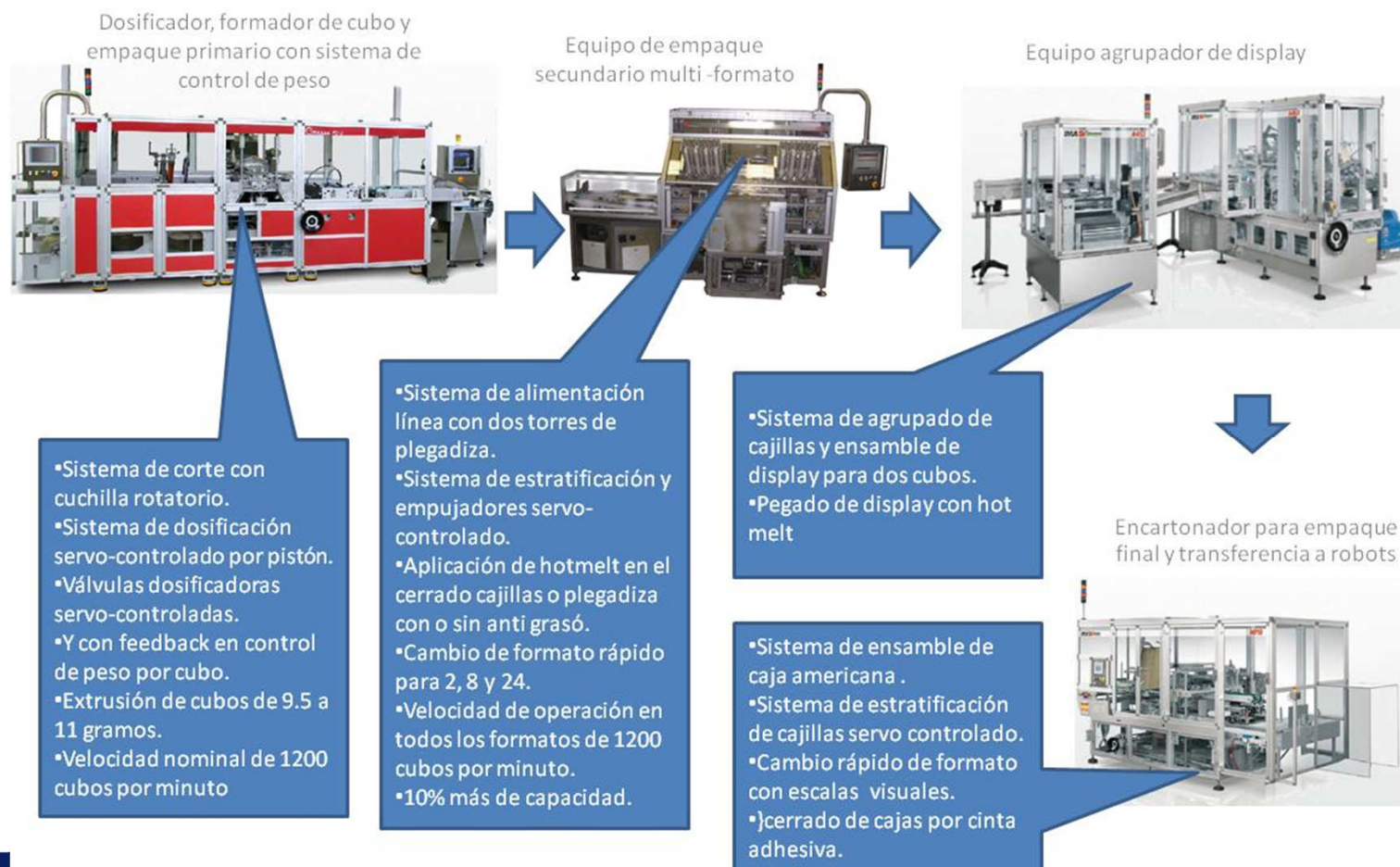


NUMERO DE PROYECTO:

EMPRESA BENEFICIADA: Unilever de Mexico

TÍTULO DEL PROYECTO: Integración de línea de alta velocidad para producción de cubos de caldo de pollo





FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



OBJETIVO DEL PROYECTO:

Diseñar e integrar una línea de producción de alta velocidad para manufacturar 1200 ppm de cubos de caldo de pollo marca Knorr.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

Diseño del proceso para incrementar el volumen de mezclado para formular pasta para caldo de pollo (700 a 900kg por lote)

Integración del proceso de transferencia de pasta para cubo extruido de caldo

Diseño e integración de la línea de formado y empaçado de cubos en alta velocidad, con flexibilidad multi-formato

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Incremento de capacidad de producción y flexibilidad de nuestro proceso caldos knorr, en especial para atacar el mercado creciente de consumidores que prefieren el formato de 2 cubos para surtir el mercado domestico e intentar penetrar el mercado latino en estados unidos.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

Validación de la línea de producción de alta velocidad con una OEE $\geq 82\%$, un control en variación de peso $\leq 0.7\%$ a velocidad nominal. Sin incidentes de calidad o seguridad durante su integración y arranque industrial, esperando tener una mejora en costo de producción durante 2014 por la nueva escala de producción de la misma línea.

IMPACTOS DEL PROYECTO:

Al interior de la empresa, se rompió un paradigma en cuanto a la velocidad máxima de procesamiento de este producto.

Posiciona a México como líder productor en el segmento y la marca Knorr producida aquí.