

PALABRAS CLAVE

Chamoy: Dulce sabor picante, dulce y salado a la vez, y comúnmente se utiliza para ponerlo en papitas y fruta.

Frutas: Se denomina fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas o silvestres que, por su sabor generalmente dulce y acidulado, su aroma intenso y agradable y sus propiedades nutritivas.

Saludable: Alimento saludable es un término de marketing para sugerir efectos para la salud humana más allá de una y equilibrada saludable normal requerida para la nutrición humana.

Natural: Perteneciente o relativo a la naturaleza o conforme a la cualidad o propiedad de las cosas.

Sandía: *Citrullus lanatus*, comúnmente llamada melón de agua, sandía, acendría, sindria, patilla, es una especie de la familia Cucurbitaceae. Es originaria de África con una gran presencia y difusión en todo el mundo. Se cultiva de manera extendida por todo el mundo debido a su fruto, el cual es un pepónide de enorme tamaño.

Vitaminas: Las vitaminas son moléculas orgánicas imprescindibles para los seres vivos en forma de micronutrientes, ya que al ingerirlos en la dieta de forma equilibrada y en dosis esenciales, promueven el correcto funcionamiento fisiológico y del metabolismo.

Manzana: La manzana nos aporta vitaminas B1 y B6, que evitan el agotamiento mental y refuerzan la memoria. También es fuente de fósforo, mineral presente en los fosfolípidos del cerebro, potasio y sodio, indispensables para la conducción nerviosa

Naranja: La naranja es una fruta cítrica obtenida del naranjo dulce, del naranjo amargo y de naranjos de otras variedades o híbridos, de origen asiático.

Naranjita: Arbusto de hasta 2m de altura, con espinas, de hojas aovadas, flores blancas y fragantes y fruto en forma de baya, aromática, pequeña y de color rojo.

Enfermedades: Una enfermedad, afección o dolencia es un estado producido en un ser vivo por la alteración de la función de uno de sus órganos o de todo el organismo.

Acidez: La acidez estomacal puede tener causas que no se deben a una enfermedad subyacente. Por ejemplo, comida picante, alcohol, comer demasiado o usar ropa ajustada.

Estomago: Órgano que forma parte del aparato digestivo. El estómago ayuda a digerir los alimentos al mezclarlos con jugos digestivos convirtiéndolos en líquido diluido.

Salud: La salud es un estado de bienestar que puede ser visto a nivel subjetivo o a nivel objetivo. El término salud se contrapone al de enfermedad, y es objeto de especial atención por parte de la medicina y de las ciencias de la salud.

Snack: Los snacks o aperitivos son un tipo de alimento que generalmente se utilizan para satisfacer temporalmente el hambre, proporcionar una mínima cantidad de energía para el cuerpo o simplemente por placer. Comúnmente se sirven en reuniones o eventos.

Dulce: Que causa cierta sensación suave y agradable al paladar, como la producida por la miel, el azúcar.

ANTECEDENTES

1.-

HERNÁNDEZ,B.A.C. Deshidratación de duraznos Variedad Diamante (*Prunus pérسica L. Batsch*)
Con Deshidratador Solar De cama Plana

2.-

Valenzuela Sáenz, M.F. Frecuencia de consumo de alimentos y bebidas ácidas en niños escolares con erosión dental de Tijuana, Baja California.

3.-

Navarrete Valle, S.A., Maldonado Astudillo, R.I., & Noemí, L. H. Análisis de la producción de mango y preferencias de los consumidores de mango deshidratado en el Estado de Guerrero. REVISTA ESTUDIOS GERENCIALES Y DE LAS ORGANIZACIONES, 75.

JUSTIFICACIÓN

Este proyecto se elaboró porque la gente a tenido enfermedades gastrointestinales y acidez por alimentos que tenían ingredientes no aptos para las personas.

En estos últimos años ha habido miles de personas diagnosticadas con gastritis debido a estos alimentos no aptos.

PLANTEAMIENTO

Hoy en día el consumo de snack y alimentos irritantes aumentado en la población, principalmente en la población joven. Es por esto que se busca crear un producto que ayude a disminuir las irritaciones estomacales y enfermedades desarrolladas por el consumo de picante.

Creando un chamoy a base de frutas que además de ser un producto para acompañar con snacks beneficie con el consumo de frutas y vegetales que aporten vitaminas y minerales

¿Se podrá hacer un chamoy a base de frutas?

OBJETIVOS

GENERAL-Lo que queremos lograr con este proyecto es que la gente consuma su snack y que sea un poco mas saludable y también sea delicioso.

ESPECÍFICOS

1.-Investigar frutas mas beneficiadas para las personas

2.-Buscar ingredientes para hacerlo

3.-Comprar todos los ingredientes

4.-Hacer prototipo

5.-Resultado final

HIPÓTESIS

Se podrá hacer un chamoy a base de frutas ya que las investigaciones que hemos hecho nos han dicho que las personas sufren de enfermedades intestinales y gastrointestinales debido a que varias empresas de snacks utilizan productos inadecuados para los seres humanos.

Nosotros queremos utilizar solamente productos naturales para poder bajar el porcentaje de enfermedades gastrointestinales en México.