

NUEVOS DISPOSITIVOS ELECTRONICOS PARA MONITORIZAR LA CADENA DE FRIO

Reduciendo la generación de residuos alimentarios mediante nuevas tecnologías

En la UE, el **20% del total de alimentos producidos se pierde o desperdicia (88 millones de toneladas/año)**, siendo la distribución de la generación de residuos alimentarios en la cadena de valor: producción primaria (11%), procesamiento de alimentos (19%), venta al por mayor y al por menor (5%), servicios alimentarios (12%) y hogares (53%). La porción evitable del desperdicio de alimentos representa un desperdicio de recursos que se traduce inevitablemente en importantes impactos ambientales que pueden evitarse mediante la prevención o mitigación mediante el empleo de nuevas tecnologías y prácticas.

Con el objetivo de optimizar la gestión de las condiciones de la cadena de frío, Inkoa, con el apoyo del **Plan 2i de Promoción de la Innovación y la Inversión Avanzada de la Diputación Foral de Bizkaia** ha desarrollado un sistema de monitoreo, control y comunicación para asegurar las condiciones de los alimentos en toda la cadena de suministro hasta consumidor. La información sobre las condiciones a los que están sometidos los alimentos es transmitida de forma remota por los dispositivos desarrollados y será gestionada (almacenada, procesada y visualizada) por nuevas plataforma software con aplicaciones tanto en nube como en dispositivos móviles.



«Bizkaiko Foru Aldundiak finantzatu du proiektu hau, 2022ko 2i Programaren barruan eta FEDER funtsaren kofinantziaioa ere badauka / Este proyecto ha sido financiado por la Diputación Foral de Bizkaia dentro del Programa 2i 2022 y cuenta con cofinanciación del FEDER»