

Martes, 08.07.14. Actualizado a las 19:49

[Mi dinero](#) [Empresas](#) [Economía](#) [Sociedad](#) [Tecnología](#) [Jurídico](#) [Directivos](#) [Motor](#) [Tendencias](#) [Multimedia](#) [Pymes](#) [Emprendedores&Empleo](#) [Más](#)

IBEX 35 10.757,0 (+0,64%) I.G. BOLSA MADRID 1.098,8 (+0,59%) DOW ,

[Portada](#) » [Aragón](#)

PROGRAMA LIFE+

Arranca en Zaragoza el proyecto europeo para desarrollar un contenedor inteligente

Menéame



0

g+1

Compartir

08.07.2014 | ZARAGOZA | Marcos Español |

Freshbox servirá para el transporte de frutas y verduras, alargando su vida útil y calidad. Participarán 4 entidades españolas de las que 3 son aragonesas, además de una alemana y una irlandesa. Su presupuesto es de 2 millones de euros.

AITIIP Centro Tecnológico ha sido escenario de la puesta en marcha del proyecto Freshbox, cofinanciado dentro de la convocatoria Life+ y liderado por el Parque Científico Tecnológico Aula Dei. El proyecto «Fresh Box» desarrollará un contenedor activo e inteligente para el transporte de productos frescos conservando su calidad, disminuyendo los daños (y también los residuos) y reduciendo el consumo de combustible durante el viaje.

La finalidad del proyecto es, por tanto, mejorar la sostenibilidad de la distribución de frutas y hortalizas, creando un sector más competitivo y poniendo a disposición del consumidor un producto de la máxima calidad y duración.

El contenedor inteligente almacena y transporta diferentes tipo de productos frescos en las condiciones ideales de acuerdo a su tasa respiratoria. Está controlado por un innovador equipo de sensores integrados que monitorizarán las principales características ambientales en el contenedor y permitirán seguir su trazabilidad.

Es ligero y está fabricado con una tecnología que ahorra energía. Parte del contenedor está hecho de material reciclable. Puede transportar productos frescos cosechados en un estado de madurez más avanzado, con lo que los consumidores podrán disfrutar de las frutas y verduras con mejores características organolépticas.

Entre los socios de esta iniciativa está la Fundación PCTAD (Parque Científico Tecnológico Aula DEI) de Zaragoza, que lidera el proyecto, llevará a cabo los estudios de vida útil y analizará la calidad de las frutas y hortalizas transportadas tanto en origen como en destino. También participan la Fundación AITIIP Centro Tecnológico; Lafuente Tomey, productor y suministrador de producto fresco; la empresa tecnológica irlandesa Imar; el distribuidor alemán de productos frescos Kölla; y la consultora barcelonesa Transfer.