

Tecno (F)

nuevovivir@granasa.com.ec



Dubái contrata a un 'robocop'

Un robot humanoide fabricado en España patrulla los centros comerciales y puntos turísticos de la capital de los Emiratos Árabes.

Corea del Norte fabrica su iPad

Ryonghung iPad es la novedad de la empresa Myohyang. No se parece a la tableta de Apple, pero evidentemente no cuenta con autorización para hacer uso de la marca.

MAÑANA / CASA ADENTRO

Los 'dinkys', doble sueldo y sin hijos.



Las máquinas SE TOMAN LA COCINA

EN CONTEXTO

La cocina se llena cada vez más de aparatos inteligentes para facilitar la labor

Desde robots que imitan a los mejores chefs, hasta equipos conectados y amigables

Los expertos le apuestan a la impresión 3D en esta área y otros a la creatividad del hombre

GIANNELLA ESPINOZA COBOS
espinozag@granasa.com.ec
GUAYAQUIL

Móvil tiene dos brazos robóticos, con ellos imita los movimientos claves de los chefs más reconocidos del mundo (que antes ha aprendido viendo YouTube), mezcla muy bien (no se le pasa la sal, ni el ajo), sirve los platos y luego hasta los limpia.

Así es el robot cocinero creado por Mark Oleynik, un matemático y programador que está convencido de que su idea será un éxito porque, gracias a él, cualquiera podrá tener acceso a comer deliciosos platos sin conocimiento previo.

Como Moley hay decenas de máquinas que han llegado para

modernizar la cocina: aparatos al vacío o a baja temperatura, para freír sin usar aceite, para pelar sin usar las manos, para darle forma a los alimentos (impresora 3D), para cultivar hortalizas dentro de la casa, para automatizar los procesos...

Y es que el movimiento smart kitchen (cocina inteligente) engloba a toda la cocina como una estancia hiperconectada, con electrodomésticos preocupados por el medio ambiente. En ella, converge todo tipo de tecnologías: IoT (Internet de las cosas o, para entenderlo mejor, interconexión digital de objetos cotidianos con Internet), mobile, apps, smart gadgets, sensores, reconoci-

miento de voz o imagen y hasta inteligencia artificial y aprendizaje automático.

Fernando Canales, chef del restaurante Etxanobe, ubicado en Palacio Euskalduna de Bilbao (España), explica en una charla TEDx que los profesionales de la cocina y los estudiantes de esta área deberán entender la necesidad de ser creativos y capaces de digitalizar su cocina, para que la tecnología no los deje sin trabajo.

"Nunca una máquina va a

2030
EL AÑO DE LA SINGULARIDAD
se estima que en esta fecha el hombre se haya fusionado con las máquinas.

\$ 200.000
EL VALOR DE MOLEY
es el valor de la inversión con el que arrancó la construcción del robot cocinero.

no les disgustará compartir este espacio con una máquina que les resuelva la vida. Para ellos, las grandes marcas tienen algunas innovaciones.

Samsung tiene la Family Hub 2.0, la línea de frigoríficos con pantalla integrada para escuchar música, ver la TV y hacer la compra del supermercado mediante voz. LG tiene una nevera integrada con Amazon Alexa para poder preguntar sin abrirla lo que hay dentro. Whirlpool, por su parte, apuesta por una encimera inteligente con pantalla que cocina casi sola.

Está claro que las máquinas inteligentes se tomarán la cocina y solo queda saborearlo.

nas y los cocineros van a tener que interactuar con ellas. Les va a permitir afinar más sus recetas", defiende Canales.

Pero no solo los cocineros entran a la cocina, también lo hacen todas las personas con un poco de hambre, a quienes

poder dar el punto al pescado o a la carne, pero hay otras tareas que aportan menos valor al plato que las van a hacer máqui-



TOCA PARA VER EL VIDEO

EL MIT ideó una minicocina 100 % automatizada

Estudiantes de ingeniería del MIT inventaron un mini-restaurant automatizado conocido como Spycy Kitchen, que hará que la comida rápida sea aún más rápida. Cuenta con una heladera, lavavajillas, horno y un chef robótico que puede preparar y servir comidas con ingredientes frescos en menos de cinco minutos. El funcionamiento es sencillo: el usuario descarga una app para configurar su menú, se conecta a la Spycy Kitchen y se ordena la preparación. Luego, la máquina transporta los ingredientes necesarios a las ollas automatizadas. Por ahora el robot solo puede preparar cinco comidas: pollo con tocino y puré, hamburguesa vegetariana con queso, camarones, carne con curry y arroz de sésamo.

La comida impresa en 3D ya recorre el mundo

Una minipiza de hongos con tomate y queso o un pan de especias, con las formas más extrañas pero atractivas, son algunos de los platos que se pueden degustar en Food Ink, el primer restaurante de impresión 3D, "ambulatorio", del mundo, que se estrenó en España el año pasado y hasta la fecha ha recorrido casi toda Europa. Este año estará por Las Vegas, Nueva York, San Francisco, Toronto, México... Y lo más cerca de Ecuador: Argentina.

Sus platos son elaborados por un equipo internacional de múltiples talentos: arquitectos, artistas, chefs, diseñadores, ingenieros, futuristas, industriales, inventores y tecnólogos. Más datos en: www.foodink.io/.

Las hamburguesas serán una tarea para los robots

La compañía Miso Robotics ha presentado a Flippy, el primer robot 'parillero' en el mundo, el cual ha sido creado para preparar hamburguesas y servir de apoyo en las cocinas de comida rápida. No se trata solo de un robot programado para hacer ciertas tareas de forma automática, ya que gracias a un sistema de inteligencia artificial es capaz de "saber" qué es lo que está haciendo y cómo reaccionar ante ciertas situaciones: por ejemplo, le permite localizar los ingredientes dentro de la cocina sin necesidad de ser reconfigurado cada día si estos cambian de posición. Tuvo su primer trabajo en CaliBurger, concretamente en Pasadena (California).

Las lechugas tienen su kit para crecer dentro de casa

Se llama Krydda/Vaxer y es el nuevo jardín hidropónico que ha lanzado Ikea. Con él será capaz de hacer crecer sus propias plantas sin necesidad ni un solo gramo de tierra o tener mucha idea de ciencia o qué es eso de hidropónico. Solo necesitará un puñado de semillas de sus plantas favoritas, agua, luz y el kit. Ikea ha diseñado, en colaboración con un panel de científicos expertos en agricultura, un kit especial para que pueda plantar, ver crecer y recolectar sus verduras favoritas dentro de casa. Se ve tan fácil de usar que parece sacado de la ciencia ficción. Además ocupa tan poco espacio que es perfecto para tenerlo en cualquier rincón de tu casa.

LOS GADGETS

ORANGE PEEL

El Orange Peel de Pelamatic permite colocar la fruta o verdura sin pelar en una base que la hace girar, mientras un brazo con una cuchilla recorre el contorno y elimina la cáscara.



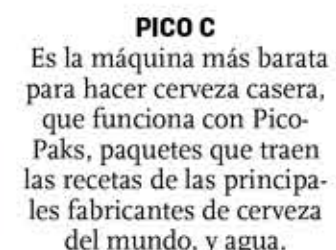
CAFETERA DE SIFÓN

Si quiere que el proceso de preparación del café sea hermoso, esta cafetera KitchenAid cuenta con diseño de cristal premium con detalles en acero inoxidable.



AIRFRYER

La freidora AirFryer integra la tecnología patentada Rapid Air, que permite freír varios alimentos sin ningún tipo de grasa.



PICO C

Es la máquina más barata para hacer cerveza casera, que funciona con Pico-Paks, paquetes que traen las recetas de las principales fabricantes de cerveza del mundo, y agua.



GABRIEL HELGUERO /
DOCENTE DE ESPOL
Y FUNDADOR DE
HELGUERO 3D



La impresión 3D permitirá mejorar la dieta

Si usted sabe de qué se trata la impresión 3D, es probable que también sepa que esta tendencia ha llegado a la cocina. Gabriel Helguero, profesor de la Facultad de Ingeniería Mecánica y Ciencias de la Producción de la Espol y fundador de Helguero 3D, explica que lejos de ser solo "interesante" esta posibilidad tiene mucho potencial como aportes. "La impresión 3D de comida se está utilizando, por ejemplo, con éxito en el cuidado de las personas de la tercera edad, debido a que otorga una experiencia mucho más satisfactoria que la dieta tradicional, entre otros, es más fácil de masticar. Además imagine posibilidad de personalizar su dieta con las: calorías, nutrientes, proteínas, grasas, etc. ideales, con solo apretar un botón". Para Helguero no es una moda, sino de la cuarta revolución industrial.

ANDREA GARCÍA /
CHEF FUNDADORA
DE BLUEPEPPERS Y
AMOR COMESTIBLE



Los robots ayudarán, no reemplazarán

Puede que a futuro los robots reemplacen gran parte de las labores repetitivas en muchas cocinas. Cuando digo robots, me refiero a versiones más programables de los electrodomésticos que se usan hoy en día. Es más, con el uso de la tecnología ya se pueden imitar combinaciones de sabores para tener ciertos efectos sensoriales en las personas. Sin embargo, por más atajos que encontremos para facilitar los procesos, cocinar nunca dejará de ser un arte. Como un robot no tiene la capacidad de recrear nostalgia, amor, viajes, experiencias en sabores, será demasiado difícil que pueda reemplazar a un artista de la cocina. Puede que los robots reemplacen a muchos ayudantes de cocina, productores de comida rápida o expres, pero definitivamente creo que no van a reemplazar a los verdaderos chefs.

LA ENTREVISTA



GUILLERMO MALDONADO

DIRECTOR DE SERVICIO Y CUSTOMER CARE DE CLARO

El servicio al cliente se refresca

Guillermo Maldonado estudió Economía en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, luego hizo un masterado en el Tecnológico de Monterrey, ha sido docente en algunas universidades y cuenta con un canal de YouTube en el que comparte sus conocimientos sobre emprendimiento. En Claro tiene una carrera ligada al marketing, la tecnología y el servicio al cliente; es más, trabaja en la empresa de telecomunicaciones desde que aún se llamaba Porta. Fue analista financiero en el área de Marketing, gerente de Mercado y hoy es director de Servicio y Customer Care.

En su cargo actual tiene como meta explotar las herramientas tecnológicas para mejorar la experiencia de los clientes, desde la atención física hasta la virtual... ¿Cómo lo hace? Se lo contó a EXPRESO:

— ¿Cuáles son las claves de innovación de Claro en lo que respecta al servicio al cliente?

— Nosotros creemos mucho en el tema de la experiencia, por lo tanto tenemos más de 75 centros de atención al cliente a nivel nacional, con un personal proactivo, con un perfil tecnológico, que no solo toma pedidos si no que asesora al usuario. Para los que no tienen tiempo para visitar nuestras instalaciones, está 'Mi Claro', una app que permite hacer "autoservicio" y no consume megas. Con esta opción el usuario podrá saber desde cuántos megas o minutos ha consumido, acceder a su facturación, renovar un plan, cambiar de equipo, comparar opciones, activar el roaming e incluso leer tipos tecnológicos.

— El tema del servicio al cliente a través de las redes sociales es muy importante, ¿cómo lo maneja Claro?

— Nuestros tiempos de respuesta son muy buenos (tenemos la estrella amarilla en Facebook) y atendemos por redes sociales las 24 horas de los 7 días de la semana. Para nosotros es fundamental resolver las dudas de los clientes a través de este medio, en el menor tiempo posible para que no tengan que recurrir a ningún otro.

— ¿Y qué se viene?

— Estamos próximos a lanzar un proyecto de documentación y firma digital. La idea es que a partir de junio, nuestros puntos de atención cuenten (progresivamente) con dispositivos en los que nuestros clientes puedan leer los contratos, firmarlos con un lápiz óptico, escanear y adjuntar su cédula y enviarlo todo a la nube. Es así que los procesos de compra y renovación se reducirán a escasos pasos. Al final, el cliente recibirá toda la documentación a su correo.

LO QUE NO SABÍA SOBRE...

EL MODO AVIÓN

Ese ícono que presionamos solo cuando subimos a un avión o cuando queremos evitar molestias en la misa, tiene más utilidades de las que usted cree...

1. **Acelera la carga de la batería**
Activando el modo avión anula todas sus antenas (Wi-Fi, Bluetooth, datos móviles) y por tanto al aparato le cuesta menos tiempo llenar la batería. Haga la prueba y apreciará los resultados.

2. **Evita las interrupciones**
Si conecta el modo avión se anulan las antenas, pero si

después le da clic al ícono del Wi-Fi tendrá Internet por este sistema. Es una gran ventaja, ya que no lo molestarán con llamadas ni SMS (mensajes de texto tradicionales), no consumirá datos, pero sí tendrá conectividad inalámbrica.

3. **Modo avión = Modo Anti-niños**
Si tiene sobrinos, o hijos pequeños a quienes les encanta jugar con su celular, la batería. Haga la prueba y apreciará los resultados.

NOVEDADES

ESTUDIO USUARIOS COMPARTEN MÁS DE LO QUE DEBEN

Compartir información o fotos en redes sociales como Facebook e Instagram se ha convertido en una práctica cotidiana para muchos. El problema es que, según Kaspersky Lab, con esta acción los datos personales se vuelven de dominio público. La investigación muestra que el 93 % de las personas comparte información de forma digital, de ellos, 70 % comparte fotos y videos de sus hijos, mientras que el 45 % comparte videos privados y confidenciales, así como fotos de otros.

Es más, una de cada cinco personas admite que comparte datos confidenciales con extraños y con personas que no conoce bien, lo que limita su capacidad de controlar cómo se utilizará su información privada. Los usuarios se arriesgan así al robo de identidad y a ataques financieros.



GADGET

HUAWEI FIT, GRATIS CON EL MATE 9

Huawei tiene en el mercado un medidor fitness con forma de smartwatch (reloj inteligente). Se parece un poco al Pebble Round, funciona como un Fitbit Charge, y en Ecuador viene gratis por la compra de un Mate 9 (en Claro) o un Mate 9 Lite (en Movistar). Es resistente al agua, cuenta con un sensor de ritmo cardíaco incorporado y puede medir varios estilos de entrenamiento. En la actualidad puede realizar un seguimiento de cinco actividades distintas: caminar, correr, andar en bicicleta, nadar y correr en la cinta. Además permite estar pendiente de las actividades laborales, las redes sociales y se adapta a la necesidad multitasking del usuario permitiéndole dividir su pantalla a través del control de movimiento de la muñeca. El smartwatch corre con los sistemas operativos Android e iOS.



CITA NIÑOS CELEBRAN SU DÍA CON TECNOLOGÍA

El 29 de mayo fue el día escogido por Girls in Tech Ecuador y la Fundación Barrios de Paz para celebrar a niños y niñas de Nigeria (Isla Trinitaria) con un poco de tecnología, a propósito del Día Universal del Niño. Lo hicieron con ayuda del Bus Digital del Municipio de Guayaquil, en el cual chicos de 9 a 12 años aprendieron sobre la importancia de la aplicación de la tecnología en la vida diaria. Para entenderlo, expertos de Microsoft les presentaron a Kodu, un software diseñado para iniciarse en la programación de videojuegos de una manera divertida, sin conocimientos previos. Los pequeños también realizaron actividades lúdicas y de relajación.



4 APPS PARA FOTOS "DELICIOSAS"



FOODIE

Esta app funciona igual que cualquier aplicación de cámara, con la única peculiaridad de incluir filtros especialmente diseñados para comida. Son aproximadamente 30 filtros con mayor contraste y saturación dependiendo del que elija.



YUMMYEFFECT

Es otra aplicación que promete convertir sus aburridas fotos de cafés en auténticas obras de arte. Para lograrlo debe importárlas desde la galería. Tiene nueve filtros pero lo compensa con opciones para ajustar el color y contraste.



FOOD'S LIFE CAMERA

No hará que sus fotos de comida sean más deliciosas, sino que cobren vida. Se trata de una app con la cual puede añadir stickers de ojos, bocas, manos y bigotes a sus platos.



FOOD PHOTO FRAMES

Tras ver app para añadir filtros y stickers... ¡faltan los marcos! Esta app trae marcos diseñados para acompañar sus fotos de comida. Incluye 40 y también permite añadir textos y filtros.