

NUMERO DE PROYECTO: 199839

EMPRESA BENEFICIADA: FRITOS TOTIS S.A. DE C.V.

TÍTULO DEL PROYECTO: INTEGRACIÓN DE DESARROLLOS CIENTÍFICO-TECNOLÓGICOS DE BOTANAS, CONDIMENTOS Y SISTEMAS DE PROCESO PARA AUMENTAR VIDA DE ANAQUEL Y MEJORAR PROPIEDADES NUTRICIONALES.



OBJETIVO DEL PROYECTO: Alineación de las materias primas, los sistemas de producción y de envasado para optimizar nutricional y sensorialmente la producción y las botanas de trigo y papa comercializadas por Fritos Totis actualmente.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Reducir niveles de sodio en condimentos y mejorar las condiciones de operación para reducir grasa en procesos.
- Optimizar procesos de manejo de materias primas y de mejora en los sistemas de condimentación.
- Desarrollar modificaciones de envases y sistemas de empacado del producto.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Se propone el mejoramiento del sistema integral de producción de botanas desde sistemas de manejo de materia prima, reducción de sodio, disminución de grasa en procesamiento de botanas de papa y evolución de envases y sistema de empacado para alargar la vida de anaquel del producto.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

Productos: sistema de transporte de materias primas, desarrollo de mezclas de condimentos y prototipo del sistema de condimentación.

Procesos: optimización de procesos de condimentación, caracterización del sistema de condimentación, proceso de elaboración de papa reducido en grasa.

IMPACTOS DEL PROYECTO:

Colaborar con el sector salud a través de la disminución de grasa y sodio.

Aumento de ventas en nichos específicos al ofrecer productos de mejor perfil nutrimental, bajos en sodio y grasa.