

NUMERO DE PROYECTO: 199010

EMPRESA BENEFICIADA: MERO KUALI TECNOLOGÍAS S.A. DE C.V.

TÍTULO DEL PROYECTO: Desarrollo de una Maquina Dispensadora de Condimentos Integral para Comida Rápida



OBJETIVO DEL PROYECTO:

INVENTAR UN DISPENSADOR DE CONDIMENTOS MODULAR, ES DECIR QUE PUEDA SURTIR A MAS DE UNO Y SE LE PUEDAN AGREGAR “N” CANTIDAD, UTILIZANDO EL MISMO SISTEMA DE ENTREGA Y QUE ESTE SE COMPORTE CORRECTAMENTE CONSIDERANDO LA DIFERENCIA ENTRE LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA CONDIMENTO.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

CONCEPTUALIZACIÓN: ANÁLISIS DE COMPETENCIA, BENCHMARKING, ENCUESTAS, INVESTIGACIÓN, CARACTERIZACIÓN
DESARROLLO Y EXPERIMENTACIÓN: DISEÑO, FABRICACIÓN, PRUEBA, ANÁLISIS, REDISEÑO, PRUEBA DE COMPONENTES
INTEGRACIÓN DE PROTOTIPOS: FABRICACIÓN DE PROTOTIPOS EXPERIMENTALES, ANÁLISIS Y CORRECCIÓN.
ANÁLISIS DE MANUFACTURA: ESTUDIO DE COMPONENTES, COSTEO, TIEMPOS, CALIDAD, PRUEBAS FINALES.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

EL DISEÑO DE UNA MAQUINA DISPENSADORA PARA CUBRIR LAS NECESIDADES DE LOS: CINES, TIENDAS DE CONVENIENCIA, FRANQUICIAS, ETC. QUE EN ESTE MOMENTO UTILIZAN: SOBRES, MAQUINAS INDIVIDUALES POR CONDIMENTO, BOTES.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

UN MODELO 100% FUNCIONAL, FÁCIL DE FABRICAR, DE BAJO COSTO, EXCELENTE DISEÑO, MECANISMO PATENTABLE.
DE FÁCIL USO, REDUCE ESPACIO DEDICADO A CONDIMENTOS, REDUCE MERMA EN 95%, MEJORA TIEMPOS EN 30%

IMPACTOS DEL PROYECTO:

EL IMPACTO DEL DISPENSARIO SERA EN LAS TIENDAS QUE LO UTILICEN, MEJORARA SU SERVICIO Y CONTROL DE GASTO. REDUCIRÁN EL TIEMPO QUE SE TOMA EN SERVIR Y SUS COSTOS REDUCIRÁN CONSIDERABLEMENTE.