

NUMERO DE PROYECTO: 196864

EMPRESA BENEFICIADA: Avideg de México S.A de C.V.



TÍTULO DEL PROYECTO: Escalamiento de línea de producción para envasado de Almeja Chirla (Chamelea Gallina) en pouches con la incorporación de nuevos productos y la utilización de energías verdes (continuación del proyecto Innovapyme 2011).

NUEVOS PRODUCTOS GENERADOS POR EL DESARROLLO DEL PROYECTO



Sardinas en salsa de tomate 300 g



Almeja Picada



Estofado de calamar 1.5 kg



Estofado de calamar 250 g



Sardinas en salsa de tomate 900 g

OBJETIVO DEL PROYECTO:

Obtener un paquete tecnológico que permita el escalamiento de la planta piloto con la incorporación de nuevos productos y la generación de energías verdes para autoconsumo.



PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

***Generación de energía verde a partir de Biomasa.**

***Generar una capacidad competitiva.**

***Aprovechamiento de los desechos orgánicos.**

***Elevación de la capacidad instalada de una planta piloto prototipo a una planta industrial.**

***Se ha logrado la inocuidad en toda la línea de producción de la planta escalada.**

***Se ha iniciado el proceso de ampliación del catalogo de productos registrados ante la FDA de los nuevos productos, como son: Almeja y Sardina en Pouch.**

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Es una oportunidad tecnológica de expansión ya que somos los primeros con Almeja en pouch y cremos podemos detonar un liderazgo nacional e incursionar en nichos de mercado internacional, en lo que respecta a producto y empaque.

Además con el escalamiento detonamos como empresa altamente competitiva al usar energías verdes, a partir de desechos orgánicos; esta estrategia productiva nos convierte en una empresa mexicana de vanguardia que será pionera en el uso de energías verdes en la industria de Alimentos en México.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

- *Escalamiento de la Planta Piloto para acceso a nuevos mercados**
- *Nuevo producto: Sardina con tomate en Pouch en tamaño institucional y doméstico**
- *Nuevo Producto: Estofado de Calamar en Pouch en tamaño institucional y doméstico**
- *Almeja Chirla en Pouch tamaño Institucional (Nueva presentación).**
- *Obtención de energía eléctrica a partir de la biomasa residual del proceso de producción**

LOGRO DE METAS RESPECTO DE METAS COMPROMETIDAS

Meta: Línea de producción para envasado de Almeja Chirla (*Chamelea gallina*) en pouches con la incorporación de estofado de calamar y sardina en salsa de tomate establecidas.

Alternativas de energía verdes estudiadas.

Resultado: La meta planteada en este proyecto se cumplió al 100% al lograr establecer la líneas de procesos de almeja en salmuera, estofado de calamar y sardina en salsa de tomate a nivel planta piloto, con la infraestructura adquirida por la compañía.

IMPACTOS DEL PROYECTO:

Tal y como se planteó en la propuesta del proyecto, se ha logrado alcanzar importantes impactos científicos, tecnológicos, económicos y ambientales, ya que el proyecto de innovación de la empresa Avideg de México S.A. de C.V. ha permitido obtener la adecuación de una Patente Nacional de un sistema de producción de bio gas. El proyecto ha propiciado condiciones para la generación de nuevos empleos en el proyecto.

El proyecto ha logrado avances de eficiencia energética en el proceso de producción, generando con esto beneficios importantes tanto de tipo económico como ambientales.

Con el desarrollo del proyecto se logró la vinculación de alumnos y docentes en el proyecto.

Con relación a los impactos científicos y tecnológicos, se han alcanzado los objetivos planteados, ya que se está en proceso de desarrollo un tesis de licenciatura, se ha enviado trabajo a congreso internacional y se tiene en proceso de elaboración un artículo científico.

El proyecto traerá consigo un importante impacto económico a corto plazo ya que generará importantes fuentes de empleo tanto directas como indirectas.

El impacto tecnológico del proyecto ha sido importante ya que se han desarrollado prototipos que traerán consigo importantes mejoras al proceso de producción de la empresa y se tendrán importantes ahorros energéticos y disminución de afectaciones ambientales.

IMPACTOS DEL PROYECTO:

LOGRO DE LOS IMPACTOS CIENTÍFICO, TECNOLÓGICO, ECONOMICO Y AMBIENTAL RESPECTO DEL COMPROMISO.

Impacto científico: En preparación un artículo científico y se concretó un resumen científico para su participación en congreso Internacional. Producto enviado.

Study of quality parameters of giant squid (*Dosidicus gigas*) mantle cooked in tomato sauce

Dolores Muy-Rangel^{1*}, Juan Campos-Sauceda², Basilio Heredia¹, Rosalba Contreras-Martínez¹, Verónica Perez-Rubio¹, Eduardo Sanchez-Valdez¹, Rosabel Vélez de la Rocha¹.

Impacto Tecnológico. Estandarización de tres procesos tecnológicos para elaborar productos de mar: almeja en salmuera, estofado de calamar y sardina en salsa de tomate en pouch esterilizables.

Impacto económico. Eficientizar procesos, incrementar la vida de anaquel de los productos, reducir pérdidas por caducidad, lo que impacta en la economía de la compañía. Expansión del mercado a nivel nacional.

Impacto ambiental: Reducción los tiempos de proceso: gasto energético, agua, liberación de ruidos y contaminantes. Utilización de la biomasa para la generación de energía verde para su propio uso.

Impacto social: Capacitación de 2 estudiantes de Licenciatura en el área tecnológica de proceso. 1 Tesista de Licenciatura, 1 Servicio Social. Incorporación de 2 técnicos académicos, bajo contrato. A futuro, generación de empleos mediante la implementación de más líneas de producción y demanda de los productos.