

NUMERO DE PROYECTO: 175770

EMPRESA BENEFICIADA: LTI FRANQUICIAS S DE RL DE CV

TÍTULO DEL PROYECTO: “PANIFICACIÓN ULTRACONGELADA MEDIANTE USO DE ENRGÍAS ALTERNATIVAS”





FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



OBJETIVO DEL PROYECTO: Desarrollo de una planta piloto experimental que cuente con un centro de investigación y desarrollo de nuevos productos ultracongelados, el cual integre los siguientes factores: uso de energías alternativas, líneas de producción, además de contar con normas de calidad internacionales, procesos avanzados de manufactura y método de ultracongelación.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS: Desarrollo de líneas de producción para planta piloto, creación de un centro de investigación y desarrollo de nuevos productos, gestión de equipo necesario para laboratorios físico químicos, microbiológicos y sensoriales, estudio de factibilidad para el desarrollo prototipo de horno y sistema de congelación híbridos utilizando energías alternativas, estudio de la norma HACCP para su implementación, desarrollo de herramientas para la calidad y optimización de los procesos de elaboración de productos congelados y análisis de patentes.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Creación de una planta piloto experimental orientada al ramo de panificación, donde la aplicación de tecnología de criogenización y líneas de producción que trabajen con protocolos de norma HACCP (Puntos Críticos de Control), innovando el proceso de fabricación mediante uso de energías alternativas así como la creación de un centro de investigación y desarrollo de nuevos productos.

RESULTADOS DEL PROYECTO: Planta piloto experimental con centro de investigación y desarrollo de productos ultracongelados, laboratorio de análisis microbiológicos, físico químicos y sensoriales, comité de análisis sensoriales de producto, líneas de manufactura experimentales sustentadas con energías alternativas, certificación HACCP, competitividad internacional y generación de empleos.

IMPACTOS DEL PROYECTO: Optimización de uso de energía mediante prototipos híbridos de fabricación, diseño de productos con enriquecimiento nutricional, aseguramiento de calidad de los productos debido a normatividad HACCP y laboratorios, generando aceptación en el mercado nacional e internacional evitando la importación desmedida de productos congelados, siendo el centro de desarrollo e innovación del sector de productos de panificación ultracongelada más importante del país, generación de empleos de calidad especialmente a madres solteras y contratación de maestros.