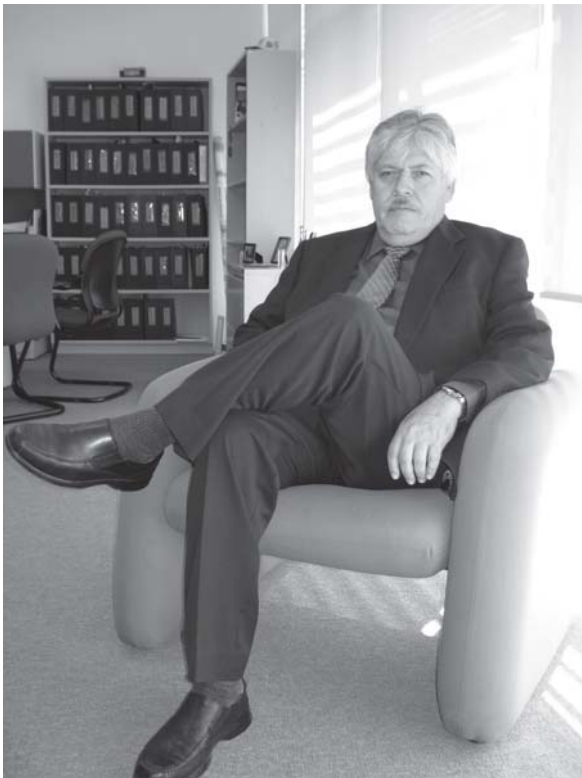


Entrevista

al ingeniero Víctor Manuel Moreno Campana de Sigma Alimentos

□ Jessica Balderas Salazar



A ctualmente, las empresas de cualquier ramo, además elaborar y vender sus productos, buscan llegar más allá, innovando, realizando diversas investigaciones y creando sinergias en apoyo a la comunidad que consume.

Este es el caso, entre otras, de Sigma Alimentos, empresa del grupo ALFA, originalmente dedicada a la producción y comercialización de carnes frías, que, aprovechando asociaciones resultantes de su red de distribución refrigerada, decidió incursionar en diversos mercados como yoghurt, quesos y comidas preparadas.

Para apoyar su área científica, Sigma Alimentos creó la Coordinación de Proyectos de Desarrollo Tecnológico, actualmente bajo el mando del ingeniero Víctor Manuel Moreno Campana.

Egresado del ITESM-Guaymas, el ingeniero bioquímico, con maestría en procesado de alimentos, se desempeña como gerente del Centro de Tecnología, después de haber escalado otras áreas como la gerencia de Seguridad de Producto, de

Desarrollo de Procesos y de Desarrollo de Puntos Críticos de Control, donde obtuvo todos los conocimientos que lo posicionan como el indicado para realizar sus actividades actuales.

¿Cómo llega a ser el gerente del Centro de Tecnología de Sigma Alimentos?

Con el objetivo de crear y fortalecer una vinculación academia-empresa, orienté mis actividades a la búsqueda de opciones de colaboración a través de proyectos de I & DT+i, apoyándonos con recursos propios y con los fondos ofrecidos en los programas gubernamentales. Desde 2002, mi tarea ha sido impulsar el área y crear un consenso interno frente a la innovación tecnológica, favoreciendo sinergias de colaboración.

¿Cuáles son los objetivos específicos de este departamento?

El Centro de Tecnología surge en 2005, y desde sus inicios se asentaron algunos objetivos principales como: integrar y optimizar las actividades de investigación y desarrollo; identificar y desarrollar nuevos procesos o nuevos productos; coordinar su puesta en marcha a nivel de laboratorios y plantas piloto; propiciar la protección de la propiedad industrial y la transferencia de tecnología y posteriormente monitorear su lanzamiento industrial, para finalizar con la fase de comercialización. Además, se creó el Centro de Desarrollo de Tecnología, aunado a la integración y construcción de plantas piloto, laboratorios, oficinas para 86 personas y otras instalaciones, lo que nos permitirá reubicar personal de investigación y desarrollo que se encuentra actualmente asentado en diferentes lugares.

¿De qué manera se logra cumplir con estos objetivos?

Los primeros dos objetivos se logran con apoyo de un proceso de seguimiento conocido como *Stage Gate* de Tecnología,



con lo que aseguramos el cumplimiento de tareas y proyectos apoyándonos en el trabajo colaborativo de diversas áreas; aunado a un sistema de administración del conocimiento y de la información generada por un equipo multidisciplinario integrado por técnicos, ingenieros y expertos de diversas disciplinas.

Por otra parte, en cuanto al tercer objetivo, se logrará a corto plazo en las instalaciones actuales de Sigma Alimentos, en la Torre Sigma, y a mediano y largo plazo, el CDT estará ubicado en el área del PIIT (Parque de Investigación e Innovación Tecnológica) de Monterrey, junto con otros centros de tecnología de la región, con lo cual nos veremos realmente beneficiados.

¿Cuentan con un plan de trabajo o programas permanentes que colaboren con el buen funcionamiento del Centro de Tecnología de Sigma Alimentos?

El Plan de trabajo del CDT está ligado a tareas de mediano y largo plazo como el desarrollo actividades establecidas en el Plan Innovación y Desarrollo de Tecnología de Sigma Alimentos; y fortalece la vinculación con centros de investigación y la asociación en *clusters* de desarrollo tecnológico a nivel local y nacional, entre los que destacan la UANL, UDEM, ITESM, CIAD, CIDESI, CIATEQ, CIQA y otros del extranjero; sin olvidar los *cluster* de biotecnología y nanotecnología, además de que administra el proceso de protección industrial.

¿En qué forma Sigma Alimentos beneficia a la sociedad y a su área en particular?

Sigma Alimentos ha desarrollado un plan multidisciplinario de apoyo a la comunidad y a la salud integral, al entorno social, ahorro de energía y cuidado del medio ambiente, a través de programas específicos educativos para niños y adultos enfocados a temas de seguridad, higiene y reciclaje de empaques. Mientras, por otro lado, brinda asistencia social con apoyos a instituciones como orfanatos, asilos, hospitales, cuerpos de bomberos, Cruz Roja, Protección Civil, etc.

Además, en coordinación con la Asociación Mexicana de Banco de Alimentos y Cáritas de Monterrey, se apoya a diversos bancos de alimentos de todo el país a través de un programa de donativos en especie, por lo que a partir de marzo de 2003, ejecutivos de la empresa colaboran en el Consejo de Asesores de Cáritas.

Dentro de los programas de asistencia social, Sigma también apoya anualmente al Teletón, con la marca FUD, evento cuyo propósito es recaudar fondos destinados a la creación de centros de rehabilitación para niños con capacidades diferentes, aunque también aporta donativos institucionales, aparte de los que realizan sus empleados a grupos de mujeres con cáncer de mama y personas con diversas necesidades, como los damnificados por desastres naturales.



¿Cómo se relaciona la empresa Sigma Alimentos con la innovación y tecnología?

Entre sus prioridades, Sigma Alimentos está buscando transformarse en una empresa competitiva en el mercado global, incrementando sus inversiones en I&DT+i; además, desea mantenerse como líder en los mercados en que participa.

Para lograr tal efecto, la empresa está experimentando procesos dirigidos a detonar la innovación y el desarrollo tecnológico, buscando que estas variables se conviertan en la fuerza impulsora que mejore la competitividad y productividad, características de las empresas que operan en el entorno global.

¿Realizan algún tipo de investigación dentro de Sigma Alimentos? ¿Con qué enfoque?

La investigación que se realiza es aplicada. Se han generado desarrollos y proyectos de I & DT que han dado lugar a la concepción de nuevos procesos, patentes y negocios (pizzas, gluten, flat dog), que han retribuido en la creación de nuevos empleos e inversión en el país.

Por otra parte, existen desarrollos en los que se han generado metodologías con conocimiento de frontera, por ejemplo, métodos de detección y cuantificación de patógenos de interés en alimentos, utilizando PCR de tiempo real. Este desarrollo, precisamente, se hizo con la participación de la Facultad de Medicina de la UANL.

¿De qué forma se relaciona usted con este tipo de actividades?

Mi función ha sido básicamente integradora de sinergias, me considero en la empresa como "elemento detonador" y a la vez como una "plataforma de despegue" para apoyar y orientar a la empresa en el lanzamiento de nuevos productos, nuevos procesos, la importancia de cuidar el conocimiento generado con la cobertura de la propiedad industrial, proyectar las

actividades de I&DT fuera de la empresa a través de convenios de colaboración y vinculación con centros de investigación e instancias gubernamentales, nacionales e internacionales. También estamos enfocados a la creación de mecanismos de transferencia tecnológica a partir del potencial generado dentro de nuestra empresa.

¿En cuanto a investigación se refiere, en qué trabajan actualmente?

Nuestros proyectos de I&DT+i están enfocados a todas las líneas de negocio en las que participamos (cárnicos, lácteos, quesos, bebidas, postres, comidas preparadas y empaques), siempre buscando nuevos productos y procesos, considerando enérgicamente la salud integral del consumidor, la competitividad de la empresa y su responsabilidad social.

¿En esta área participan con ustedes algunas facultades de la UANL?

El contacto principal que tenemos con la Universidad Autónoma de Nuevo León es a través las facultades de Medicina, Ingeniería Civil y Química, gracias a los convenios de colaboración en donde la UANL ha logrado orientar el apoyo brindado por Sigma Alimentos a la I&DT+i y a la formación de recursos humanos en la Universidad; donde Sigma Alimentos ha retribuido apoyando el fortalecimiento de la infraestructura

de los laboratorios de la UANL que participan en sus proyectos.

¿Qué tan benéfico es para Sigma Alimentos el trabajo de manera conjunta con la UANL?

Realmente es muy positivo, ya que permite potenciar la capacidad tecnológica de la empresa y crear sinergias externas de colaboración con equipos de investigación de las facultades participantes, con esto se elaboran proyectos conjuntos de investigación aplicada UANL-SIGMA, que se han presentado en publicaciones científicas arbitradas internacionalmente, y han dado lugar a patentes, modelos de utilidad y diseños industriales; además, se ha logrado un reforzamiento de la vinculación academia-empresa.

¿Qué proyectos tienen contemplados a corto plazo en investigación, tecnología o innovaciones?

Sigma Alimentos participa, desde 2006, en la iniciativa lanzada por la empresa Merck Sharp & Dome (MSD), colaborando al lado de instancias gubernamentales y organismos del sector privado, tales como Conacyt, IMPI, Fumec, Inovamedica, entre otras. En este contexto, Sigma Alimentos es miembro activo del Comité Organizador de los "Premios a la Innovación en Salud y Alimentación" y es copatrocinador de la categoría de Alimentos del premio, mismo que actualmente está en proceso de recepción de proyectos hasta el 5 de julio del año en curso.