

XX Congreso CUAM - ACMor.

Título: Té kapoks

Integrantes:

Vanessa Hernandez Roman

Carolina rosas Noguez

Karen Aranda Torres

Área: económico administrativo

Escuela: CUAM Morelos

Asesor: Raúl Miranda Pasquel

Proyecto de Administración

OBJETIVO:

Con este producto pretendemos ofrecer calidad de vida y al mismo tiempo generar conciencia en los mexicanos por cuidar su salud.

HIPÓTESIS:

Si consumes un producto que contenga bajos niveles azúcares, cero químicos, entonces obtendrás una mejor calidad de vida.

MARCO TEORICO:

Producto: Té (kapoks)

Innovación: Producto hecho a base de plantas y frutos producidos en México con fines curativos, no es un medicamento, es una alternativa de producto para todas las personas que gusten del té y que a la vez padezcan obesidad, diabetes y colesterol.

Beneficios: En base a las propiedades curativas de las plantas y frutas, como componentes de té aportarán beneficio a su salud ya que reduce los niveles de colesterol y azúcar, endulzado ligeramente además de ser una bebida refrescante.

El mercado hasta hoy no se ha preocupado por lanzar un producto que satisfaga la necesidad de personas enfermas o aquellas que quieran prevenir este tipo de enfermedades comunes entre los mexicanos, tales como: obesidad, diabetes, colesterol debido a muchos factores, la mala alimentación, factores hereditarios, sólo por mencionar algunos.

Dado que los índices de obesidad, colesterol y diabetes son cada vez más elevados, hemos decidido crear este tipo de producto que se basa en una tradición que ha quedado obsoleta para muchas culturas y ha sido sustituida por bebidas con altos índices azúcares

proliferando así mismo el desarrollo de uno de estos padecimientos o más.

Este producto será una opción sana para este tipo de personas, aunque nuestro reto es crear conciencia entre los jóvenes sobre los daños que ocasionan este tipo de productos entre otras cosas.

Este producto tendrá como contenido azúcares recomendados para personas con alguno de estos tres padecimientos, principalmente la diabetes, con las cantidades necesarias, para evitar convertirlo en un producto dañino.

Combinando los sabores, pero lo más importante, las propiedades de: Zarzamora, menta, alfalfa y mandarina.

Pretendemos ser una oferta dentro del mercado, ofreciendo calidad de vida, satisfaciendo a su vez la necesidad del consumidor preocupado por su físico y salud.

Elegimos plantas y frutas producidas en México, por que pretendemos aprovechar los recursos de nuestro país, promoviendo el consumo de productos mexicanos, haciendo circular el flujo circular de mercados.

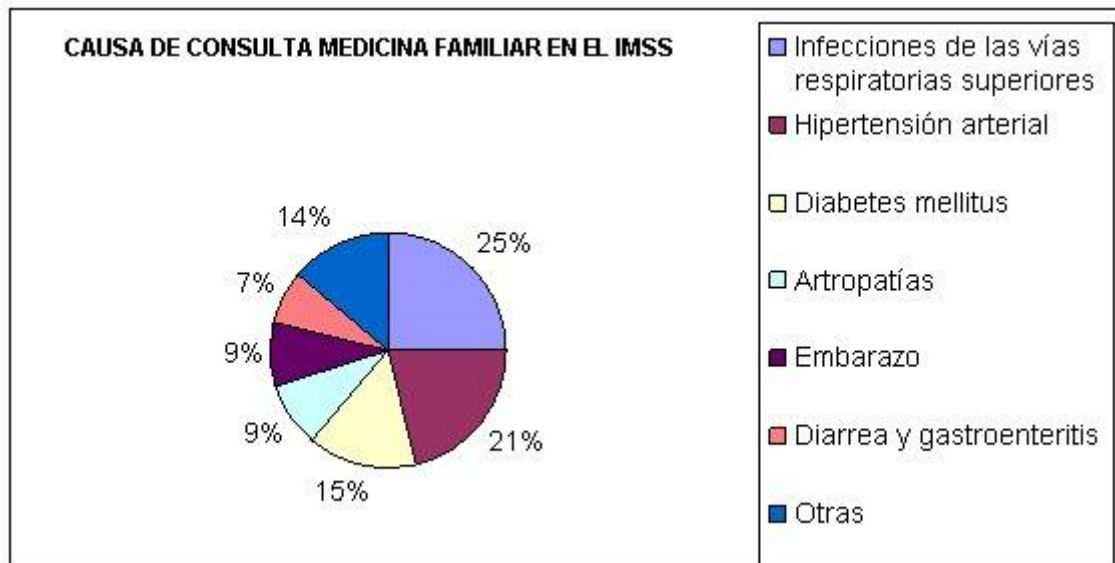
Debido al daño ambiental que se ha generado por la irresponsabilidad de las empresas, creando productos (envases de plástico) que cada vez contaminan más, hemos decidido buscar un envase de vidrio que además de no contaminar como lo haría un envase de plástico, mantendrá la calidad del producto, al no alterarse el sabor.

Envase: Lo preferimos sobre otros materiales, ya que el aluminio, el plástico y el cartón alteran el sabor original del producto.

Cartón: Se degrada fácilmente, pero el sabor cambia

Aluminio: Mantiene las cosas más frías que el cartón, pero viéndolo desde otra perspectiva, es la que tiene más riesgo de generar perdidas , en cuanto a devoluciones sobre venta, ya que se sabe que al golpearse una lata se pueden perforar, estos micro-orificios pueden generar vidas al introducirse microorganismos que pueden ocasionar incluso la muerte del consumidor al ingerirlo.

Vidrio: Fácil de utilizar transportar, no contamina, mantiene su sabor original y las cosas más frías.



METODOLOGIA:

*Investigación de campo

* Se realizaron 100 encuestas las cuales fueron:
 50 a hombres de 15 años en adelante
 50 a mujeres de 15 años en adelante

*Se realizo una experimentación de las plantas y los frutos, se realizo lo que es el té con la extracción del jugo de las frutas y las plantas con el proceso de filtración e infusiones

BIBLIOGRAFIA:

<http://www.remediospopulares.com/plantasyfrutas.html>

http://www.clubplaneta.com.mx/cocina/la_mandarina.htm

<http://www.botanical-online.com/zarzamoraspiedadesmedicinales.htm>

<http://propiedadesalimentos.jaimaalkauzar.es/>

<http://www.issste.gob.mx/>