

[Iniciar sesión](#)

Seguir

184K seguidores

Buscar...

[Boletín diario](#)[Quiénes somos](#)[Contacto](#)[Entrar | Registrarme](#)

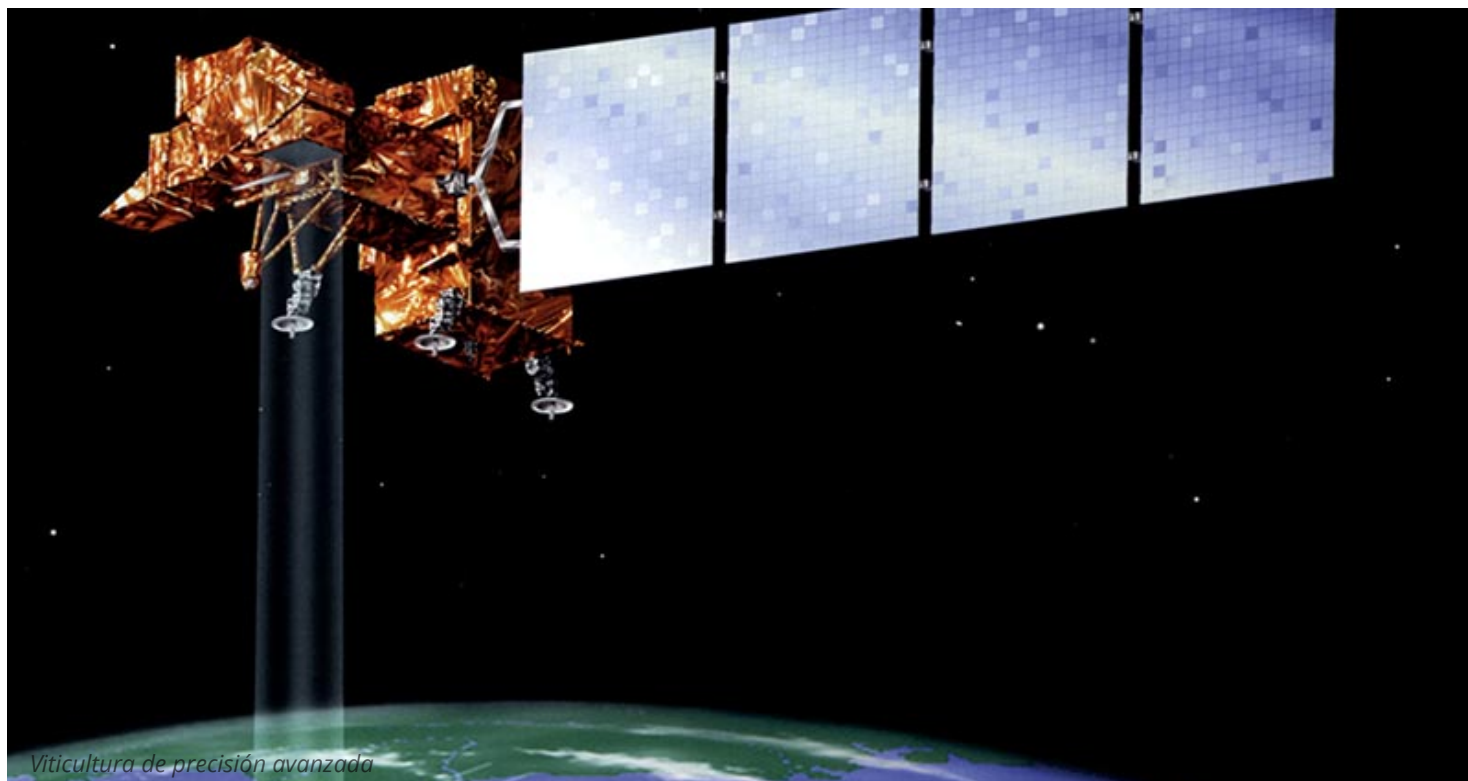
# diario de gastronomía

## Viticultura de precisión con información espacial

El proyecto internacional de I+D+i 'Foodie' sobre viticultura de precisión avanzada plantea recopilar y reordenar información espacial ya existente, unos que datos serán interrelacionados con los obtenidos de la red de sensores instalados en determinados viñedos de diversos países.

DIARIODEGASTRONOMIA.COM 09/24/2014





*Viticultura de precisión avanzada*

En el caso de España los sensores se instalarán en el viñedo de Terras Gauda —bodega que impulsa el proyecto en nuestro país—, un terreno dividido en parcelas con topografía, orientación, altitud, pendiente, condiciones climáticas y suelo diferenciadas.

La información recopilada procede de varias fuentes: COPERNICUS (Programa de Vigilancia Medioambiental que gestiona la Agencia Espacial Europea), GALILEO (Sistema Global de Navegación por Satélite de la Unión Europea), GBIF (Infraestructura Mundial de Información en Biodiversidad), INSPIRE (Infraestructura de información espacial en Europa para apoyar las políticas comunitarias de medio ambiente) y GEOSS (Sistema de Observación Global de la Tierra), entre otras.

En la iniciativa participan empresas y grupos de investigación de ocho países: Alemania, Austria, Italia, Polonia, República Checa, Turquía, Letonia y España. El viñedo de TERRAS GAUDA será el piloto español, mientras que las otras dos ubicaciones que contempla el estudio europeo están en Alemania y la República Checa.

## En tiempo real

Las empresas tecnológicas que forman parte del proyecto desarrollarán un software para interpretar y maximizar el valor de los datos recibidos, lo que supone un importante avance para optimizar el rendimiento de cada zona homogénea de viñedo.

En la práctica se obtendrán datos en tiempo real o acumulados sobre el vigor, los índices de vegetación de las cepas y, por lo tanto, su estado nutricional, las condiciones climáticas por zonas, etc. Con esta información y mediante el desarrollo del software específico, el equipo técnico de la bodega podrá adoptar decisiones con mayor inmediatez sobre tratamientos fitosanitarios, suministro de nutrientes, predicción de rendimiento, orden de vendimia según parcelas y variedades, etc.

La información que proporcionará el software permitirá extraer todo el potencial cualitativo de cada parcela previamente diferenciada o conjunto homogéneo de parcelas, que redundará en una óptima gestión y rendimiento y en una reducción del impacto medioambiental.

Foodie, con un plazo de ejecución hasta febrero de 2017, forma parte del plan CIP (Programa Marco para la Competitividad y la Innovación) de ayuda a las TIC, que promueve la colaboración entre empresas y centros de investigación europeos.

**TAGS:**

BODEGAS	GALICIA	I-D-I	INNOVACIÓN	TERRAS GAUDA	VITICULTURA
---------	---------	-------	------------	--------------	-------------

---

## NOTICIAS RELACIONADAS

**Conservas, un gourmet siempre a mano**

**Cómo garantizar la seguridad alimentaria en mercados internacionales**

**Conservas con Denominación de Origen**