



NOMBRE DEL ALUMNO:

PAULA ESCOBAR ALVARADO

NOMBRE DEL PROFESOR:

LIC. GABRIELA EUNICE

LICENCIATURA:

LIC. EN ENFERMERIA

MATERIA:

TALLER DE EMPRENDEDOR

CUATRIMESTRE Y MODALIDAD:

9NO CUATRIMESTRE

NOMBRE Y TEMA DEL TRABAJO:

PROYECTO DE LA EMPRESA "BAZAR VERDE"

Frontera Comalapa, Chiapas a 14 de junio de 2022.



“BAZAR VERDE”



Bazar Verde es una iniciativa de La Tierra, como creadores de esta empresa, pensamos primeramente en el nombre y cual es “BAZAR VERDE” decidimos ponerle así, porque en nuestra comunidad no existe ningún bazar con ese nombre, hay puestos de nutrición, pero nada como un bazar.

Este bazar tendrá un ambiente diferente, con mucha creatividad. En los alimentos que tendrá este bazar son productos que nosotros mismos lo llevaremos a cabo, obviamente con una buena higiene, ante todo. Esperando que nuestros clientes queden satisfechos de nuestros productos.

OBJETIVO: el objetivo de nuestra empresa es lograr que las personas se alimenten de manera sana en un ambiente sano, buscamos promover el reciclaje implementando envases que se puedan reutilizar y buscando reducir el consumo de plásticos, también buscamos una alimentación sana sin conservadores, sin químicos y sin contaminación. Recordando que un ambiente sano y saludable es indicio de una buena salud.

VISION: nuestra visión es que nuestros clientes vean de la calidad de nuestra empresa, siendo de esa manera nos permita crecer de manera satisfactoria.

MISION: nuestra empresa quiere lograr que las personas se motiven a disminuir el uso de embotellados y empaques de plástico y que al mismo tiempo obtengan alimentos ricos y sanos.

A continuación, mencionaremos los platillos que ofrecerá nuestro bazar, de igual manera mencionaremos los ingredientes de cada uno y el modo de preparación.

Zambo con leche: el zambo es un alimento fuerte de vitamina A, del complejo B (B1, B5, B6, Y B12) y además ofrece calcio, zinc, fosforo, potasio y abundante fibra y agua. El consumo frecuente de zambo resulta saludable para quienes sufren hipertensión.

Ingredientes:

1 Zambo

Panela

½ litro de leche

Modo de preparación:

- 1.- quitar la pulpa del zambo
- 2.- procedemos a quitarle todas las semillas
- 3.- poner en un recipiente toda la pulpa del zambo y dejarlo en fuego bajo
- 4.- ya hervido el zambo le agregamos la panela y la leche
- 5.- dejamos un rato más a fuego lento y procedemos a retirarlo.

Mermelada de guayaba:

Ingredientes:

4 Guayaba

Agua

Panela

Modo de preparación:

- 1.- poner a hervir las guayabas
- 2.- ya que están hervidas se licuan, para después colarla
- 3.- después de haber hecho ese procedimiento, pasamos a dejarlo en un recipiente a fuego lento.

4.- ponemos la panela en el recipiente y procedemos a moverlo hasta que esté listo.

Pan de maracuyá:

Ingredientes:

2 maracuyás

1 taza de harina

2 huevos

1 cucharada de bicarbonato

½ taza de aceite

½ taza de azúcar

½ de leche

Roñal

Modo de preparación:

1.- sacar la pulpa de maracuyá y colarla

2.- en un recipiente metemos el jugo de maracuyá

3.- en el mismo recipiente dejamos caer todos los ingredientes y lo procedemos a mezclar.

4.- en un sartén ponemos margarina y cubrimos el sartén con harina

5.- ponemos todo lo que mezclamos al sartén y lo dejamos a fuego lento

6.- una vez cocida la parte de abajo le damos vuelta

7.- y disfrutamos

Galletas de avena

Ingredientes

120 gramos de avena

40 gramos de harina de trigo

40 gramos de azúcar

1 huevo

60 mililitros de aceite

1 cucharadita de polvo para ornear

1 cucharadita de canela molida

Modo de preparación:

- 1.- Mezclamos todos los ingredientes en un recipiente hasta formar una pasta
- 2.- formar las galletas de avena haciendo pequeñas bolas con las manos y luego aplastándolas, para obtener unas galletas de avena crujientes, el truco está en no hacerlas muy gruesas.
- 3.- hornear las galletas de avena durante unos 10 minutos o hasta que estén doraditas.

Jugo verde

Ingredientes:

1 taza de piña fresca, sin cascara

1 taza de agua

1 rama de apio

Perejil fresco

½ de pepino en trozos

3 hojas de espinacas

Modo de preparación:

- 1.- Licuar todos los ingredientes hasta integrar
- 2.- servir en un vaso con hielo al gusto

Nuestra etiqueta: lo creamos pensando principalmente en la naturaleza, pensamos en crear algo nuevo, algo diferente y no copiar con otras empresas.



Esta etiqueta nos distingue y seremos más reconocidos posteriormente será colocado en cada uno de nuestros productos.