

> HOSTELERÍA

Una barra de bar inteligente que mide cantidades de alcohol

El emprendedor Mario Acosta desarrolla Copa Perfecta, un sistema que, con sensores de medición de peso, añade a un cóctel la cantidad precisa de alcohol. Por **Paula Clemente**

Un día cualquiera para el propietario de un bar, que despide la jornada contando monedas tras la barra. Se le han acumulado muchas, así que le da por probar y contarlas a peso, con una báscula de cocina. El improvisado método funciona, así que se convierte en costumbre. Tanto, que un día mientras observa el clásico cubilete que los camareros usan para medir cantidades de alcohol (ese artilugio de metal que parece un diábolo asimétrico en miniatura) cae en la cuenta de que su método podría ayudar a renovar tan «rudimentario» proceso. Sí, dosificar cantidades de alcohol en un cóctel a peso.

«Un día, puse la copa encima de la báscula, sólo para probar, y cuando echaba el alcohol en la copa me pareció que era muy innovador lo bien que quedaba, así que busqué y como vi que no había productos que brindasen esa solución, me decidí a desarrollar y patentar el sistema y ser yo quien se encargase de que esta idea llegara al mercado», recuerda Mario Acosta, protagonista de esta historia y emprendedor responsable de la idea.

Lo que de ello surgió es un sistema que, por medio de pesaje (previa calibración en base a la densidad de cada bebida) permite medir la cantidad que se sirve de una consumición, tanto para certificar al cliente que se le sirve la cantidad correcta, como para almacenar y gestionar datos que

ofrezcan permanente control de la cantidad de bebida gastada.

«El diseño de producto comprende una serie de módulos perfectamente integrados en la barra, con unas dimensiones diseñadas para operar con una copa y aprovechar el tamaño de la propia barra», sigue Acosta, que también es especialista en electrónica industrial. «Módulos que comprenden un teclado de selección táctil y sensores de peso para que desde cada una de las piezas e interactuando entre ellas, se puedan tomar comandos como se haría en una PDA, así como atribuir funciones de conectividad y actualización para adaptarse a cada situación».

Eso, y la capacidad, en algunos módulos, de ser portátiles. Todo pensando en el servicio en mesa o en terraza.

LAS VENTAJAS

«De este modo se mejora el proceso de dosificación, el proceso de certificación de cantidades servidas, el proceso de asignación de consumiciones en caso de múltiples combinados, el proceso de control de stock, se magnifican las consumiciones al ser presentadas con su iluminación y datos acreditativos, incluso añade la posibilidad de ser una fuente de retorno de inversión al estar diseñado para ser, a la par, un potente emisor publicitario», recita el responsable de la iniciativa.

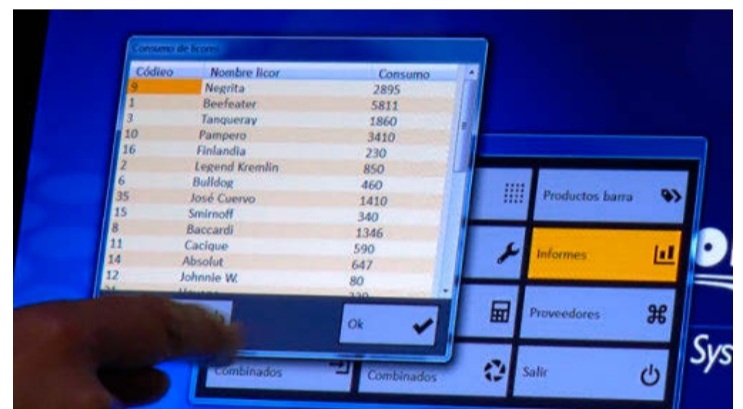
En resumen, prosigue, «en una zona de bares de características simila-

res, este innovador sistema permite que un establecimiento se desmarque de los demás gracias a la mejora del servicio y además consiga la fascinación del cliente ante la espectacularidad del uso, dejando automáticamente obsoleto el tradicional sistema de servicio que utiliza su competencia».

Conocedor de las cuestiones que pueden preocupar, en base a lo anterior, al propietario de un bar, Mario Acosta asegura que han tenido en cuenta el obstáculo que supone, a priori, la idea de que instalar todo esto requeriría de algún tipo de obra.

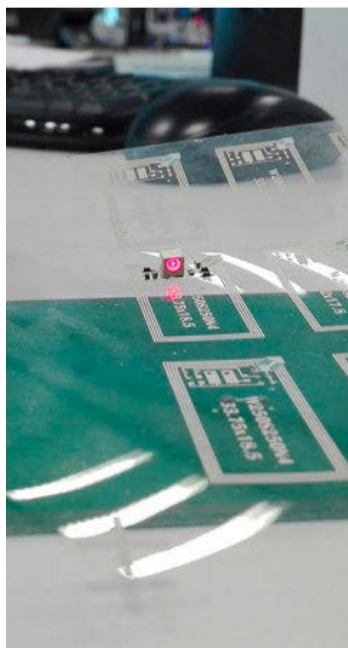
Efectivamente, lo más novedoso sería encastrar el sistema en una barra, lo que, asegura, es la opción más recomendable para nuevas obras. Pero propone, a parte, dos otras maneras: preparando un sobre-encastrado («pudiendo revestir la barra con paneles al gusto del cliente, para dejar los módulos instalados en superficie») o con la habilitación de barras de superficie («ahora hemos diseñado packs de seis unidades para facilitar cualquiera de las instalaciones y no tener que poner uno por uno»).

Termina: «actualmente hemos desarrollado varios prototipos con el fin de presentar el sistema por todo el mundo y seleccionar la forma más idónea de lanzarlo al mercado, bien sea a través de una empresa interesada en explotar el producto final o bien por medio de rondas de inversión o partners estratégicos para lanzarlo nosotros mismos».



Varias imágenes de cómo se ve el producto final, cómo queda en barra y en su versión portátil y el modo de utilizar el invento. COPA PERFECTA

OTROS INNOVADORES



TERAPIA CELULAR PARA LA ESCLEROSIS MÚLTIPLE

El centro tecnológico Eurecat (miembro de Tecnio) prepara, dentro del consorcio Optogenerapy, implantes de terapia celular optogenética mediante electrónica impresa con materiales biocompatibles que permitirán administrar dosis de proteínas terapéuticas en pacientes con esclerosis múltiple, una enfermedad que afecta a 2,3 millones de personas en el mundo. Según explica la coordinadora del consorcio, Biotza Gutiérrez, este nuevo tipo de implante «mejorará el tratamiento y evitará inyecciones periódicas a los pacientes», lo que revertirá en su calidad de vida. La electrónica impresa «es ligera y conformable y se puede adaptar al cuerpo humano».



'SOFTWARE' PARA MÁQUINAS DE CORTE LÁSER

Lantek y Fagor Automation firman un acuerdo de colaboración tecnológica que permitirá que el software Lantek Inside se integre en los CNC's de Fagor para máquinas de corte por láser de fibra. Con este paso, el operario gana mayor control en la gestión de los mecanizados desde el propio taller.

PREMIO AL 'PACKAGING'

El acuerdo de colaboración firmado por Virospack, The Dropper Company y la Escuela ELISAVA culmina con la entrega de premios al proyecto más innovador. En este caso, AMME IOVES, diseñado por los estudiantes Oscar Oviedo y Elisa Valli. Se trata de una propuesta

de packaging compuesta por un frasco con dos depósitos de distinta capacidad –dos fórmulas cosméticas que no se mezclan hasta el momento de su aplicación–; y un cuentagotas con 2 pipetas de diámetro distinto para una dosificación propia de cada una de las fórmulas.

