

DANONE DE MEXICO

EL OBJETIVO DE LA SOCIEDAD DANONE DE MÉXICO, «LLEVAR LA SALUD A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN AL MAYOR NÚMERO DE PERSONAS POSIBLE», SE CUMPLE A LA PERFECCIÓN EN LA CIUDAD DE IRAPUATO, DONDE LA LLEGADA DE LA MULTINACIONAL FRANCESA HA SIGNIFICADO UN IMPORTANTE CAMBIO EN LA OFERTA DE PRODUCTOS LÁCTEO-QUESEOS DE ALTA CALIDAD PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS MEXICANOS, Y HA CONTRIBUIDO EN GRAN MEDIDA A DIFUNDIR LA CULTURA DEL CONSUMO DE YOGUR, UN PRODUCTO DELICIOSO Y SALUDABLE. HOY, LA PLANTA DANONE DE IRAPUATO ES UNO DE LOS ESTABLECIMIENTOS PRODUCTIVOS MÁS MODERNOS DEL GRUPO AGROALIMENTARIO FRANCÉS EN TODO EL MUNDO, CON UNO DE LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES OPERATIVOS Y CUALITATIVOS. LA EMPRESA MEXICANA HA LOGRADO ESTOS IMPORTANTES RESULTADOS GRACIAS AL TALENTO DE SUS RECURSOS HUMANOS, A LOS ALTOS PARÁMETROS DE CALIDAD Y SEGURIDAD APLICADOS A LOS PROCESOS INDUSTRIALES, A LA INVESTIGACIÓN Y AL DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS CADA VEZ MÁS SANOS Y GENUINOS, ASÍ COMO AL USO DE TECNOLOGÍAS DE ÚLTIMA GENERACIÓN QUE ASEGURAN LA EFICIENCIA Y LA COMPETITIVIDAD DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN.

- **SECTOR: ALIMENTARIO**
DANONE DE MEXICO SA DE CV
Irapuato, México
www.grupodanone.com.mx
- 3 confeccionatrici SK 500 T
- Cintas transportadoras



VIDEO



GEO LOCATION

the city of STRAWBERRIES

DONDE EL CERRO EMERGE EN LA LLANURA



Extensos cultivos de fresas que, vistas de lejos, parecen ser pinceladas de color rojo: no existe una imagen mejor para describir la ciudad de Irapuato, en el estado de Guanajuato en México, donde el cerro emerge en la llanura (este es el significado de Irapuato en la lengua local) y donde es imposible resistirse a un plato de fresas frescas con nata... o a los deliciosos productos a base de fresas elaborados por la sociedad Danone de México, que en esta localidad ha instalado una de las plantas de producción más grandes del país. Todo lo que rodea a la ciudad de Irapuato

tiene el sabor y los colores de las fresas: desde la fruta fresca hasta la mermelada, sin olvidar las excelentes «fresas cristalizadas» que se pueden saborear en distintas variedades, desde las tradicionales de azúcar hasta las cristalizadas con salsa chile o chocolate. En la lengua local Irapuato significa «cerro que emerge en la llanura», es decir, un lugar favorable para el desarrollo de la agricultura, que hoy es la principal actividad económica de la ciudad. Así es, Irapuato cuenta con la mayor producción de fresas, bróculis, zanahorias y aguacates de todo México, además de otras muchas frutas y verduras que crecen lozanas

en este terreno fértil. No importa cuántas fresas se produzcan realmente en Irapuato: el nombre de esta ciudad está tan estrechamente vinculado a esta fruta que sus habitantes siempre recibirán cariñosamente el nombre de «Freseros» o «Strawberry Heads». Si se compara con otras ciudades mexicanas, con su medio millón de habitantes Irapuato es un asentamiento urbano relativamente pequeño pero con un encanto y una belleza inigualables, con una historia y cultura de gran riqueza y con un patrimonio arquitectónico de gran valor, como así lo demuestran sus numerosos monumentos, templos, iglesias y plazas.



¿Cómo ha sido posible todo esto?

Para descubrirlo hay que sumergirse en el pasado, y más exactamente hasta 1700, cuando se produjo la muerte de Carlos II de España y subió al trono Felipe V, nieto del rey de Francia. Se cuenta que, para saber qué les interesaba a los españoles, el nuevo rey decide organizar algunas expediciones a Chile, desde donde las primeras plantas de fresas se enviaron a Francia; desde Europa las fresas tardaron casi dos siglos en llegar a México, donde a partir de 1849 el cultivo de la planta de la fresa conoció un rápido desarrollo en Irapuato, y se convirtió en la principal actividad económica de la ciudad.

Gracias a su excepcional calidad, las fresas de Irapuato gozan de una fama indiscutible tanto en ámbito nacional como internacional. Tanto es así que en esta ciudad mexicana se celebra el importante festival de la «Capital mundial de la fresa», uno de los eventos principales del «Sí Sabe», festival gastronómico del Estado de Guanajuato que acoge, entre otros eventos, 27 stands de productos gastronómicos artesanales.



LA SALUD Y LA ALIMENTACIÓN VAN UNIDAS DE LA MANO

Desde hace mucho tiempo, el Grupo Danone se ocupa de promover la importancia de una dieta alimentaria correcta como elemento fundamental para desarrollar y mantener un estilo de vida sano. En especial, Danone de México presta mucha atención a todas las actividades que fomentan hábitos correctos de hidratación y alimentación, incentivando una serie de iniciativas finalizadas a educar a los mexicanos a desempeñar actividades físicas, a beber

agua natural varias veces al día, a eliminar costumbres perjudiciales para el organismo humano y, en general, a tener un estilo de vida sano. Por ejemplo, mediante el Manifiesto «Danone 2020», la empresa multinacional francesa adopta un enfoque revolucionario a nivel mundial para tratar temas relacionados con la salud, empezando por la comida. Además, promueve la cultura de la alimentación sana y genuina no solo a través de la venta de sus productos, sino también alentando hábitos saludables



entre sus 100.000 empleados. Danone de México también promueve firmemente los objetivos del Manifiesto «Danone 2020» a través de cuatro áreas clave:

- Mi salud: control periódico del peso y de los hábitos de los trabajadores Danone, además de enseñar a comer de manera sana, a hidratarse correctamente y a realizar ejercicio físico.
- Un yogur todos los días: campaña que anima al personal al consumo diario de yogur, siguiendo así las líneas directrices oficiales de nutrición y alimentación en México.
- Hidrátate bien: se promueve un estilo de vida sano que empieza por una correcta y sana hidratación.
- Consumo de alimentos funcionales: alimentos que tienen propiedades beneficiosas para la salud gracias a su contenido de minerales, vitaminas, fibras alimentarias u otros compuestos.

DANONE DE MÉXICO S.A. DE C.V.

- Año de fundación:** 1995
- Planta de producción:** Irapuato, Guanajuato
- Volumen de producción:** 420 millones de toneladas anuales
- Líneas de producción:** 20 líneas de embotellado/empaquetado para abastecer a México y América Central
- Gama de productos:** Activia®, Benegastro®, Danette®, Danfrut®, Danonino®, Danone®, DanUp®, Dany®, Oikos Vitalínea®

LA PLANTA DE IRAPUATO

- La n° 1 del grupo Danone
- La más grande del mundo por volumen de producción
- La 3era más segura a nivel mundial
- La 1a en la gestión de la calidad
- Produce hasta 750 productos por minuto
- Tiene una producción media mensual de 30.000 toneladas de yogur

→ EL ESTABLECIMIENTO DE IRAPUATO ES EL MÁS GRANDE DEL MUNDO POR VOLUMEN DE PRODUCCIÓN



UNA HISTORIA DE ÉXITO DESDE FRANCIA HASTA MÉXICO

Con la experiencia que le brinda su consolidada experiencia adquirida en más de 50 años de actividad, la sociedad francesa Danone llega a México en 1995, dando un fuerte impulso a la oferta local de productos lácteo-queseros y un giro a las preferencias alimentarias de los mexicanos. La planta de Danone de México surge en la ciudad industrial de Irapuato, en el Estado de Guanajuato, y de sus instalaciones salen más de 119 productos diferentes: Activia®, Danette®, Danone®, Danonino®, DanUp®, Dany® y Vitalínea®. Gracias a su volumen de producción y a los estándares cualitativos alcanzados, la planta de Irapuato se considera la instalación más importante del Grupo Danone a escala internacional, así como

una de las más grandes y modernas empresas a nivel mundial. Además de gestionar de manera muy eficiente 20 líneas de producción, el equipo de la planta mexicana lleva a cabo una intensa actividad de investigación y desarrollo para mejorar y ampliar continuamente la gama de productos Danone que se distribuye en México y en otros países de América Central. Justo enfrente de la planta de Irapuato está ubicado el Centro de Distribución Regional (CDR) de la empresa, que contiene las cámaras frigoríficas más grandes de América Latina. Estas cámaras garantizan que el producto se conserve intacto dentro de un «rango» establecido de temperatura, para proteger su calidad y propiedades hasta el momento de la distribución en el mercado.



Para aliviar las molestias de los niños que sufrían dolencias intestinales después de la Primera Guerra Mundial, el comerciante español Isaac Carasso funda en 1919 en Barcelona una pequeña fábrica que producía yogures con cultivos procedentes del Instituto Pasteur de París. Isaac

Carasso busca un nombre para la marca e inmediatamente piensa en «Danón», que era el cariñoso apelativo de su hijo Daniel, pero las autoridades lo rechazan por tratarse de un nombre propio. Para obviar este obstáculo, añade una «e» al nombre: nace así la marca Danone. Daniel Carasso estudia en la École Supérieure de Commerce de Marsella y posteriormente cursa estudios de bacteriología para consolidar sus conocimientos sobre los cultivos; estos estudios le serán muy útiles cuando, antes de cumplir 20 años, decide lanzar los productos Danone en Francia y el 6 de febrero de 1929 registra la Société Parisienne du Yoghourt, una empresa con un capital de 500.000 francos franceses y con Daniel Carasso como director único. Posteriormente la sociedad Danone será la protagonista de una larga serie de ampliaciones, transformaciones y fusiones que la convertirán en uno de los

grupos multinacionales más importantes y dinámicos del sector alimentario mundial; con una facturación global de 22.000 millones de euros en 2015, el Grupo Danone está presente en cinco continentes, dispone de más de 180 plantas de producción y da empleo a unas 100.000 personas. El objetivo de Danone es llevar la salud al mayor número posible de personas a través de la alimentación, y su actividad se basa en cuatro líneas de negocios: Productos lácteos frescos (Dairy Division), Nutrición Infantil (Early Life Nutrition), Agua embotellada (Waters Division) y Nutrición Médica (Medical Division). La multinacional francesa produce y comercializa productos con marca Danone®, Activia®, Evian®, Volvic®, Aqua®, Gallia®, Actimel®, Nutricia®, Bledina®, Cow & Gate®, Fortimel®, Taillefine®, Vitalínea®, Ser®, FortiCare®, Infatini® y otros muchos más.

EL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN REGIONAL DANONE

El Centro de Distribución Regional de Irapuato es el corazón de la distribución de Danone en México y en América Central; es una moderna instalación de más de 10.000 m² donde se almacenan todos los productos que salen de las 20 líneas de empaquetado del cercano establecimiento antes de ser distribuidas en México, El Salvador y Guatemala. El CDR está en activo desde diciembre de 2010 y se inauguró formalmente en el mes de marzo de 2011; el éxito de esta instalación logística no solo está determinado por soluciones tecnológicas de última generación, sino también por una fuerza de trabajo activa las 24 horas del día, los 365 días del año.



Almacena 150 productos del Grupo Danone



Administra un volumen anual de más de 40.000 toneladas de mercancía



Antes de su envío, los productos permanecen en un depósito de un mínimo de 24 horas a un máximo de 5 días, en función de la demanda



Capacidad de almacenamiento de 7.600 palés distribuidos en 6 plataformas de recepción (palés procedentes de las plantas de producción) y 27 plataformas de carga (palés destinados a la distribución)



Movimiento diario de más de 115 camiones



Sistema innovador de gestión del agua que permite reutilizar 2,5 millones de litros de agua al año



El CDR ha ganado el Premio Nacional Logístico «Galardón TAMEME» en 2012 y 2014

LAS SOLUCIONES SMI PARA DANONE DE MÉXICO

➔ ¡LA PLANTA DE IRAPUATO TIENE UNA PRODUCCIÓN EQUIVALENTE A 7 PLANTAS DANONE EUROPEAS!

En la planta de embotellado Danone de Irapuato funcionan 8 empaquetadoras automáticas SMI para el embalaje secundario en distintas configuraciones de paquete. La colaboración entre SMI y la empresa mexicana empezó en 2009 con la instalación de una enfardadora LSK 35P que empaqueta distintos tipos de envases en múltiples configuraciones de paquete a una velocidad máxima de 35 paquetes por minuto. El suministro más reciente comprende 3 enfardadoras SK 500T destinadas a las líneas de producción de yogur para beber con marca DanUp®, Activia® y Danone®. En México SMI también abastece las plantas de embotellado y de empaquetado de otras empresas del Grupo Danone desde hace muchos años.



➔ 3 EMPAQUETADORAS SK 500T

Envases empaquetados: botellas HDPE de 170 g y 250 g de yogur para beber DanUp®, Activia® y Danone®.

Formatos de paquete realizados: dos empaquetadoras SK 500T empaquetan botellas HDPE de 250 g en fardos 7x4 solo film, solo bandeja y bandeja más film, mientras que la tercera máquina empaqueta botellas de 250 g en fardos 7x4 bandeja más film y botellas de 170 g en fardos 6x4 solo film y 2x2 solo film (este último formato se realiza en tres pistas a la vez).

Ventajas: las enfardadoras SMI de la serie SK son la solución ideal para empaquetar botellas HDPE de 250 g y 170 g de Danone de México a una velocidad máxima de 30.000 botellas por hora. Las empaquetadoras SK cuentan con numerosas innovaciones tecnológicas que permiten realizar el proceso de empaquetado de manera fluida y eficiente; por ejemplo, en la cinta transportadora de entrada de la máquina, un separador de envases sueltos regula automáticamente el flujo de productos en llegada para optimizar el ciclo de producción. Las botellas HDPE, que se embalan en distintas configuraciones de paquete, están provistas de etiqueta de manga retráctil o «sleeve»; por lo tanto, en la cinta de alimentación de la enfardadora un sofisticado sistema de control vacía el túnel de la etiquetadora de manga termocontraíble cuando es necesario.



I, YOGHURT

En el desayuno, como tentempié y también como postre ligero, el yogur es un alimento versátil y uno de los más beneficiosos para la salud y el bienestar de todo el organismo. La literatura científica describe el yogur como un alimento extraordinario con múltiples propiedades beneficiosas, un aliado cotidiano que satisface todas las necesidades alimentarias de manera sana y natural. Estas propiedades se describen en importantes estudios sobre el tema, entre los que destaca el proyecto «Yogurt Nutrition Initiative (YINI)» llevado a cabo por el Danone Institute International en colaboración con la American Society for Nutrition and International Osteoporosis Foundation. Dicho estudio ha indagado a fondo sobre el importante papel que reviste el yogur en la alimentación humana a cualquier edad, y los resultados del mismo se recogen en un libro que lleva por título «Yo, yogur: de la alimentación a la salud», que tiene el objetivo de difundir el conocimiento de las propiedades beneficiosas de este alimento sabroso y saludable.

El yogur: entre historia y curiosidad

El alimento funcional por excelencia es la leche materna, pero el mundo vegetal también nos brinda numerosos alimentos funcionales naturales, todos ellos con específicas y beneficiosas propiedades: el tomate, la uva, el café, el té, el cacao y los aceites vegetales, por mencionar algunos de los más difundidos. Después de la leche materna, el alimento funcional más importante a cualquier edad es, sin duda alguna, el yogur. Encontramos pruebas del consumo de este alimento en numerosos documentos antiguos, incluida la Biblia; así es, en el Génesis se narra que Abraham ofreció al Señor pan, carne de ternera, leche fresca y leche agria. En época más reciente, en una obra de 1799 un viajero describe la leche cuajada que los griegos llamaban «ghiogurt», mientras que en otro documento de 1890 se cita que los turcos solían consumir una leche agria llamada «lugurth». Pero no será hasta 1882 cuando empieza la historia moderna del yogur, cuando el biólogo ruso Elie



Metchnikoff (Premio Nobel de Medicina en 1908), estudiando la vida y costumbres de los pastores caucásicos, llega a la conclusión de que su consumo habitual de leche fermentada está estrechamente relacionado con su, para aquellos tiempos, insólita longevidad y buena salud. Naturalmente, para vivir hasta los 100 años no basta consumir yogur, aunque sea en grandes cantidades, pero Elia Metchnikoff tiene el mérito de haber puesto en evidencia el efecto beneficioso de la leche fermentada en todo el organismo y, en especial, en el intestino. Para producir yogur se puede utilizar todo tipo de leche; también la leche de soja, de origen completamente vegetal, se puede fermentar sin problemas. En la actualidad el yogur se produce principalmente en grandes instalaciones industriales utilizando cultivos microbianos seleccionados, y en el mercado han obtenido un gran éxito los yogures dulces, a los cuales a menudo se añade azúcar, otros dulcificantes, fruta u otros ingredientes.



LA LITERATURA CIENTÍFICA DESCRIBE EL YOGUR COMO UN ALIMENTO EXTRAORDINARIO CON MÚLTIPLES PROPIEDADES BENEFICIOSAS, UN ALIADO COTIDIANO QUE SATISFACE TODAS LAS NECESIDADES ALIMENTARIAS DE MANERA SANA Y NATURAL



EL EMBALAJE ALIMENTARIO EN MÉXICO

Hoy, México es uno de los mercados más interesantes para la industria del embalaje alimentario gracias a sus 115 millones de consumidores que compran cada vez más cantidad de alimentos y bebidas, así como a una industria alimentaria de relevancia mundial en fuerte expansión. Según un reciente informe de la Agencia Italiana para el Comercio Exterior (ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), el sector alimentario mexicano representa una producción anual de la industria del empaquetado y embotellado de 10 millones de toneladas, con una facturación superior a 11.000 millones de USD y con una importación de máquinas destinadas a este sector de 500 millones de USD al año.

YOGUR PARA BEBER UN PRODUCTO JOVEN PARA UN MERCADO JOVEN

Se estima que aproximadamente la mitad de la población mexicana, es decir, casi 60 millones de personas, tiene menos de 28 años; por lo tanto, un número cada vez mayor de empresas del sector alimentario quiere satisfacer las necesidades de esta franja de población y apuesta por productos apreciados por los jóvenes, como el yogur, y en especial en la versión para beber. Gracias también a la mayor disponibilidad económica de la población, en los últimos años el consumo de yogur para

beber ha experimentado un auténtico «boom» entre los más jóvenes, que cada vez lo incluyen más en su dieta alimentaria. El fuerte crecimiento de la demanda de este producto alimentario ha impulsado una serie de nuevas versiones por parte de todas las empresas del sector, al objeto de adquirir una cuota de mercado cada vez más importante gracias a la introducción de nuevos sabores, envases y tipos de paquete.



LOS DATOS PRESENTADOS EN ESTE ARTÍCULO FUERON COMPILADOS POR SMI Y PODRÍA NO REFLEJAR LOS RESULTADOS Y CAMPAÑAS MÁS RECIENTES DEL GRUPO DANONE

