

**NUMERO DE PROYECTO:** 184296

**EMPRESA BENEFICIADA:** Chocolate Mayordomo S. de R.L de C.V



**TÍTULO DEL PROYECTO:** Transferencia tecnológica en las operaciones unitarias del proceso de fabricación de chocolate para la optimización y mejora de las características organolépticas.



La investigación en el proceso de fabricación del Chocolate y la creatividad de la compañía la obliga a establecer nuevos mecanismos tecnológicos que garanticen la competitividad de la empresa a través de mejora en la calidad de sus productos.

### **OBJETIVO DEL PROYECTO:**

Implementar tecnologías en las operaciones unitarias del proceso de fabricación de chocolate de mesa a fin de aumentar la capacidad de producción y rendimientos de la materia prima, conservando las características organolépticas del chocolate, así mismo desarrollar una línea de productos en polvo para satisfacer las necesidades nutrimentales y energéticas de consumidores específicos.

### **PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:**

Se Implementaron las tecnologías que permitieron aumentar la capacidad de producción de Chocolate sin cambiar los atributos sensoriales del producto. Se realizaron los prototipos de productos con nuevos ingredientes y haciendo pruebas con molinos , pruebas en la formulación de cacao y proporción adecuada de materias primas para mejorar el moldeado y atemperado.

### **BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:**

El presente proyecto fue basado en la transferencia de tecnología en las operaciones unitarias del proceso de fabricación de chocolate de mesa, donde se optimizó y mejoraron las características organolépticas del producto ofreciendo mayor calidad sin sacrificar las propiedades diferenciales del Chocolate de mesa.

### **RESULTADOS DEL PROYECTO:**

- Desarrollo de nuevos productos a base de chocolate en polvo de alto valor agregado con aplicación de nuevas tecnologías en el proceso.
- Adquisición de nuevos conocimientos tecnológicos en la fabricación de chocolate fortaleciendo la capacidad operativa del grupo de trabajo.
- Disminución de los costos de producción a consecuencia de la eficiencia en las materias primas y consumo de energéticos.
- Desarrollo de variedades de producto con distintos ingredientes para ampliar la gama de productos.

### **IMPACTOS DEL PROYECTO:**

- Nuevos productos saludables en el mercado, acorde a las exigencias del sector Salud en México
- Adquisición de nuevos conocimientos en los operadores y supervisores en cuanto a la aplicación de nuevas tecnologías en el proceso de transformación y elaboración del chocolate.
- Proveer a la sociedad Oaxaqueña de más y mejores fuentes de empleo al aumentar la capacidad y las líneas de producción de la empresa.
- Disminuir el consumo energético por unidad producida al hacer más eficientes los rendimientos de producción.
- Ahorro en los materiales de empaque derivado de un sistema de envasado eficiente.