



Sistema Inteligente de Monitoreo y Gestión de Inventarios para Refrigeración

Idea General

Proponemos un sistema innovador que utiliza cámaras inteligentes conectadas a una plataforma de análisis para monitorear y gestionar en tiempo real el inventario dentro de armarios y neveras de frío. Este sistema permite identificar productos, optimizar la reposición y generar alertas automáticas sobre el estado de los artículos almacenados.

¿Cómo Funciona?

- **Captura Inteligente:** Cámaras de alta precisión instaladas dentro del armario o nevera capturan imágenes del inventario en intervalos regulares o al abrirse la puerta.
- Análisis Automático: Una plataforma avanzada de análisis procesa las imágenes, identifica los productos y genera información clave como cantidades disponibles, artículos mal colocados o próximos a vencer.
- **Notificaciones en Tiempo Real:** Se generan alertas automáticas en caso de faltantes, productos caducados o cualquier irregularidad detectada.

Ventajas Clave

- 1. **Optimización Operativa:** Elimina la necesidad de realizar inventarios manuales y reduce el tiempo dedicado al monitoreo.
- 2. **Automatización Inteligente:** Permite planificar la reposición de productos en función del consumo real y evitar quiebres de stock.
- 3. **Trazabilidad y Precisión:** Garantiza el control continuo de productos, mejorando la gestión de insumos sensibles como alimentos o medicamentos.
- 4. **Ahorro Energético:** El sistema utiliza cámaras eficientes y autónomas que minimizan el consumo eléctrico.

Aplicaciones

- **Supermercados**: Monitoreo de productos refrigerados.
- Restaurantes: Gestión de ingredientes en neveras y congeladores.
- Farmacéuticas: Control de medicamentos en cámaras de frío.
- Laboratorios: Almacenamiento y trazabilidad de reactivos o muestras.



Conclusión

Este sistema inteligente representa una solución integral para negocios que dependen de una gestión precisa y confiable de sus productos refrigerados. Mejora la eficiencia, reduce costos operativos y asegura el cumplimiento de estándares de calidad.