

PROCESO DE ELABORACION DE UN PRODUCTO
ALIMENTICIO (SNACK) PARA PERSONAS CON
CONDICIONES DE SALUD ESPECIALES.

INDICE:

1-resumen capitular

2-razon por la cual se seleccionó el tema

3-planteamiento del problema

4-objetivos

1-resumen capitular

Desde el punto de vista del consumidor, un nuevo producto es algo que le proporciona “beneficios” alimentarios, sociales, culturales, etc y que le persuade para que lo compre. No solo percibe el alimento en base a sus características físicas, químicas y nutricionales como lo podemos ver los tecnólogos de alimentos. Para ellos, el envase y la publicidad del producto son los aspectos que se perciben en primer término. Pero únicamente cuando el nuevo producto alimentario cubre las demandas esperadas es cuando el consumidor se fideliza.

Es por esta razón que te mostraremos en esta investigación el proceso por el cual es necesario que un producto a producirse debe pasar y no solamente mencionarte cual es el proceso, si no también tomar en cuenta las características que este nuevo producto debe de llevar para poder así brindarle al consumidor un producto de calidad, poniendo como prioridad el mejoramiento de su salud y el aporte de nutrientes que el organismo necesita de forma diferente y divertida, atractiva ante el ojo del consumidor.

2-razon por la que se seleccionó el tema

Este tema se seleccionó a medida de que en nuestro país se presentan infinidad de casos de enfermedades, de los cuales la mayoría condiciona a la población que padece de estas enfermedades a modificar muchos hábitos en su vida cotidiana, y uno de estos y el más común es el habito alimenticio. Ya que alguna de estas enfermedades son originadas por una mala alimentación y hay que mencionar que en nuestro país existen una variedad de platillos con sabores peculiares y exquisitos para la población pero desafortunadamente no son del todo saludables, tomando como consecuencia el que personas con enfermedades son obligados a remplazar estos platillos por otros más saludables pero que no son en ocasiones atractivos ante la vista de la persona que lo consumirá, por lo que de ahí nace la razón para elaborar este trabajo, para proporcionarle a la población una alternativa que consta de el proceso para la elaboración de un producto (snack) que rompa los estándares de lo que toda la población está acostumbrada a consumir provocando el que se torne divertido, diferente y apetitoso ante la población siendo un producto 100% saludable sin riesgo a desencadenar enfermedades o empeorar las ya existentes en la población.

3-plantemaineto del problema

El estudio de la alimentación humana está rodeado de una serie de circunstancias y dificultades, sobre todo en lo que concierne a la evaluación de la dieta y el consumo de macro y micronutrientes. Este es uno de los principales factores de la aparición de muchas enfermedades crónicas muy famosas en México y todo gracias a una mala orientación alimenticia.

Las enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición (obesidad, diabetes mellitus, enfermedad cardiovascular, hipertensión y varios tipos de cáncer) producen disminución en la calidad de vida, ausentismo laboral, discapacidad y muerte prematura. Además, en el ámbito del hogar afectan la productividad de los familiares cercanos, pues aumentan la dependencia del individuo enfermo e incrementan el tiempo dedicado al enfermo (atención médica y cuidados). En el ámbito macroeconómico, tanto el Estado como los hogares incurren en elevados gastos, directos e indirectos, relacionados con estos padecimientos, disminuyendo los recursos públicos para programas de promoción de la salud y de desarrollo social y empobreciendo a los hogares, lo que aumenta la pobreza y la desigualdad. México es un país que sufre la doble carga de la mala nutrición tanto por deficiencia como por exceso. Los elevados índices de desnutrición, obesidad y riesgos alimenticios catapultan a México en la primera posición mundial de países con problemas en materia de nutrición.

La forma en que se alimenta cada persona es el resultado particular de una compleja interacción de factores fisiológicos y psicológicos individuales y factores sociales y culturales. Mientras que la nutrición es eminentemente involuntaria, inconsciente y continua, el acto de comer es intermitente y, en esencia, voluntario y consciente, aunque finalmente lo regulan mecanismos fisiológicos, en especial las sensaciones de hambre y la saciedad.

El problema es que la mayoría de la población desconoce esta información por lo que los conduce a padecer estas enfermedades y a modificar sus hábitos alimenticios, despojándose de alimentos y platillos muy exquisitos pero poco saludables para la población y con riesgo a empeorar la situación actual de salud en la que se encuentra una persona enferma, teniendo como alternativa la implementación de alimentos 100% saludables en las dietas lo que brinda una mejora en la salud del paciente teniendo como resultado la desaparición o el completo control de la enfermedad.

Desafortunadamente las personas enfermas creen que el alimentarse de forma correcta significa el consumir alimentos que no son para nada apetitivos y no son del todo agrado para su paladar por lo que se les hace muy aburrido y torturador el seguir con este tipo de dietas. Es por esto que se implementó este proceso por el cual se puede elaborar un platillo o aperitivo que sea no solamente atractivo ante la población, sino que también cumpla con las necesidades de calidad, nutricias e inocuas para hacer de este alimento una herramienta fundamental para el mejoramiento de la salud de personas enfermas y romper con los paradigmas que una buena alimentación es aburrida y nada sabrosa.

4-objetivos

1-El objetivo de este trabajo es poderle proporcionar a la población una alternativa de como poder dejar de convertir sus dietas en algo aburrido y poco tolerable a una dieta divertida y sabrosa utilizando alimentos saludables.

2-implementar alimentos saludables que brinden un aporte nutricio óptimo y que las personas necesiten.

3-mantener un completo control sobre el estado de salud actual de la persona implementando alimentos o platillos nuevos y diferentes que hagan salir a la población a lo que siempre están acostumbrados a consumir.

4-mostrar a la población que una buena alimentación puede ser divertida y muy sabrosa y por supuesto saludable.