

NUMERO DE PROYECTO:198150

EMPRESA BENEFICIADA:Chocolate Mayordomo de Oaxaca S. de R.L. de C.V.

TÍTULO DEL PROYECTO: Desarrollo tecnológico de producto a base de Chocolate Tradicional oaxaqueño preparado; para ser utilizado en máquinas expendedoras.



•**OBJETIVO DEL PROYECTO:** El objetivo general del proyecto fue desarrollar una base de chocolate tradicional que permitiera ser utilizada en máquinas expendedoras que entreguen producto de leche y de agua preparado.

•**PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:**

El proyecto se realizó en cinco etapas: La primera consistió en el estudio de evaluación de las máquinas expendedoras de chocolate que se encuentran en el mercado nacional, luego se realizó otra etapa que consistió en la obtención del perfil sensorial del chocolate tradicional oaxaqueño, la siguiente etapa consistió en el desarrollo del producto de acuerdo a los resultados de la etapa de evaluación de las máquinas expendedoras, la cuarta etapa se realizó la evaluación del producto-máquina, y la quinta etapa en el escalamiento de producción del producto desarrollado a un nivel de planta piloto.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: La empresa en constantemente de innovar y desarrollar nuevas alternativas que le permitan estar en la preferencia de los clientes y elevar los niveles de rentabilidad y productividad, desarrollo en este proyecto un chocolate que se pueda comercializar mediante el uso de máquinas expendedoras automáticas o máquinas “vending”. El proyecto consistió en primero realizar la evaluación de las máquinas expendedoras de chocolate que se encuentran en el mercado nacional. Posteriormente desarrollar el producto mediante la obtención del perfil sensorial del Chocolate Tradicional Oaxaqueño, donde se realizó el entrenamiento de jueces, análisis descriptivo. Posteriormente se desarrolló el producto prototipo de acuerdo a los perfiles obtenidos. Se realizaron análisis bromatológicos, vida de anaquel, evaluación del sistema producto-máquina y escalamiento del producto a nivel piloto.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

•Reporte de estudio de prospección tecnológica, Reporte del perfil sensorial de chocolate tradicional Oaxaqueño, Muestra del producto desarrollado, Reporte de estudios sensoriales, fisicoquímicos y de vida de anaquel, Modificaciones de la máquina dispensadora, Análisis de integración del producto desarrollado mediante pruebas a escala piloto.

IMPACTOS DEL PROYECTO:

Tecnológicos: Desarrollo de un producto a base de chocolate sin la adición de aditivos sintéticos con propiedades funcionales necesarias para ser usado en máquinas auto expendedoras. Económicos, Utilidades de la empresa al generar un nuevo producto y de esta manera incrementar los canales de distribución y el consumo de los productos de chocolate. Participación de nuevos mercados en los que la empresa podrá competir. Sociales: Dar a los consumidores un nuevo medio de distribución de los productos, reduciendo el tiempo y los medios de preparación para brindarles un producto instantáneo, manteniendo las características sensoriales del chocolate oaxaqueño. Científicos: incremento del acervo tecnológico y la experiencia del personal participante en este proyecto de innovación tecnológica, tanto de la empresa como del Instituto Tecnológico de Veracruz.