

ÍNDIGO ALIMENTOS E INNOVACIÓN SA DE CV



INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

No. de RENIECYT:	1704334
Entidad Federativa:	Nuevo_León
Municipio:	San Pedro Garza García
Sector económico:	Industrias_manufactureras
Subrama:	Industria alimentaria
Tipo de empresa:	Empresa pequeña
Giro de la empresa:	Industrial
Tipo de actividad innovadora:	Adquisición de maquinaria y equipo
Inversión en I+D+i en 2016:	\$ 5 ,000,000.00 MDP
Número de patentes registradas:	0
Dirección de página web:	www.pressfoods.mx

Misión de la empresa:

Centrarse en la plataforma más importante de investigación y desarrollo de productos naturales para la P



DATOS DEL PROYECTO

Título del proyecto:	Optimización de un prototipo alimenticio funcional tratado con tecnologías de Altas Presiones para aumentar sus características organolépticas y prolongar su vida de anaquel.		
Descripción de la tecnología:	La industria de los alimentos mantiene su búsqueda constante de aplicaciones innovadoras que permitan hacer cosas imposibles de conseguir en el pasado y a través del uso de técnicas emergentes, poner en el mercado productos más naturales, frescos, y seguros; en definitiva, propuestas de mayor valor. Existe una oportunidad de aumentar la seguridad de los alimentos aumentar la vida útil de los mismos para crear productos de valor agregado con potencial de exportación. Las bacterias, enzimas, levaduras y mohos, son los principales determinantes de la vida, calidad, degradación y contaminación de los alimentos. Los alimentos requieren de procesos, compuestos químicos y diferentes tipos de prácticas para mantener su integridad, retener su calidad y asegurar su inocuidad. Esto indica que para obtener un alimento integral con seguridad al cliente, se deben de aplicar tecnologías de conservación, metodologías de inocuidad y procesos industriales que ayuden a conseguirlo. Una de las tecnologías con mayor crecimiento y que cuenta con equipos comerciales y escalabilidad es la tecnología de altas presiones también conocida por su traducción en inglés como High Pressure Processing (HPP) o High Hydrostatic Processing (HHP). Esta tecnología actualmente cuenta con un mercado de 600 millones de dólares en los Estados Unidos y se predice		
Problema que resuelve o resolvió:	Actualmente la industria de alimentos carece de tecnologías que permitan incrementar el tiempo de vida de anaquel y mantener la calidad de los mismos por tiempos prolongados, sin la necesidad de agregar sustancias químicas como conservadores que alteren las propiedades organolépticas de los alimentos.		
Nivel de madurez de la tecnología (TRL):	7: Validación del sistema en un entorno real	Año en el que participó:	2016
Objetivo socioeconómico:	Producción y tecnología industrial	Fecha de inicio del proyecto:	ene-17
Área de la ciencia de la tecnología:	Biología y Ciencias Agropecuarias	Fecha fin del proyecto:	abr-18
Tipo de innovación desarrollada:	Proceso mejorado (incluye métodos)	IES y Centros de investigación vinculados con el proyecto:	Universidad Autónoma de Coahuila, Departamento de Ingeniería Química.
Costo total del proyecto:	\$ 5'000,000.00	Certificaciones obtenidas a partir del proyecto:	HACCP Intermedio-Avanzado
Monto de apoyo:	\$ 4'000,000.00		
Monto concurrente:	\$ 1'000,000.00		

Número de personas que colaboraron en el proyecto:

Grado	Mujeres	Hombres
Doctorado:	0	0
Maestría:	0	0
Licenciatura:	1	0
Carrera Técnica:	0	0
Educación Básica:	0	0
Total:	1	0



ÍNDIGO ALIMENTOS E INNOVACIÓN SA DE CV



RESULTADOS POTENCIALES / REALES:

Beneficios potenciales/reales para la empresa:

Se obtuvo un producto terminado de un prototipo alimenticio, elaborado a nivel piloto y en una etapa de maduración casi lista para pruebas precomerciales.

Beneficios potenciales/reales para la industria:

Se desarrolló un prototipo alimenticio 100% natural, de alta calidad nutricional y de larga vida de anaquel.

Beneficios potenciales/reales para la sociedad:

Se busca desarrollar alimentos que aporten mayores beneficios a la salud, que posean la calidad nutricional que no ofrecen las actuales ofertas en el mercado.

Productos tecnológicos generados con el proyecto:

Producto	Cantidad	Monto invertido
Patentes solicitada u otorgada	0	0
Laboratorios equipados	1	\$10,216.12
Plantas piloto de pruebas	1	\$ 1,116,963.72
Prototipos	1	0
Productos	1	0
Software especializado	1	\$59,000.00
Recurso humano capacitado	1	\$20,100.00
Recurso humano certificado	0	0
Procesos certificados	1	0
Total:		89316.12



Empleos potenciales o reales derivados de la tecnología:

Grado	Empleos en ID+i	Totales
Doctorado:	0	0
Maestría:	0	0
Licenciatura:	1	1
Carrera Técnica:	0	0
Educación Básica:	0	0
Sin educación	0	0
Total:	1	1

Mercado potencial/real de la tecnología:

Principales países de exportación: (si aplica)

Estados Unidos de América

Clientes potenciales/reales:

HEB USA

Usuarios potenciales/reales:

Centros de distribución de alimentos en general.

Población social potencial/real impactada:

10 (proveedores y empleados)