



Mi Universidad

Proyecto

Nombre del Alumno: Carlos Alberto Avendaño Ballinas.

Nombre del tema: Sazonador De Papaya.

Parcial: Segundo Parcial.

Nombre de la Materia: Taller Del Emprendedor.

Nombre del profesor: Gerardo Garduño.

Nombre de la Licenciatura: Nutrición.

Cuatrimestre: 9°

Idea.

El presente proyecto consta de la elaboración de un sazónador que está hecho a base de cascara de papaya (Carica papaya) previamente deshidratada para mejorar la consistencia y una textura de los alimentos, aportando antioxidantes, macronutrientes y micronutrientes, que ayudara a la salud en vez de perjudicarla.

Necesidades Fisiologicas.

- . Mejorar la salud.
- . Conservar durante mas tiempo las propiedades organolepticas de los alimentos.
- . Sin procesos quimicos que perjudican la salud.
- . Pueden consumirlo libremente tanto como adultos y niños.

Justificacion.

Este producto está hecho a base de cascara de papaya (Carica papaya) que contiene antioxidantes, macronutrientes y micronutrientes, libres de químicos y su fabricación es 100% natural. Su proceso de elaboración consta en deshidratar la cascara de papaya para después triturarla, posteriormente su fabricación será en un lugar seco con una previa higiene adecuada.

Dicho proyecto se hizo con el propósito de mejorar la salud de las personas ya que este sazónador no contiene ningún químico nocivo sino que es completamente orgánico, y así beneficia la salud de las personas, así como también, será de mejor rendimiento que otros sazónadores comunes que no suelen durar demasiado en cuanto a la conservación de las propiedades organolepticas, el sabor se imprecnara muy bien para que tenga un buen sabor y que no sea como otros que al poco tiempo se le quita el sabor. Este producto, aparte de ser saludable también tendrá un precio accesible para la población en general y la meta es iniciar su comercialización en microempresas en todo Chiapas con el objetivo de expandir su venta a todo el territorio mexicano.

Nombre.

Zasomat.

Slogan.

Hacer que cada plato sea delicioso y nutritivo.

Proposito.

Ayuda a realzar el sabor de los platillos y permiten emplear menos sal al marinar, al mismo tiempo que por la fibra de la papaya ayuda a las personas con problemas de estreñimiento.

Filosofia.

Es un producto diferente a los demas, lo que nos diferencia de la competencia son nuestros ingredientes que son 100% naturales, sin conservadores que beneficia la salud de las personas.

