

INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA

REMITIDO

Javier Les Director Calidad y Sostenibilidad de Florette Ibérica; **José Luis Bustos** Director de BrioAgro
Ricardo Diaz Jefe del Departamento de Análisis Ambiental ITC

“El momento óptimo de recolección de un vegetal es aquel que permita la mejor calidad y vida útil del producto para el consumidor”

El Proyecto Recolecta es un proyecto europeo cuyo piloto es Florette, líder en España del sector de la IV gama en la producción y distribución de ensaladas y vegetales preparadas listas para su consumo, en el que se busca encontrar, a través de la tecnología, el momento óptimo de recolección, lo que llevará a un aumento de calidad y una mayor sostenibilidad y satisfacción del cliente. Sus compañeros de viaje son Bioagro, empresa encargada de la parte tecnológica del proyecto, de la monitorización y del riego inteligente; y el ITC (Instituto Tecnológico de Canarias), que participa con sus Departamentos de Agua y Análisis Ambiental para contribuir al estudio del suelo y del agua, entre otros.

La cultura popular siempre habla del momento preciso y del lugar adecuado, ¿en el campo funciona igual? ¿Cuál es el momento óptimo de recolección de un vegetal?

J.L.- En Florette siempre cultivamos nuestros vegetales sin prisas, dejándolos crecer a su ritmo natural para conseguir el mejor producto posible. Así, consideramos que el momento óptimo de recolección de un vegetal no es más que aquel que permita la mejor calidad y vida útil del producto final para el consumidor, entendiendo los criterios de calidad desde diferentes ángulos: frescura, sabor, organolepsia, seguridad alimentaria y nutricional. Nuestro objetivo es buscar siempre el momento idóneo en el que el cultivo va a poder desarrollar su mayor potencial de cara a estos dos aspectos, calidad y vida útil.

¿Cuáles son los objetivos del Proyecto Recolecta?

J.B.- Gracias a la utilización de nuevas tecnologías y de agricultura de precisión, perseguimos el objetivo principal de disponer de una herramienta que determine de forma inteligente y autónoma la fecha óptima de recolección de los cultivos para maximizar la calidad y vida útil del producto final.

R.D.- Además, gracias a la implementación de este proyecto en los campos de Florette, se conseguirá optimizar la utilización de los recursos naturales, tan necesarios para el crecimiento de nuestros productos de IV gama, tales como el suelo, o el agua.

J.L.- Con todo esto pretendemos conseguir dos finalidades claras. Por un lado, conocer la fecha óptima de recolección supondrá un mejor aprovechamiento del producto y, por tanto, reducirá de manera notable el desperdicio de los vegetales. Por otra parte, avanzaremos un paso más en temas calidad de producto, ya que, gracias a estos avances tecnológicos, no quedará ninguna duda de cuándo los vegetales están en el mejor punto de frescura y calidad para distribuir al consumidor final.

¿En qué fase del proyecto estáis ahora y cuál es el balance hasta día de hoy?

J.L.- En Florette nos encontramos en la última fase del proyecto. Ya se han realizado todos los trabajos que teníamos planificados dentro de RECOLECTA y hemos recopilado la mayor parte de la información necesaria para analizarla y tratarla. Por el momento, podemos adelantar que el balance es muy positivo y, de hecho, creemos que se van a alcanzar la mayor parte de los objetivos iniciales planteados.

J.B.- Por nuestra parte, Brioagro, nos encargamos de la parte tecnológica del proyecto, de la monitorización y del riego inteligente, se encuentra en la fase de tratamiento. Tras el primer año se observaron algunos resultados iniciales en bruto y eran muy positivos. Ahora mismo, continuamos recopilando a tiempo real más datos en los campos para afinar el modelo. Por otro lado, se está finalizando el desarrollo del código informático y pantallas del aplicativo para mostrar los resultados.

R.D.- Respecto a ITC, en materia de agua, se han caracterizado las aguas de riego de varias fincas como herramienta para adelantarse a las necesidades del ecosistema suelo-planta y ajustar el riego. Paralelamente, se está analizando el proceso del lavado industrial para proponer diferentes opciones de reutilización de esta agua como forma de reducir la huella hídrica y de carbono, así como conseguir reducir los costes de explotación. Asimismo, se está trabajando en la optimización del uso de productos fitosanitarios a través de la utilización de productos naturales para garantizar ensaladas sin ningún tipo de residuos.

¿Qué resultados esperáis obtener una vez finalizado el Proyecto Recolecta?

J.L.- Esperamos obtener resultados muy positivos, el principal es disponer de una herramienta digital válida para determinar el momento óptimo de recolección de nuestros cultivos.

R.D.- Además, conseguiremos optimizar el uso del agua de riego y del agua de lavado industrial y también del uso de fitosanitarios



“Esperamos obtener una herramienta digital válida para determinar el momento óptimo de recolección de nuestros cultivos”

y fertilizantes; minimizar el desperdicio alimentario ya que gracias a esta herramienta nos permite hacer una mejor planificación de los cultivos.

J.B.- No solo eso, también nos permitirá estudiar la posibilidad de reutilizar el agua en el centro de producción o con un uso agrícola. En esa misma línea y con el objetivo de optimizar la utilización del agua, se podrán establecer criterios de uso de los diferentes tipos de agua para riego: desalada, lluvia, pozo o galería e, incluso, desarrollar nuevas técnicas industriales más sostenibles, como nuevos sistemas de lavado o de enfriado de materia prima.

Y hablando un poco más de lo que veremos los consumidores, ¿qué aplicaciones prácticas tendrá?

J.L.- Los principales beneficiados de este proyecto son el entorno y los consumidores. Son ellos los que verán reflejados los avances que supone RECOLECTA en el producto, ya que obtendrán, como beneficios directos, un vegetal de la máxima calidad y con una vida útil superior. Además, estarán consumiendo un producto más sostenible y respetuoso con el medio ambiente, ya que gracias a la tecnología desarrollada en este proyecto no se derrochan recursos. De hecho, se consigue un menor consumo de agua en campos y en el momento del lavado del vegetal, de fertilizantes y de fitosanitarios. Igualmente, garantizará al máximo la seguridad alimentaria de los productos.

Con estos avances tecnológicos no quedará ninguna duda de cuándo los vegetales están en el mejor punto de frescura y calidad para distribuir al consumidor final y, por tanto, se ofrecerá un producto en óptimas condiciones.

Proyecto Recolecta

www.proyectorcolecta.com