



AENOR

NUEVA SEDE EN NAVARRA

AENOR potencia su estructura en Navarra para mejorar su capacidad de apoyar a las organizaciones navarras, con los certificados más reconocidos.

Av. Carlos III, 1, 1ª planta - 31002 PAMPLONA
Tel.: 948 206 330. Fax: 948 229 803.
navarra@aenor.es - www.aenor.es

AENOR Asociación Española de
Normalización y Certificación

■ Sistema basado en Visión Artificial que inspecciona 'al detalle' producto unitario de alta cadencia

Dicoa agiliza el control de calidad agroalimentario con Visión Artificial

Los técnicos de Dicoa, empresa navarra que está especializada en adaptar las nuevas tecnologías al mundo de la industria, han desarrollado una solución que permite a las industrias del sector agroalimentario "agilizar y simplificar enormemente sus controles de calidad", manifestaron. Dicho sistema está basado en la aplicación de Visión Artificial a esos sistemas de verificación de tal modo que, según sus creadores, "ponemos al alcance de la empresa la capacidad suficiente para inspeccionar producto unitario en alta cadencia hasta el más mínimo detalle". En concreto, el mecanismo controla aspectos tales como dimensiones, tamaños y colorimetría de producto o bien busca defectos como manchas, roturas, forma o posicionado, por ejemplo. De esta manera, añadieron los técnicos de Dicoa, "los errores que puede generar un sistema de control humano quedan eliminados" al tiempo que se garantiza una vigilancia del producto "continua, de más larga duración y más estable que la que puede ofrecer un simple operario". Asimismo, varios factores hacen que la aplicación de Dicoa incremente "de forma notable" los niveles de rendimiento y productividad de las empresas agroalimentarias que lo utilizan. En primer lugar,



EN LA IMAGEN, UNA PANTALLA DE CONTROL DE CALIDAD QUE USA DICOA EN SU SOLUCIÓN

porque se trata de un desarrollo que, tal y como apuntaron desde la compañía navarra, "se adapta perfectamente a las necesidades que nos planteen nuestros clientes" y, además, "incluye la posibilidad de integrar un sistema de trazabilidad en la empresa a tiempo real".

Experiencia contrastada

Por otro lado, el mecanismo dispone de un "histórico" donde se registran los datos y las estadísticas directamente relacionadas con la producción. El análisis pormenorizado de esas cifras permitirá a los responsables de una organización introducir en su sistema de control todas aquellas variables y alternativas que consideren oportunas para mejorar "hasta el grado que deseen" su sistema de fabri-

cación. Según explicaron en Dicoa, su desarrollo "es muy útil" para sistemas de control de calidad "de cualquier producto, en especial

pan, bollería e, incluso, línea de envasado". En todo caso, la aplicación realizada por la empresa del polígono Arazuri - Orcoyen descansa sobre dos pilares fundamentales. El primero, que se trata de una solución que se ha demostrado que, efectivamente, funciona. En palabras de sus responsables, "nuestro producto ya ha sido instalado y está plenamente operativo en un grupo muy significativo de industrias del sector agroalimentario que, gracias a nuestro trabajo, han obtenido importantes mejoras en sus niveles de competitividad, rendimiento y control de calidad". Por otro lado, hay que subrayar la experiencia contrastada en Visión Artificial que posee esta compañía

navarra y que ha adquirido, fundamentalmente, a lo largo de una trayectoria profesional de más de diez años de duración.

DATOS CLAVE

EMPRESA

Dicoa Industrial S.L.

DIRECCIÓN

Parque de Proveedores VW
Polígono Arazuri-Orcoyen
Calle C. Nº 20
31170. Arazuri. Navarra

TELÉFONO

948 197 083

CORREO ELECTRÓNICO

info@dicoa.com

PÁGINA WEB

www.dicoa.com

Promotor de un Consorcio Europeo de transferencia de tecnología

Al margen de la solución para el sector agroalimentario que acabamos de mencionar, Dicoa también es noticia porque se ha convertido en uno de los principales impulsores del consorcio europeo "Flexirob", en el que participa junto con centros tecnológicos, entidades integradoras y empresas de Alemania, Portugal y España. El objetivo de este proyecto, que forma parte del programa europeo de transferencia tecnológica denominado "Information and Communications Technologies: work programme", consiste en facilitar dicha transferencia desde los centros de investigación a las empresas para que éstas alcancen un doble objetivo. El primero, mejorar de forma sustancial sus niveles de productividad y competitividad y, al mismo tiempo, ofrecerles una respuesta adecuada que satisfaga sus necesidades en el ámbito de la producción.

En el caso concreto de "Flexirob", sus promotores concentrarán sus esfuerzos de investigación en dos ámbitos sobre todo: la integración de personas y de robots en un mismo espacio físico de trabajo y la creación y desarrollo de sistemas de empaquetado "inteligente". Para este último caso está previsto el uso de Visión Artificial así como otra serie de tecnologías de última generación. En breve está previsto que Bruselas dé el visto bueno definitivo a una actividad cuyo plazo de ejecución es de tres años, hasta el próximo 2012, y en la que también están presentes la Universidad Politécnica de Valencia y la empresa Dulcesol. La primera aparece como centro tecnológico mientras que esta última representa el papel de "usuario final" de los proyectos que se planteen con motivo de este programa comunitario.

—PRUEBE A CERTIFICARSE CON LRQA,
NOTARÁ LA DIFERENCIA.

Lloyd's Register Quality Assurance Ltd. (LRQA, Ltd)

Servicios de Certificación y Formación.

Nuestras auditorías se enfocan para que sirvan de ayuda a la empresa en sus operaciones diarias, a cumplir la legislación y a controlar sus riesgos.

Nuestros auditores se distinguen por su grado de cualificación y su dedicación a cubrir los puntos de vista de las partes involucradas de su organización. Realmente notará la diferencia entre nuestras auditorías y las que realizan otras entidades de certificación.

Controlar sus riesgos y mejorar su organización es su objetivo.
También el nuestro.



OFICINA CENTRAL

C/ Las Mercedes, 31 2º Izq

48930 Las Arenas Bizkaia

bt@lrao.lrqainfo.org

T + 34 94 480 10

F 34 94 480 50

www.lrqainfo.org

ISO 9001 ISO 14001 EMAS

OFISAS 18061, IFS, ISO 22000

BRC ISO/IS EN 9100, CE MARK

Lloyd's Register Quality Assurance es miembro del grupo Lloyd's Register.

 LRQA
Mida la Diferencia

Las firmas vascas abogan por productos sanos, seguros e innovadores

El vicepresidente de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno Vasco, José Luis Anda, ha manifestado que "la innovación en las empresas, y muy especialmente en un sector como el de la alimentación, se está convirtiendo en la piedra angular para el éxito en el mercado. Esto obliga a los fabricantes a investigar en nuevas tecnologías e innovar en productos, ofreciendo alimentos que no se conocían hasta hace pocos años, más adaptados a las necesidades reales de los consumidores". Durante el transcurso de la jornada 'Productos alimenticios innovadores, sanos y seguros', organizada por AZTI-Tecnalia y la Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria (ELIKA), Anda subrayó la necesidad de que los nuevos alimentos, además del valor nutritivo que posean, incorporen ingredientes que presenten cualidades fisiológicas suplementarias, con efectos beneficiosos tanto sobre la salud como el bienestar.

Asimismo, incidió en la seguridad de los alimentos y en el estricto control que se impone desde las autoridades europeas en materia de seguridad alimentaria no sólo de los productos, sino de la publicidad de los mismos. En la misma línea se expresaron Sonia Riesco, investigadora del Observatorio de Mercado de AZTI-Tecnalia al abordar las tendencias en la innovación de productos alimentarios, y Andreu Palou, vicepresidente del Panel científico de Nutrición de Autoridad Europea-EFSA, que trató los problemas y perspectivas de las declaraciones nutricionales y de salud en los alimentos. En la cita también se pudieron ver ejemplos prácticos de innovación en industrias alimentarias, desde cuál ha de ser el proceso de aprobación de un nuevo alimento hasta cómo ha de ser el lanzamiento, estrategia de marketing y tramitación de la solicitud de un nuevo alimento con propiedades nutricionales y de salud.