la privacidad de los datos almacenados que sean para uso interno», reconoce Íñigo Cuiñas.

Las pruebas durarán hasta el 2012, momento en el los participantes tendrán que emitir un informe evaluando la experiencia piloto. Si se consiguen los re-

sultados esperados, este proyecto europeo podría suponer el fin del código de barras.

#### Costes

Para poder obtener todos los datos de las uvas en esta prueba se han tenido que instalar sensores con una separación de entre 40 y 160 metros, aunque los

investigadores creen que se podría llegar hasta los 200. Esto supone un coste y, por eso, el proyecto piensa especialmente en si el sistema es factible para las pequeñas y medianas empresas del sector. Una red de seis nodos como la que han instalado los investigadores de la Universidad de Vigo cuesta 6.000 euros pero en función del modelo de negocio podrían ser necesarios menos.

Los cálculos indican que habría que invertir unos 10.000

El consumidor podría acceder a una base de datos sobre el proceso de producción

El uso de esta tecnología podría suponer el fin del sistema de códigos de barras

euros en el equipamiento. Eso sí, el sistema también supondría una reducción de costes. «Permitiría un ajuste más preciso de las necesidades de riego y abonado, así como un mejor control y prevención de las plagas. Por lo tanto, se optimizaría el uso de los productos de conservación y tratamiento (sulfatos, insecticidas...), reduciendo los costes, tanto de mano de obra como de los recursos materiales», dicen. Además, en la cadena de suministro se optimizarían los costes de logística.

#### EXPLÍCASELO A TU ABUELA

«No entiendes realmente algo a menos que seas capaz de explicárselo a tu abuela», Albert Einstein

A veces los productos no son lo que parecen. De hecho hay productos que aparentan lo que no son y con este sistema se tendría «un conocimiento más preciso» de lo que realmente se está comprando. En una sociedad en la que cada vez se demanda más información sobre el origen de los alimentos, este proyecto podría ser una verdadera revolución. El consumidor podría acceder a una de la base de datos en la que tendría los datos necesarios para hacerse una «película de la vida del producto», como explica Íñigo Cuiñas. «Cuándo compramos una botella de vino en la tienda, nos fijamos en su aspecto, etiqueta, etc., leyendo la información que nos proporciona. Generalmente hay muchos detalles que no aparecen en estas etiquetas», añade el profesor. La base de datos aportaría la información necesaria para garantizar la trazabilidad del producto desde el productor al consumidor. Como su propio nombre indica, de la granja al tenedor.

#### EN DATOS

##### Iniciativa

El proyecto europeo Farm to Fork prueba el uso de la identificación por radiofrecuencia en todos los eslabones de la cadena de producción y venta de alimentos.

##### Participantes

Las pruebas las están realizando diez organismos de seis países de la Unión Europea. En España colaboran las universidades de Vigo y Cartagena. El resto de entidades que participan son de Bélgica, Bulgaria, Eslovenia, Italia y Reino Unido.

##### Sectores

Las pruebas que se están realizando se incluyen además del sector del vino, otros productos alimenticios como los lácteos, pesca y carne.

##### Duración

En abril de 2012 los participantes del proyecto deberán entregar un informe en el que se evalúe los resultados de las experiencias piloto.

#### OTROS SECTORES

##### En busca de una conservera

El equipo que trabaja en este proyecto está compuesto por tres investigadores de Sistemas Radio. Isabel Expósito, Íñigo Cuiñas y José Antonio Gay se encargan de recoger los datos, de comprobar que esté funcionando todo el operativo instalado entre las parras y evaluar sus resultados. Además, están tratando de buscar empresas del sector de la conserva que estén interesadas en participar en las pruebas.



Íñigo Cuiñas, Isabel Expósito y José Antonio Gay son los investigadores que trabajan en el proyecto.