



Mi Universidad

Proyecto

Alumno: Francisco Eduardo Albores Alfaro

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 organolépticas 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 sazón 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 sazones comunes que no suelen durar demasiado en cuanto a la conservación de las propiedades organolépticas, 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.