



**Alumno: Pérez Girón Kevin**

**Profesor: Garduño Ortega Gerardo**

**Trabajo: Proyecto**

**Materia: Taller Del Emprendedor**

**Cuatrimestre: 9 °**

**Licenciatura: Nutrición**

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de Julio De 2022.

## **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 Fisiológicas**

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

## **Justificación**

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 si no 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 impregnara 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 Del Producto**

Zasomat.

## **Slogan.**

Haz que cada platillo sea delicioso y nutritivo.

### Propósito.

Brindar un sabor único a los alimentos.

Reducir el uso de sodio.

Aportar fibra para prevenir los problemas de estreñimiento.

### Filosofía.

Sazomat, es un sazonador de alimentos diferente a los demás. Su principal característica destaca por sus ingredientes 100% naturales y sin conservadores. Elije sazomat, una buena opción para hacer de tus platillos más sabrosos

### Logotipo



### ETIQUETA NUTRIMENTAL

PRODUCTO: **SAZOMAT**

<b>Información Nutricional</b>		
Tamaño de porción 100g.		
Contenido energético	42 kJ	(10 kcal)
Proteína		2.70 g
Grasas		3.11 g
De las cuales		
Grasas saturadas		0.004 g
Grasas trans		0 mg
Colesterol		0 mg
Carbohidratos totales (hidratos de carbono)		8.31 g
De los cuales		
Azúcares		1.3 g
Sodio		40 mg
Fibra dietética		1 g

Consumirse preferentemente antes del 27 de enero de 2023. Ingredientes: Cáscara de papaya, ajo en polvo, sal yodada. Consérvese en lugar fresco y seco.