



**CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOTECNOLOGIA  
APLICADA IPN - TLAXCALA**



**PROYECTOS VINCULADOS**

**TIPO DE CONVENIO**

**Contrato de asistencia técnica  
y comercialización**

**CONTRAPARTE**

**Bodegas Copa de Oro S.A de C.V.**

**RESPONSABLE TECNICO (S)**

**Dr. Sergio Rubén Trejo Estrada  
M. en C. Carolina Ramírez López**

**M. en C. Oxana Lazo Zamalloa  
Ing. Francisco Martínez Montes**

**OBJETO**

- 1.- Establecer los procesos de producción de los productos y procesos piloto desarrollados referido en el antecedente tercero y cuarto del presente contrato, en unidades de producción que la empresa defina
- 2.- Establecer los métodos de prueba asociadas al aseguramiento de calidad de materias primas y productos terminados
- 3.- Establecer pruebas rápidas en línea de producción que permitan el control analítico de procesos
- 4.- Producir lotes de productos útiles para la elaboración de fichas técnicas orientadas a la evaluación por consumidores potenciales
- 5.- Detectar potenciales aplicaciones comerciales de los productos desarrollados
- 6.- Diseñar formulas y modificaciones de procesos y productos generados bajo orientación de consumidores potenciales

**Los productos y procesos que serán establecidos en su fase comercial a través de COPA DE ORO con la asistencia técnica del IPN son los siguientes:**

- 1.- Productos fermentados tipo sidra derivados de la aplicación de inóculos de levaduras propiedad del IPN - COPA DE ORO
- 2.- Un licor natural de manzana desarrollado bajo el marco del Convenio Específico de Colaboración a que se refiere el antecedente segundo, tercero y cuarto.
- 3.- Productos derivados de fibra natural de manzana con carácter dietético para su aplicación en licuados y cereales, desarrollados bajo el marco del Convenio Específico de Colaboración a que se refiere el antecedente segundo, tercero y cuarto
- 4.- Productos formulados a base de fibra natural de manzana; tales como productos de panificación y repostería
- 5.- Miel y jarabes naturales de manzana para consumo humano en sus formas de altas y bajas calorías
- 6.- Enzimas estabilizadas para su uso en clarificación de jugos, pulpas y mostos de frutas
- 7.- Un alimento para consumo animal derivado del proceso de transformación microbiana para la producción de enzimas

**No EXPEDIENTE**

**2**

**No DE REGISTRO**

**2669/07**

**STATUS**

**Vigente**

**Dr. David Guillermo Pérez Ishiwara  
Director Interino**



Centro de Investigación  
de Biotecnología  
Aplicada

**ESTA INFORMACION SE RESGUARDA COMO RESERVADA EN EL CENTRO DE INVESTIGACION EN BIOTECNOLOGIA APLICADA IPN - TLAXCALA, A TRAVES DE LA SUBDIRECCION DE VINCULACION, CON FUNDAMENTO EN LA LEY FEDERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACION PUBLICA GUBERNAMENTAL.**