

InLac presenta QI, la primera inteligencia artificial que descubre los quesos españoles que mejor van con la personalidad del consumidor

- *QI es un asistente virtual que, a través de un breve y divertido cuestionario sobre gustos y características personales, ofrece recomendaciones personalizadas y precisas acerca de las más de 150 variedades de quesos producidas en España*
- *Esta tecnología busca revolucionar la experiencia de los amantes de los quesos, pues incrementa el nivel de información de la excelente y diversa oferta nacional de quesos, según explican desde Organización Interprofesional Láctea (InLac)*
- *La científica de datos Macarena Estévez y el creador de contenido Esteban Díaz, conocido como “El IAS”, han apadriado a QI durante su presentación al público*

Madrid, julio 2024.- La **Inteligencia Artificial (IA)** está transformando la manera en que vivimos, trabajamos y, ahora, incluso cómo elegimos nuestros alimentos. Ante esta coyuntura, la **Organización Interprofesional Láctea (InLac)** ha lanzado **QI**, su innovador asistente virtual que utiliza IA para ayudar a los consumidores a descubrir los quesos de España -entre más de 150 variedades que hay en el país- que mejor van con su personalidad.

QI no es solo un asistente virtual, es un sofisticado consejero que, a través de un breve y divertido cuestionario sobre los gustos y las características personales de cada usuario, **ofrece recomendaciones precisas y personalizadas**. Una tecnología desarrollada con el objetivo de **revolucionar la experiencia de los amantes del queso**, pues facilita que aumente su nivel de información dentro de la excelente y gran oferta nacional de quesos.

“**QI se beneficia de los avances de los dos tipos de IA**, tanto de la **IA predictiva**, que contribuye a mejorar los análisis de personalidad y las preguntas para sugerir los tipos de quesos que definen las preferencias de cada usuario, como de la **IA generativa**, que impulsa el aprendizaje de los asistentes virtuales de comunicación”, ha explicado **Macarena Estévez**, experta en datos y tecnologías de futuro, durante la presentación de la nueva herramienta de InLac, celebrada este martes en el espacio TheCube Madrid Center Hub, donde ha participado junto al creador de contenido **Esteban Díaz “El IAS”**.

Recomendaciones personalizadas

La interacción con QI es sencilla. **Todo el mundo puede acceder a través de un código QR y responder a las preguntas sobre su personalidad** para recibir una recomendación adaptada a los gustos individuales de cada usuario. Este enfoque personalizado **no sólo mejora la satisfacción de los consumidores, sino que igualmente educa y enriquece la información que tiene sobre las diversas variedades de quesos producidas en España.**

“**La IA enriquece mucho el diálogo y puede ayudar de manera extraordinaria a la hora de promocionar alimentos como los quesos españoles.** La capacidad de crear textos a medida, imágenes o vídeos personalizados también va a ayudar a que la información llegue de manera más eficaz. Se espera que la IA permita en el futuro la creación de experiencias de compra inmersivas y altamente interactivas, utilizando tecnologías como la **realidad aumentada** y la **realidad virtual** para llegar al consumidor de una manera mucho más atractiva y detallada sobre aquello que va a adquirir”, ha subrayado Estévez.

En este sentido, **Esteban Díaz** ha añadido que “espero un futuro donde la IA y los humanos trabajemos codo con codo para crear experiencias de alimentación más personalizadas y eficientes. Los humanos seguiremos aportando nuestra creatividad y conocimientos, mientras que **la IA proporcionará unos análisis de datos y unas recomendaciones basadas en patrones que los humanos no somos capaces de ver por nosotros mismos**”.

Tecnología por el futuro del sector

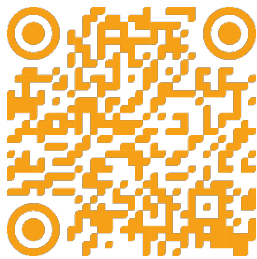
El asistente virtual QI se enmarca en la campaña “**Quesea con Quesos de España**”, una iniciativa llevada a cabo por InLac para dar a conocer la inmensa riqueza quesera que existe en España y de esta forma **contrarrestar la presencia de los quesos importados en el mercado doméstico.** Y es que, las importaciones de quesos, principalmente procedentes de **Países Bajos y Alemania**, volvieron a crecer en 2023 **(+ 10,66% frente a 2022)**, hasta las **361.723 toneladas**, según la Agencia Estatal de Administración Tributaria (AEAT).

Una tendencia al alza que refleja un desafío significativo para los productores locales, sobre todo en un **contexto de consumo estable que promedia unos 9 kg per cápita, bastante por debajo de los 21 kg por persona al año de la media de la Unión Europea.**

“En InLac siempre buscamos innovar y acercarnos a los consumidores de una manera única y especial. Pero **con estas tecnologías avanzadas también aseguramos un futuro sostenible para la producción quesera de nuestro país,** promoviendo el desarrollo social y económico de las zonas rurales y apoyando a ganaderos y ganaderas, cooperativas e industrias que dependen de su actividad. QI es el ejemplo perfecto de una sinergia, en la que tanto los consumidores como el sector se benefician, al crecer el grado de

conocimiento de los excelentes quesos de origen nacional”, ha explicado **Daniel Ferreiro**, presidente de InLac.

Interactúa con QI a través del siguiente código QR o en la web www.quesosdeespaña.es



Sobre InLac

InLac engloba a todo el sector lácteo de España (Cooperativas Agro-alimentarias de España, FENIL, ASAJA, COAG y UPA) y es un instrumento fundamental de interlocución y vertebración entre los agentes de la cadena láctea. Se constituye como el foro estable de discusión entre sus miembros, respetando los ámbitos de actuación propios de las organizaciones que la componen.