



# Mi Universidad

## Proyecto

*Alumno: Carlos Alberto Avendaño Ballinas.*

*Tema: Sazonador De Papaya.*

*Parcial: I*

*Materia: Taller Del Emprendedor.*

*Profesor: Gerardo Garduño.*

*Licenciatura: Nutrición.*

*Cuatrimestre: 9°*

*Comitán De Domínguez Chiapas A 19-05-22*

## **Idea.**

El presente proyecto consta de la elaboración de un sazón 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 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 quimicos y su fabricacion es 100% natural. Su proceso de elaboración consta en deshidratar la cascara de papaya para despues triturarla, posteriormente su fabricacion sera en un lugar seco con una previa higiene adecuada.

Dicho proyecto se hizo con el proposito de mejorar la salud de las personas ya que este sazón no contiene ningun quimico nocivo si no que es completamente organico, y asi beneficia la salud de las personas, asi como tambien, sera de mejor rendimiento que otros sazónes comunes que no suelen durar demasiado en cuanto a la conservacion 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 tambien tendra un precio accesible para la poblacion en general y la meta es iniciar su comercializacion en microempresas en todo chiapas con el objetivo de expsmdir su venta a todo el territorio mexicano.