



ENCUENTRO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA 2025

FICHA PÚBLICA PARA REPOSITORIO NACIONAL

DATOS DEL PROYECTO	
TÍTULO DEL PROYECTO	Vinos frutales sustentables: aplicación de tecnologías limpias para la valorización de cultivos nayaritas en MIPYMES (NAY-C4-838)
NIVEL DE MADUREZ TECNOLÓGICA (TRL 1 AL 7)	TRL 5
ESTADO (S)/ MUNICIPIO (S) DONDE SE DESARROLLA EL PROYECTO	Tepic, Nayarit.
IMPACTO DEL PROYECTO (MÁXIMO 250 PALABRAS)	<p>El proyecto propone transformar la agroindustria al valorizar cultivos (frutos, hojas, tallos, residuos, leche, suero de leche entre otros) subutilizados mediante la implementación de nuevas tecnologías “Sono-Maceración y Sono-Microfiltración”, para la elaboración de vinos, jugos y otras bebidas promoviendo un triple impacto:</p> <p>Económico y Social: Incrementar los ingresos de los productores en un 20-30% al dar valor a la fruta no comercializada en fresco, en productos con alto valor comercial. Además, reduce los costos de transformación en la elaboración de vinos y jugos hasta un 20%.</p> <p>Ambiental y Sustentable: La tecnología propuesta reduce el consumo energético entre un 25-35% en comparación con la pasteurización y disminuye el uso de insumos químicos en un 90%, alternativa más limpia.</p> <p>Tecnológico y de Calidad: Tecnología en trámite de patente aplicada a cualquier tipo de fruta, vegetal o lácteo (actualmente en TRL 5), permitiendo obtener vinos, extractos, jugos o bebidas lácteas con perfiles sensoriales superiores, conservación de compuestos beneficiosos a la salud y mayor estabilidad sin aditivos, ni tratamiento térmico. Lo cual fortalece la soberanía alimentaria.</p>





<p>ACTUALMENTE, ¿HAY COMUNIDADES HACIENDO USO DE LA TECNOLOGÍA?</p>	<p>El piloto de Sono-maceración y Sono-filtración tangencial con registro de patente (IMPI MX/a/2024/007274) se encuentra a disposición de productores primarios, cooperativas e industrias de toda la república mexicana para realizar pruebas experimentales en el Laboratorio de Innovación Agroindustrial Sustentable del Posgrado en Ciencias en Alimentos del TecNM-ITTEpic. Materias posibles a procesar: frutos, hojas, tallos, residuos, leche, suero de leche entre otros</p>
<p>¿QUIÉNES SERÁN BENEFICIADOS CON LA TECNOLOGÍA? (100 PALABRAS)</p>	<p>Esta tecnología es extrapolable con el diseño de prototipos expreso para su implementación en MIPYMES, cooperativas e industrias. Mediante el desarrollo de 2 tesis de posgrado se ha demostrado la factibilidad tecnológica y calidad de productos. La empresa Wixarico ha demostrado la superioridad de los vinos frutales usando esta tecnología y se ha validado también en la elaboración de jugos de frutas con productores de jaca.</p>
<p>PARTICIPANTES E INSTITUCIONES PARTICIPANTES EN EL PROYECTO</p>	
<p>1.- TecNM-Instituto Tecnológico de Tepic, Posgrado en Ciencias en Alimentos: Dra. Rosa Isela Ortiz Basurto, Dra. Herenia Adilene Miramontes Escobar*, MCA Ricardo Casillas González**. Agradecimiento a SECIHTI por las becas (887673* y 022-000002-01NACF-0137**) de posgrado otorgadas para el desarrollo de tesis que permitieron la validación de esta Tecnología.</p>	
<p>2.- Universidad Autónoma de Nayarit - CENITT: Dra. Gabriela Ávila Villarreal</p>	
<p>3.- Empresa Wixarico: MCA Ricardo Casillas González, MAP Candy Andreina Montaña Pérez</p>	
<p>ENLISTAR LOS ENLACES DONDE LAS PERSONAS INTERESADAS PUEDEN CONSULTAR MÁS INFORMACIÓN SOBRE EL PROYECTO</p>	
<p>1. Dra. Rosa Isela Ortiz Basurto, TecNM-Instituto Tecnológico de Tepic riobasurt@ittepic.edu.mx, https://www.mdpi.com/2077-0375/14/9/192</p>	
<p>2. Dra. Gabriela Ávila Villarreal, Universidad Autónoma de Nayarit gaby.avila@uan.edu.mx</p>	
<p>3. MCA. Ricardo Casillas González, Empresa Wixarico wixarico@gmail.com</p>	

