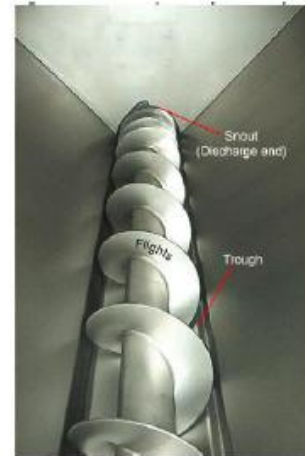


NUMERO DE PROYECTO: 198023

EMPRESA BENEFICIADA: Sigma Alimentos Centro S.A. de C.V.

TÍTULO DEL PROYECTO: Desarrollo de una nueva tecnología en la plataforma de jamones para generar innovación tecnológica que apoye la competitividad y el crecimiento de Sigma Alimentos mediante el desarrollo de prototipos piloto



Equipamiento para re-ingeniería de proceso

OBJETIVO DEL PROYECTO:

Desarrollar un proceso innovador para la elaboración de jamones, optimizado por simplificar las operaciones y aumentar la eficiencia en la incorporación de ingredientes y la disminución de defectos en el envasado para mejorar la competitividad de la empresa.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Evaluar, adquirir, asimilar, desagregar y desarrollar tecnología de proceso piloto para innovar en la producción de jamones
- Desarrollar nuevos prototipos de equipo (Vinculación)
- Escalamiento semi industrial de tecnología de proceso
- Incorporación de 1 Maestro en tecnología de alimentos

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El proyecto se centró en buscar las condiciones de proceso en los equipos piloto prototipo que permitan controlar las variables de proceso para la optimización de ingredientes y mejorar las propiedades funcionales del producto terminado. Modificando los procesos tradicionales de la industria de elaboración de jamones.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

- Desarrollo de una nueva tecnología piloto para la elaboración de jamones
- Diseño conceptual de tres prototipos de equipo y desarrollo de un prototipo de equipo
- Escalamiento semi industrial de preparación de salmueras
- Contratación nivel maestría (1)

IMPACTOS DEL PROYECTO:

- Desarrollo de nuevos procesos para la producción de jamones
- Desarrollo de nuevos equipos piloto para la implementación de las nuevas tecnologías de jamones
- Mejorar la eficiencia del proceso y resolver las problemáticas que afectan los atributos de calidad del producto terminado.
- Incrementar capacidades tecnológicas de la empresa por medio de la vinculación