

EMPRESA INNOVADORA

Deutecno: Una empresa de 'narices'

Detrás de este fácil *juego de palabras* se encuentra una pyme y una nariz artificial capaz de detectar drogas, explosivos e infecciones, y de crear sistemas anticopia de perfumes y buscar supervivientes en catástrofes.

Raúl Martín, David Jesús Yáñez y David Suriol se encontraron con un nicho de mercado aplicando, sencillamente, los cinco sentidos: la vista, el oído y el tacto habían sido imitados con gran éxito por dispositivos artificiales... pero ¿y el olfato y el gusto? De momento han comenzado con el gusto y han desarrollado una nariz artificial basada en sensores quimiorresistivos.

Este diseño es fruto del trabajo previo de matemáticos, físicos e ingenieros del Grupo de Neurocomputación Biológica (GNB) de la Universidad Autónoma de Madrid. ¿Para qué sirve? "En la industria agroalimentaria, para control

de calidad, detección de caducidad, originalidad de productos, ayuda a la gestión de la producción, etc. En el ámbito de la seguridad ciudadana y la lucha antiterrorista, para detección de drogas, explosivos, productos prohibidos, sustancias nocivas, entre otros. En el medio ambiente, para control de vertederos, aguas residuales, calidad ambiental o salubridad de entornos habitados. En el ámbito sanitario: detección de infecciones, estudio de anosmias, predicción precoz de ciertas patologías, análisis sanguíneos o de fluidos biogénicos, patologías del sistema endocrino, etc. En la industria del ocio: museos de ciencias, industria del juego,

instalaciones recreativas, etc. En robótica: sensorización de robots móviles e industriales...", enumera Martín, director de Producción y Diseño. ¿A nadie se le había ocurrido antes? "Hasta ahora todas las *narices* artificiales que se habían desarrollado en el mercado tenían el tamaño de una nevera, y la nuestra cabe en el bolsillo", explica David Suriol, director de Desarrollo de Negocio. En la actualidad, esta empresa de ingeniería electrónica y electromecánica trabaja para empresas como Repsol y para instituciones como el CSIC, la Fundación Reina Sofía o el Canal de Isabel II, y está concentrada en el desarrollo comercial. Y ésta es sólo una de sus soluciones.



De izquierda a derecha, Raúl Martín, David Jesús Yáñez y David Suriol, fundadores de Deutecno.

UNA BUENA IDEA...

... salir fuera acompañado

Deutecno es más que su prototipo nasal. "Aunque aún estamos trabajando para la consolidación de la empresa en nuestro país, trabajamos intensamente para establecer consorcios con socios en el extranjero y ejecutar proyectos en Europa e Iberoamérica. Como ejemplo reciente, de la mano de la empresa castellano-leonesa Abaccus Soluciones e Innovación y otros socios, hemos lanzado una propuesta técnica para desarrollar un dispositivo de interacción hombre-máquina (Capacitive 3D HMI), para un programa de colaboración I+D de la Unión Europea".

ROSCONES DE AUTOR

Ahí va una reivindicación 100% personal que se ha visto satisfecha: ¿por qué no podemos consumir roscones los 365 días del año? ¿Por qué no somos tan inteligentes como los italianos que tienen *panetones* más allá de las fiestas navideñas? La idea se le ha ocurrido a un grupo de emprendedores madrileños que ha

puesto en marcha La Rosconada (www.larosconada.es). "Reinterpretamos el concepto de roscón introduciendo en la masa diferentes tipos de sabores, dulces y salados, y vendiéndolos todo el año, tal y como un día ocurrió con el helado, que dejó de ser un producto de verano para pasar a ser degustado durante todo el año. Los

roscones, que cuentan con diferentes variedades según la temporada sea de otoño, invierno, primavera o verano, además de las ediciones especiales, se elaboran de forma artesanal en el obrador, que también cuenta con un mirador *show-cooking* desde el cual se podrá observar desde el amasado hasta el horneado. Otra de las novedades es la creación

de *La Rosconada's Holes*, raciones individuales que emulan a los centros del roscón", explica María Navascues, una de las emprendedoras que está detrás de este proyecto.

EL SABOR DE UN CONSEJO EN UN BAR

Baaaaares qué lugares, tan gratos para... ¿aconsejar? ¿A desempleados...? En el Kindl Klause, un bar del sur de Berlín,

además de cerveza, se sirven consejos *fríos* a desempleados de larga duración para ayudarles a reincorporarse al siempre difícil mercado laboral. Los encargados de ofrecer esos consejos son dos trabajadores sociales que están en el bar (gratis, que todo hay que decirlo) de 2 a 5 de la tarde y, por supuesto, todos los días por si alguien les necesita.