

**NUMERO DE PROYECTO:**

**00000000199026**

**EMPRESA BENEFICIADA:**

**Salsa Tepicor de Nayarit S.A de C.V.**

**TÍTULO DEL PROYECTO:**

**Desarrollo e innovación de una salsa tipo "botanera" de alto valor agregado y nutricional.**



## **OBJETIVO DEL PROYECTO:**

Diseñar y desarrollar una novedosa salsa tipo *botanera* de alto valor agregado y nutricional, como una opción saludable para integrarse en la dieta de los consumidores nayaritas.

## **PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:**

1. *Diseño y desarrollo de la formulación*
2. *Realización de pruebas de laboratorio y análisis composicionales*
3. *Ejecución de una prueba experimental y verificación in situ*
4. *Análisis de resultados y ajuste de variables*
5. *Ejecución de una prueba en condiciones reales de proceso*
6. *Estandarización de las técnicas y protocolos de proceso para la elaboración del nuevo producto*
7. *Validación de metodologías instrumentales y analíticas en el laboratorio creado por la empresa Tepicor.*
8. *Implementación de un programa HACCP*
9. *Elaboración de informe de resultados y entregables*

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

El proyecto consistió en el diseño y desarrollo de un producto novedoso que actualmente ya forma parte de la gama de productos ofrecidos por la empresa Tepicor. Se trata de un producto tipo salsa con propiedades y características diferenciales que le proporciona una ventaja competitiva con respecto a los convencionales en el mercado, y cuya diferenciación se basa en, los ingredientes y aditivos empleados en su elaboración.

A partir de este proyecto la empresa Salsa Tepicor de Nayarit S.A de C.V se posicionó como una empresa innovadora a través de un producto con ventajas competitivas y características sensoriales atractivas para el consumidor respecto al productor líder en el mercado. Para el diseño de la formulación se sumaron las capacidades del personal experto de la empresa Tepicor y las del laboratorio de nutrición pública y salud del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD). Este último sumó su experiencia realizando sinergia con las capacidades y experiencias desarrolladas en el diseño de nuevos productos del Centro de Estudios y Desarrollo de Procesos Agroindustriales (CEDPAI) de la Universidad Tecnológica de Nayarit. Para cumplir con los objetivos planteados se realizó la transferencia del conocimiento desde las instituciones participantes a la empresa por medio de esquemas de capacitación definidos y la estandarización *in situ* del producto desarrollado.

### **RESULTADOS DEL PROYECTO:**

Los entregables del proyecto se resumen en un estudio completo para el diseño y fortificación de la salsa, un concentrado de las técnicas estandarizadas y validadas por los líderes técnicos de las instituciones participantes, un estudio comparativo de la salsa desarrollada con los análisis composicionales y la fortificación de micronutrientes contra el líder comercial, y un programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) instalado para fortalecer el sistema de gestión de inocuidad del nuevo producto.

## **IMPACTOS DEL PROYECTO:**

### *Impacto Científico:*

La empresa Salsa Tepicor de Nayarit S.A de C.V. elaboró una salsa tipo botanera fortificada, siendo este un producto del consumo cotidiano, en donde su formulación fue validada por una institución de prestigio como lo es el caso del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C., y de la Universidad Tecnológica de Nayarit, generando certidumbre en el consumidor.

La sociedad tendrá a su alcance un producto innovador como lo es la salsa estilo botanera, la cual será una opción novedosa y saludable, para todas aquellas personas interesadas en el cuidado de su salud. Sin embargo antes de lanzar el producto se está gestionado un proyecto de “marketing”, en donde se espera que impulse el conocimiento del nuevo producto a los clientes y abra nuevos canales de comercialización.

### *Ambiental:*

Salsa Tepicor de Nayarit S.A de C.V siendo una empresa comprometida con el medio ambiente, continuara con el cumplimiento de las regulaciones en materia ecológica respecto al manejo de los residuos generados durante el proceso de elaboración de sus productos.

### *Tecnológico:*

La empresa Salsa Tepicor por medio de este proyecto financiado por CONACYT se elaboró e implementó un manual HACCP como media de aseguramiento de la calidad lo que conllevó al desarrollo de protocolos de control de la calidad con el fin de garantizar la inocuidad del producto, evitando el riesgo al consumidor de obtener un alimento deteriorado. (Porcentaje de cumplimiento del impacto: 100%).