

Título del proyecto: “Planta piloto de elaboración de galletas para validar harina de trigo grupo I”

Nombre de la empresa: “Molinera del Valle, S.A. de C.V.”

Resumen del proyecto: Partiendo de la necesidad detectada en el mercado de la industria manufacturera de galleta de contar con una harina idónea para la elaboración de galletas, el equipo de especialistas de Molinera del Valle, S.A. de C.V., buscó obtener una harina de alta calidad moliendo trigo grupo I mediante mejoras del diagrama general del molino, obteniendo el prototipo de una harina de trigo grupo I y no la harina comercial que existe actualmente en el mercado (mezcla de harina de trigo grupo I y grupo III), para la elaboración de galletas, realizando su validación a través de una planta piloto de elaboración de galletas.

Resultados obtenidos: Se logró obtener una harina de trigo grupo I idónea para la elaboración de galletas de trigo de alta calidad, validada al 100% en la planta piloto desarrollada tecnológicamente para la elaboración de galletas.

Impactos resultado del proyecto:

- Impacto científico – tecnológico: Se logró obtener una harina de trigo grupo I, idónea para la elaboración de galleta, a partir de un desarrollo de nueva tecnología en la molienda de harina de trigo.
- Impacto social: Creación de nuevos empleos con alto valor.
- Impacto ambiental: Menor contaminación industrial, resultado de una marcada disminución de emisión de ruidos y sustancias a la atmósfera.
- Impacto económico: Venta de la harina de trigo grupo I, utilizada para elaborar galletas y disminución de los costos de producción.



Monto otorgado: \$4,986,000.00

Costo total del proyecto: \$12,334,260.00

Clave: ECO-2011-C01-166642

Entidad federativa: Baja California

Tamaño de la empresa: Mediana

Sector: Alimentario y Agroindustrial

Indicadores de Impacto:

- ➔ **Mercado:** Nacional Exportación
- ➔ **Ventas derivadas del proyecto:** 0
- ➔ **Ventas estimadas de la empresa:** \$413,182,222.00
- ➔ **Patentes derivadas del proyecto :** 0
- ➔ **Empleos generados:** 10 Totales 191 Actuales
- ➔ **Instituciones con las que tiene vinculación:** Universidad Autónoma de Baja California (UABC) e Instituto Educativo Noroeste AC (CETYS Universidad).

Principales competidores:

- Bonfil Cooperativa Harinera
- Molinera de México, S.A. de C.V.
- Cargill

Ventajas competitivas/comparativas:

- Obtención de una harina de trigo grupo I, idónea para la elaboración de galletas de trigo de alta calidad.
- Esta harina grupo I permite el dejar de utilizar mejorantes en el proceso de amasado y horneado de la galleta.
- Esta harina grupo I mejora las características de sabor y textura de la galleta.

Enfoque principal del proyecto:

- Nuevo producto/ Servicio
- Sustitución de importaciones
- Competitividad
- Nuevos Negocios



Planta piloto de elaboración de galletas para validar harina de trigo grupo I



Harina de trigo grupo I para elaboración de galletas