

CONSERVAS LA COSTEÑA

SI SE TUVIERA QUE DEFINIR MÉXICO CON UN SOLO ADJETIVO, SIN DUDA SE ELEGIRÍA "COLORIDO", PORQUE LOS COLORES PREDOMINAN EN EL ARTE, LA VESTIMENTA, LOS PAISAJES Y LA GASTRONOMÍA. LA COCINA MEXICANA ES UNA VERDADERA EXPLOSIÓN DE GUSTOS, SABORES Y AROMAS QUE INMEDIATAMENTE TRANSMITEN ALEGRÍA, VITALIDAD Y MOTIVACIÓN PARA CELEBRAR. ENTRE LAS ESTRELLAS CULINARIAS DE ESTE GRAN PAÍS NORTEAMERICANO DESTACA EL CHILE, QUE TAMBIÉN ES EL ORGULLO DE LA PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA CONSERVAS LA COSTEÑA, MARCA ICÓNICA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA. CON MÁS DE 100 AÑOS DE ACTIVIDAD, ESTA IMPORTANTE REALIDAD INDUSTRIAL COMBINA HÁBILMENTE CADA DÍA COSTUMBRES, TRADICIONES E INNOVACIONES; Y CUANDO SE HABLA DE INNOVACIONES, ES FUNDAMENTAL PARA LA COSTEÑA INVERTIR CONTINUAMENTE EN NUEVAS SOLUCIONES COMO LA MODERNÍSIMA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE BOTELLAS DE HDPE DE GRAN CAPACIDAD PARA EL EMBOTELLADO DE VINAGRE, UN PRODUCTO MUY DEMANDADO EN EL MERCADO, LO QUE HIZO NECESARIO INSTALAR UN MONOBLOQUE DE LLENADO Y TAPADO DE LA SERIE HEVF 15-4-B HC S SUMINISTRADO POR ENOBERG (EMPRESA DEL GRUPO SMI).

- **SECTOR: VINAGRE**
CONSERVAS LA COSTEÑA
Ecatepec de Morelos (Ciudad de México), México
www.lacostena.com.mx
- Monobloque de llenado y tapado
ENOBERG HEVF 15-4-B HC S



VIDEO



GEO LOCATION



UNA EXPLOSIÓN DE GUSTOS, SABORES Y AROMAS

Para mantener su liderazgo en el mercado, La Costeña apuesta todo al trabajo, la eficiencia y la innovación. En más de 100 años de actividad, la empresa mexicana nunca ha dejado de reinventarse ni de mirar hacia nuevos y emocionantes objetivos futuros; desde este punto de vista, no existe empresa más mexicana que Conservas La Costeña, que pone la calidad de los alimentos en primer lugar y que todo lo que hace lo hace con empeño, cuidado, dedicación y siempre con el objetivo de ofrecer a los consumidores algo especial. Aunque el chile ocupa un papel protagónico en la dieta mexicana y en los productos elaborados por La Costeña, también los demás artículos de la amplia gama de la empresa son objeto de constante atención e innovación para satisfacer las demandas del mercado. Entre las inversiones más recientes de la compañía de Ecatepec de Morelos (Ciudad de México) destaca la planta para la producción de vinagre, que requirió la instalación de un nuevo monobloque de llenado y tapado de la serie HEVF suministrado por ENOBERG. Debido a que la demanda de vinagre está creciendo fuertemente en México, la nueva planta fue necesaria para complementar la capacidad productiva de la línea existente para las botellas de vinagre de 1 litro.



➤ RESPONSABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD

La Costeña es una empresa de vanguardia que, gracias a innovaciones continuas, contribuye a la protección del medio ambiente. Para asegurar la calidad de sus productos, no solo cultiva y produce los ingredientes y alimentos, sino que también apuesta por la innovación constante en los departamentos de producción y utiliza envases reciclables. Además, la empresa mexicana cuenta con una planta de tratamiento de aguas y una planta de cogeneración a biogás, ambas equipadas con sistemas energéticos autosuficientes que favorecen el abastecimiento y permiten un ahorro energético significativo.



DE IZQUIERDA A DERECHA: ZHAMARA HERNÁNDEZ LERMA, SALES MANAGER DE SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V.; SANTIAGO BERMUDEZ, ENGINEERING Y PROJECT MANAGER DE CONSERVAS LA COSTEÑA; Y HÉCTOR ÁVILA, PROJECT MANAGER DE SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V.



SOLUCIONES ENOBERG

PARA CONSERVAS LA COSTEÑA



Para el llenado de vinagre en botellas de HDPE de gran capacidad (3,75 L y 7,6 L), La Costeña recorrió a ENOBERG, que en colaboración con la filial SMICENTROAMERICANA, acompañó al cliente en la fase de diseño para identificar el modelo de máquina más adecuado para satisfacer la creciente demanda del mercado. Tras varias reuniones, la elección recayó en un sistema de llenado y tapado 15-4-B HC S de la serie HEVF, que permite al cliente optimizar los espacios de la planta de producción para disponer de una línea eficiente y de alto rendimiento y poner en marcha la nueva línea destinada a botellas de gran capacidad. La máquina suministrada por ENOBERG también responde a la necesidad de Conservas La Costeña de contar con una instalación de fácil limpieza y con un sistema de llenado de máxima precisión.



➤ MONOBLOQUE DE LLENADO Y TAPADO ENOBERG HEVF 15-4-B HC S

Producto procesado: vinagre

Formatos procesados: botellas de HDPE cuadradas de 3,75 L a una velocidad de 4.800 bph y botellas de HDPE rectangulares de 7,6 L a una velocidad de 2.500 bph

➤ ESTRUCTURA COMPACTA Y ERGONÓMICA

El monobloque instalado en la empresa mexicana es una solución compacta y flexible para el llenado y tapado de envases de vinagre de gran capacidad. El bastidor compacto garantiza un menor espacio ocupado dentro de la línea de producción y, al mismo tiempo, ofrece ventajas en cuanto a menores costes de transporte y manipulación, así como una elevada ergonomía de la máquina.



➤ ALTA FIABILIDAD DEL SISTEMA DE LLENADO

La serie HEVF se caracteriza por su sistema de llenado volumétrico con medidor de caudal electrónico, que garantiza la máxima precisión y exactitud en el llenado y es capaz de reducir al mínimo los desperdicios. La cámara de llenado está completamente aislada de las transmisiones, que nunca entran en contacto con ningún tipo de líquido. El sistema también cuenta con válvulas de llenado de doble velocidad para un embotellado rápido y eficiente de botellas de gran tamaño.



➤ HIGIENE EN PRIMER PLANO

Durante el proceso de embotellado no hay ningún contacto entre la botella y la válvula. El sistema suministrado por ENOBERG garantiza altos niveles de higiene gracias también a la sencillez de las válvulas, que son fácilmente sanitizables; de hecho, su diseño esencial simplifica las operaciones de limpieza, un aspecto fundamental en el tratamiento de productos alimentarios. Además, las partes de acero inoxidable en contacto con el vinagre están fabricadas en AISI 316L, la variante "low carbon" (L) del AISI 316, que representa la solución óptima y más versátil para las máquinas destinadas al sector alimentario gracias a su resistencia a la corrosión provocada por alimentos y bebidas ácidos, su facilidad de limpieza, su maleabilidad y su durabilidad en el tiempo. Asimismo, gracias al plano inclinado de la llenadora se facilita el drenaje de los líquidos. Como consecuencia, la superficie de trabajo resulta más limpia, se reducen los riesgos de contaminación y se aseguran altos niveles de higiene.





➤ **GESTIÓN SENCILLA Y CAMBIOS DE FORMATO RÁPIDOS**

La alimentación de las botellas a la entrada de la máquina se realiza mediante un tornillo sinfín motorizado, que funciona de manera independiente y está sincronizado electrónicamente con el resto de la línea; este sistema simplifica notablemente las tareas de gestión y mantenimiento del monobloque. El cambio de un envase a otro es sencillo y rápido gracias a la selección del formato deseado directamente desde el panel operador; además, el sistema de guías para botellas está diseñado para mantener la orientación de las mismas durante todo el proceso de transferencia en la máquina, mientras que el cambio de formato de los equipos de guía de botellas es rápido y sin necesidad de herramientas. Desde el punto de vista del mantenimiento, el operador accede de forma fácil y totalmente segura a las diferentes partes del monobloque de llenado y tapado, asegurando a La Costeña menores costes y tiempos para dichas operaciones; por ejemplo, la salida de los tapones está situada en la parte superior de la máquina, a la que se accede mediante una escalera y está equipada con una zona transitible y segura.



➤ **VENTAJAS DEL MONOBLOQUE HEVF**

- Solución compacta y flexible para el llenado y tapado de botellas de PET de diferentes capacidades
- Alto nivel de higiene, gracias al plano de la máquina inclinado hacia los puntos de drenaje
- Las partes estructurales de la máquina están diseñadas para evitar el estancamiento de líquidos
- Sistema de llenado con caudalímetros de alta precisión, instalados cerca de cada válvula
- Máxima precisión y exactitud en el llenado, lo que permite reducir al mínimo los desperdicios
- Altos niveles de higiene, gracias a la sencillez de las válvulas, que son fácilmente sanitizables
- Las partes de acero inoxidable en contacto con el vinagre están fabricadas en AISI 316L, la variante "low carbon (L)" del AISI 316
- Chasis completamente fabricado en acero inoxidable AISI 304
- Transmisión completamente aislada y protegida para garantizar una fácil limpieza del suelo, sin riesgo de dañar los componentes electrónicos de la máquina
- Alta accesibilidad, con total seguridad, a las diferentes partes de la instalación por parte del operador, lo que reduce tiempos y costes de mantenimiento
- Rápido cambio de formato de los equipos de guía de botellas
- Menores costes de transporte gracias a la estructura compacta
- Bajo consumo energético

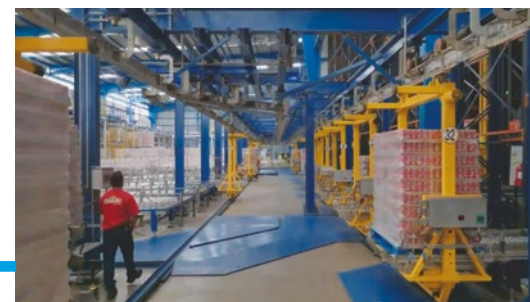


DESDE 1923, EL SABOR DE MÉXICO EN LAS MESAS DEL MUNDO

Conservas La Costeña nace en 1923 de la visión empresarial de Don Vicente López Resines, quien compró una pequeña tienda de abarrotes en Ciudad de México, llamada precisamente "La Costeña", y comenzó a envasar chiles jalapeños en vinagre en botes de 20 kg. Su idea fue recibida de inmediato con entusiasmo por el público y, gracias al éxito del negocio, en 1937 Don Vicente López Resines decidió fundar la empresa Conservas La Costeña. En 1948, la empresa dio un paso más con la apertura de una nueva planta de producción en Ciudad de México, a la que en 1951 se sumó la primera línea de producción automática para latas de 3 kg. En 1971, la planta de producción se trasladó a Ecatepec de Morelos, sobre una superficie de 180,000 metros cuadrados; cuatro años después, La Costeña se expandió nuevamente para cubrir la demanda del mercado estadounidense, abriendo tres nuevas plantas de producción y más de 30 centros de distribución.



➔ **DE IZQUIERDA A DERECHA:** SANTIAGO BERMUDEZ, ENGINEERING Y PROJECT MANAGER DE CONSERVAS LA COSTEÑA, CON PABLO MANUEL GARCÍA GONZÁLEZ, DIRECTOR DE SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V.



➔ PREMIOS, CERTIFICACIONES E INICIATIVAS BENÉFICAS

La empresa de Ecatepec de Morelos ha ganado numerosos premios importantes a nivel nacional e internacional, como el Premio Nacional de Logística, obtenido en 2007 y 2010. La Costeña también recibió el Premio Nacional de Imagen Pública por sus 90 años de actividad en el mercado nacional y por haber alcanzado más de 50 países con sus productos y, en 2014, el premio "Marca Famosa" otorgado por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. La empresa ha obtenido además numerosas certificaciones de gran relevancia, como la certificación ISO-9002, que acredita los estándares para los sistemas de gestión de la calidad. Conservas La Costeña también apoya diversas iniciativas benéficas y la ayuda a poblaciones afectadas por desastres naturales en México y en el extranjero.



Con el paso del tiempo, la importancia y la cuota de mercado de esta empresa mexicana se han extendido por todo el mundo, hasta el punto de que hoy, según la revista especializada Entrepreneur México, La Costeña controla más del 60% del mercado mundial de Chile y es considerada una de las marcas líderes tanto en México como en el extranjero. Todo lo que hace la empresa está profundamente enraizado en la identidad mexicana, y esa es su mayor fortaleza. En los últimos años, su actividad ha pasado de una producción centrada principalmente en los chiles a una diversificada en una amplia variedad de alimentos como vinagre, cátsup, frijoles, verduras y otros. También las plantas de producción han sido modificadas para adaptarse a las nuevas



necesidades del mercado y las fábricas han recibido reconocimientos por los cambios tecnológicos y de procesos. A principios de los años 2000 se inauguró un modernísimo Centro de Distribución Automatizado, considerado uno de los más grandes de América Latina por capacidad, tamaño y número de operaciones.



DIMENSIÓN Y TENDENCIAS DEL MERCADO DEL VINAGRE

CONSERVAS LA COSTEÑA ES LÍDER EN LA PRODUCCIÓN DE CHILES Y VINAGRE, PERO TAMBIÉN OCUPA POSICIONES DESTACADAS EN SALSAS, FRIJOLES, PURÉ DE TOMATE, CÁTSUP, MAYONESA, VERDURAS, ASÍ COMO FRUTAS, MERMELADAS, ENVASES MONODOSIS, ETC.

ENTRE LOS PRODUCTOS DE MAYOR ÉXITO SE ENCUENTRA EL VINAGRE BLANCO LA COSTEÑA, IDEAL PARA ADEREZAR ENSALADAS FRESCAS, MARINAR CARNES O PREPARAR SALSAS SABROSAS, QUE ESTÁ ELABORADO A BASE DE ALCOHOL DE CAÑA DE AZÚCAR Y SE DISTINGUE POR SU SABOR ÁCIDO Y REFRESCANTE.

El vinagre, un producto versátil obtenido mediante la fermentación del etanol por bacterias acéticas, se utiliza ampliamente como condimento y en la preparación y conservación de alimentos.

La industria del vinagre está atravesando un periodo de crecimiento constante, impulsado por el aumento de la demanda de los consumidores, quienes están cada vez más orientados al bienestar y a la búsqueda de remedios naturales, como la incorporación del vinagre de manzana en las dietas para favorecer la digestión.

Según los datos publicados en el Global Market Insight 2024, se estima que el crecimiento del mercado global será de aproximadamente un 4,4% anual entre 2025 y 2034.

Entre los diversos factores que contribuyen al desarrollo de este sector, destaca la creciente tendencia hacia la cocina étnica y gourmet, que utiliza vinagres orgánicos, aromatizados, de manzana, de arroz y balsámico.

El consumo de vinagre en el sector de la restauración, para enriquecer las preparaciones culinarias, también contribuye al aumento de la demanda a nivel mundial.



VINAGRE: PRODUCTO FLEXIBLE

Existen varios tipos de vinagre, que se pueden clasificar según el sabor, el canal de distribución, el campo de aplicación, etc. Según el tipo de producto, el mercado del vinagre se segmenta en vinagre blanco, vinagre de sidra de manzana, vinagre balsámico, vinagre de vino tinto, vinagre de arroz y otros. El segmento del vinagre blanco domina el mercado gracias a su versatilidad y conveniencia; de hecho, se utiliza ampliamente en la cocina y para usos no alimentarios como la limpieza y el mantenimiento doméstico. Desde el punto de vista del sabor, los consumidores prefieren el vinagre aromatizado, gracias a la creciente popularidad de las cocinas gourmet y étnicas que emplean vinagres infundados con frutas, como los de manzana, frambuesa o higo. En cuanto a los canales de distribución, prevalece el segmento de venta minorista en línea, que resulta más rápido y conveniente. Gracias a esta tendencia, los consumidores de todo el mundo pueden adquirir cómodamente desde casa la amplia gama de productos comercializados por Conservas La Costeña.



GRAN FIESTA PARA MANTENER VIVAS LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES

Entre los pilares de la estrategia empresarial de La Costeña destaca el compromiso de mantener la coherencia entre sus raíces, entendidas como el ADN de la marca, y la cultura mexicana, con el objetivo de difundir esta última en el mundo.

Con motivo del centenario de su fundación, celebrado en 2025, la empresa mexicana lanzó una campaña publicitaria y organizó varios eventos centrados en los chiles de México; una forma de celebrar sus raíces y las principales costumbres locales, porque nadie en México renunciaría a sus tradiciones culinarias y, sobre todo, a su estrella: el chile.

La campaña publicitaria se centró en la creación de un espacio sensorial abierto al público, en el que los participantes podían explorar salas temáticas donde la intensidad, el color y la versatilidad de los chiles estaban presentes en cada detalle.

El objetivo del evento era llevar la cultura mexicana al mundo, en un contexto moderno para involucrar también a los consumidores más jóvenes y, al mismo tiempo, estimular la creatividad de las personas, demostrando que los chiles no son solo un ingrediente para los platos tradicionales, sino que también pueden utilizarse en bebidas, postres o experiencias inesperadas.



LA COCINA MEXICANA CONQUISTA AL MUNDO

En cualquier parte del mundo, la comida forma parte de las costumbres y tradiciones locales, las cuales permanecen como símbolo de identidad; esto es especialmente cierto en un país como México, donde la cocina, desde 2010, es Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

En este gran país norteamericano, cada plato invita a celebrar. Con sus sabores y especias, la oferta culinaria mexicana es sumamente rica, aunque utiliza ingredientes sencillos y comunes como el maíz, los chiles y las legumbres; no sorprende, por lo tanto, que haya conquistado al mundo entero.

Los usos y tradiciones de la cocina mexicana llegaron a Europa gracias a los soldados españoles que, al regresar al continente tras su presencia en el país entre los siglos XV y XVII, difundieron los principales platos de las poblaciones indígenas; desde entonces, en todo el mundo se empezaron a apreciar los platos a base de tomates, papas y maíz, a preparar comidas con frutas particulares como el aguacate y la papaya, y a utilizar vainilla y cacao.

Hoy en día, la cocina mexicana es famosa en todo el mundo por la variedad de sabores

intensos y la riqueza de especias utilizadas.

En la base de la mayoría de las recetas locales se encuentra el maíz, que desempeña un papel fundamental en la alimentación mexicana. De la harina de maíz, llamada "masa", se obtienen tortillas y tacos, que acompañan diversos platos.

Igualmente importante es el uso del chile, a menudo en variedades como "Habanero" y "Jalapeño", aunque las más de 40 variedades existentes, con sabores intensos y particulares, permiten a cocineros y amas de casa enriquecer los platos de mil formas diferentes.



EL JALAPEÑO ES UNO DE LOS CHILES MÁS CONOCIDOS DEL MUNDO, SÍMBOLO DE LA COCINA MEXICANA, APRECIADO POR SU SABOR PICANTE Y SU AROMA HERBÁCEO; SE TRATA DE CHILES DE UNOS 6-8 CM DE LARGO, CON COLORES QUE VARÍAN DESDE EL VERDE BRILLANTE HASTA EL ROJO INTENSO. EN LA COCINA ES UN INGREDIENTE SUMAMENTE VERSÁTIL: PUEDE USARSE FRESCO, EN ESCABECHE, A LA PARRILLA, SECO O EN POLVO; ES PERFECTO PARA SALSAS, TACOS, ENSALADAS, BOCADILLOS, PLATOS DE CARNE, PERO TAMBIÉN PARA RECETAS CREATIVAS COMO JALAPEÑOS RELLENOS, QUESOS PICANTES O PIZZAS GOURMET.

