



**Mi Universidad**

**REPORTE DE PRODUCTO**

**NOMBRE DEL ALUMNOS:** ERLINDA ROBLERO MORALES

BEATRIZ LOURDES VELAZQUEZ GONZALEZ, LOIDA ISABEL MORALES MORALES.

**TEMA:** HELADO DE YACA

**PARCIAL:** I

**MATERIA:** TALLER DEL EMPRENDEDOR

**NOMBRE DEL PROFESOR:** GABRIELA EUNICE GARCIA ESPINOZA

**LICENCIATURA:** EN ENFERMERIA

## “HELADO DE YACA”

### Datos de la yaca:

Se conoce científicamente como *Artocarpus heterophyllus*, de la familia de la molera, se originó en el sur y sur de este de Asia y ha sido cultivado como una fuente de alimento por al menos 3000 años: el nombre de yaca derivado de Portugués jaca, que a su vez deriva de una palabra de un idioma de malayo, shakka. Sin importar el caso, los árboles de Yaca



encontraron su camino al México tropical donde han prosperado. La fruta es de color naranja cálido cuando están frescas, cada drupa contiene también una gran y suave semilla que debe ser removida, tiene un sabor dulce relativamente suave, parecido al albaricoque, plátano o capulopo tiene un sabor único de Yaca y se reporta que su sabor cambia después de estar en el refrigerador.

**Nombre de empresa:** “JACKFRUIT “

**Nombre del producto:** “YUMMY YACA “

**“Helado a base de Yaca”**

**Misión:** «Ayudar a la población a tener una vida saludable con la finalidad de tener un buen desarrollo alimenticio».

Trabajar en la elaboración de productos naturales eficaces y de óptima calidad y legalidad para contribuir a la salud y bienestar de los consumidores, con el apoyo de un equipo profesional humano. Creando una revolución cultural de hábitos saludables para obtener una verdadera calidad de vida siendo preventivos en salud y de esta forma aportar mayor productividad laboral y profesional.

**Visión:** “Dar a conocer el helado de yaca a la población ya que es una fruta natural que contiene vitaminas y minerales que tienen beneficios para la salud.”

El helado de yaca debe ser valorado por los clientes y consumidores, por la calidad e innovación de nuestros productos y por la imagen diferenciada de sus marcas. Apuntamos a ser una microempresa reconocida, con valor agregado para la industria alimenticia, convirtiéndonos en socios estratégicos de nuestros proveedores.

**Cuál es sus objetivos:**

- sentar al mercado el nuevo producto del “Helado de Yaca” transformado y que asegure tener un tiempo prolongado de producción.
- Satisfacer las exigencias de los consumidores a través de la elaboración de productos sanos y con gran valor nutricional
- Conocer la aceptación del helado de yaca, para así satisfacer las necesidades del consumidor al adquirir un producto con un alto valor visual.
- Realizar un producto 100% natural, sin aditivos y conservantes, de forma tal que no se altere su composición.

**Características nutricionales:**

- La fruta de Yaca es rica en vitamina C y alta en fibra, así que es de grandes beneficios para ambos sistemas, inmunológico y digestivo, ya que su forma de ingerir de manera fresca en licuados, smoothies, secas como papas fritas o congeladas. Ya que la Yaca contiene la cantidad de nutrientes que pueden ayudar al cuerpo a mantenerse saludable. Puede encontrar los nutrientes según la tabla a continuación.
- Por porción comestible de 100 g de fruta madura
- Valor potencial: Porción comestible (g), Humedad 72-77.2, Calorías 98, Proteína 1.3-1.9, Grasa 0.2, Carbohidrato 15.1-25.4, Fibra 1.0-5, Ceniza 0.8-2.2, Calcio 22-37, Hierro 0.5-1.7, Fósforo 38, Potasio 292-407, Sodio 2-48, Vitamina C 8-10, Tiamina 0.03, Riboflavina 0.06, Niacina 0.4-4, Vitamina A 540 UI.

## Beneficios de la yaca en bebés y adultos:

A los bebés les ayuda a reforzar el sistema inmune y a fortalecer prevenir infecciones.

En adultos: Mejora la digestión, es una gran opción en caso de sufrir de estreñimiento o problemas digestivos y puede ayudar en el control del azúcar en la sangre, la yaca puede ayudar con el manejo del azúcar en la sangre.

**Para que población va dirigida:** este producto es dirigido a toda la población pero en específico ayuda a muchos pacientes con anemia.

**Como lograr la venta del helado de yaca:** a través de la creación de un sitio web para vender los helados de Yaca, así como ponernos en contacto con aquellos sitios web que pensemos que pueden ofrecer nuestros productos o que nos permitan venderlos en su sitio, así como comercializar los helados en mercados y comunidades, una parte de la comercialización son las muestras de los helados.

**Precio del helado de Yaca:** precio único \$15.00

**Cantidad del producto:** 30ml

**Etiquetado de producto:**



Valor nutricional: Porción comestible (g), Humedad 72-77.2, Calorías 98, Proteína 1.3-1.9, Grasa 0.2, Carbohidrato 15.1-25.4, Fibra 1.0-5, Ceniza 0.8-2.2, Calcio 22-37, Hierro 0.5-1.7, Fósforo 38, Potasio 292-407, Sodio 2-48, Vitamina.

**YUMMY YACA**  
El toque dulce que le faltaba a tu vida.

*¡¡Tan dulce y cremoso!!*

**100% natural**

Contáctanos  
al número:  
**963 849 1782**

**Estamos ubicados frente al parque central de frontera Comalapa, aun costado de pastelería Natalia**

*¡¡Pruébalo ya!!*

## Elaboración del producto:



Una vez cortadas, las almacenamos a temperaturas a punto de la congelación para conservar todas sus propiedades.



Como siguiente paso se extrajo las semillas de la yaca para dejar únicamente la pulpa y poder utilizar los nutrientes necesarios.



Se agregó a la licuadora los ingredientes a utilizar un huevo, la leche condensada y la evaporada y la yaca, licuar por minutos hasta hacer un puré.



Después de las 24 horas se hizo una observación como estaba la textura de nuestro helado por lo cual se observa que es ideal para ser consumido.



Sucesivamente se lavó la fruta antes de comenzar a prepararlas con agua potable, para tener una buena higiene.



Se dio paso a preparar los ingredientes a utilizar:

- 1 leche evaporada
- 1 leche condensada
- 1 huevo.
- 1 Fruta de yaca



Como siguiente paso se agregó a un recipiente para posteriormente ponerle a congelador por 24 horas, esto para que tenga una textura dura y poder hacer el helado



Posteriormente ya con su etiquetado quedo de la siguiente forma, listo para ser promocionado ante los clientes.

## **Foda del helado de Yaca:**

### **Fortalezas:**

- Producto saludable y novedoso
- Producto y materia prima de alta calidad
- Precio de venta competitivo
- Bajos costos en la adquisición de la materia prima
- El tamaño no es incómodo y estorboso

### **Oportunidades**

- Contar con una demanda nueva que por su volumen, generando un nivel de utilidad muy alto
- Abrir camino a nuevas oportunidades de exportar los productos de helado de yaca a los proveedores de nuestra región
- Generar nuevos productos a largo plazo
- Contar con una demanda nueva que por su volumen genere una utilidad muy alto.

### **Debilidades**

- Baja presencia en los medios publicitarios
- Facilidad de imitación en nuestro producto
- Incrementar los costos materia prima
- Somos nuevos en el mercado al que nos dirigimos

### **Amenazas**

- Crisis en la economía a causas de los precios
- Aumento del poder de los proveedores
- La entrada a nuevos mercados más tecnificados

## **Elementos de los modelos de negocio**

¿Cuáles son las ventajas competitivas que diferencias a la empresa?

- Tener buena presentación del producto
- Prepararlas higiénicamente
- Que tengan un buen sabor, color, olor, sabor.
- Tener vitaminas y minerales que ayuden a los pacientes con anemia
- Que se de gran ayuda para la mejora de la salud

¿Hasta dónde se quiere llegar con este proyecto? Ser una mejor microempresa comerciante que distribuya a muchos proveedores, y algunas tiendas con más tecnología y que nuestro producto sea reconocido en el país.

¿Cómo será mi empresa en unos años? Una microempresa más desarrollada, con más tecnología, con más oportunidades de trabajo, y con producto más mejorados, distribuyendo a empresas más reconocidas.

¿Cómo obtendrás ganancias de la empresa? Buscando más proveedores que nos ayuden a ser más reconocidos, distribuyendo a empresas de nutrición, hacer publicidad mediante un sitio web, revistas, folletos, etc.

## Conclusión del helado de Yaca

Durante la realización de este producto como personal de enfermería nos deja nuevos aprendizajes ya que es una fruta que tiene un alto porcentaje en nutrientes, es rica en vitamina C y alta en fibra, así que es de grandes beneficios para ambos sistemas inmunológico y digestivo por lo consiguiente contiene la cantidad de nutrientes que pueden ayudar al cuerpo a mantenerse saludable, durante la realización de este producto, pudimos darnos cuenta que puede ayudar a los pacientes en específicos aquellas personas con anemia por lo cual es un producto natural que cualquier persona lo puede consumir y adquirirlo más sin embargo ayuda a mejorar la salud de los pacientes ya que puede ayudar a personas ya que funciona como:

- Fuente de antioxidantes.
- Lucha contra los agentes infecciosos y elimina los radicales libres.
- Mejora el funcionamiento del sistema digestivo.
- Es un buen laxante.
- Puede reducir y controlar los niveles de presión arterial.
- Previene los ataques cardíacos, desórdenes cardíacos y accidentes cerebrovasculares.
- Puede promover una mejor visión.
- Tiene propiedades antiasmáticas, antidiarreicas y antihelmínticas.

Es un producto que más que nada nos proporciona beneficios en el emprendimiento de nuevos productos y lograr alcanzar nuestra microempresa, con este producto nuevo logrando ser un emprendedor innovador, con buena calidad y a un precio accesible para los consumidores.



