

TÍTULO DEL PROYECTO:

"PLANTA PILOTO PARA RECUPERACIÓN Y PROCESAMIENTO DE MATERIA ORGÁNICA DE ESTANQUE DE PISCICULTURA PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO",

EMPRESA BENEFICIADA:

KAMER ECOGRANJALA CAMPECHANA SPR DE RL DE CV

MODALIDAD:

PROINNOVA

MONTO DE APOYO OTORGADO POR EL CONACYT:

\$ 1,928,455.00



PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN

FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO: 240108

OBJETIVO DEL PROYECTO: Obtener un compuesto con aporte proteico y de aceites grasos polisaturados para la elaboración de alimento balanceado a partir de la materia orgánica presente en los estanques de cría y engorda de tilapia.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Se realizó el diseño y construcción de una planta piloto para recuperar la materia orgánica que se genera en los estanques de acuicultura que utilizan el sistema de bioflocos, con las estaciones de trabajo correspondientes al secado, molido, tamizado, pesado, mezclado, empacado al alto vacío y conservación para su uso como aditivo en la producción de alimentos balanceados desplazando a aquellos compuestos importados que se utilizan actualmente elevando el beneficio nutricional del alimento.

INSTITUCIONES VINCULADAS: UNIVERSIDAD INTERNACIONAL IBEROAMERICANA Y UNIVERSIDAD MODELO

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS: Diseño de la ingeniería de proceso, escalamiento de la planta piloto, dimensionamiento de los equipos, construcción de la planta piloto y pruebas de funcionamiento.

RESULTADOS DEL PROYECTO: Planta piloto funcional para el secado, molido, tamizado, pesado, mezclado, empacado al alto vacío y conservación de la materia orgánica que se genera en los estanques de acuicultura que utilizan el sistema de bioflocos como aditivo en la producción de alimentos balanceados

IMPACTOS DEL PROYECTO: Aprovechamiento de subproductos del procesos de cría y engorda de peces y camarones que utilizan el sistema de bioflocos, elevando el valor agregado a la cadena productiva; Generación de sustancias con alto valor proteico y aceites grasos que mejoran la calidad de los alimentos balanceados y reducen su costo; Mejorar las condiciones de las cadenas productivas que utilizan alimentos balanceados al ofrecer una alternativa de bajo costo y mejores prestaciones nutricionales.