PROYECTO PULPY EXPRESS

URILEYMA BARRERA NOVA

JOHAN SEBASTIAN NIÑO NIÑO

DOCENTE: SONIA DOLORES ORTEGA RIOS

SENA

TECNOLOGO EN FORMULACION DE PROYECTOS

FICHA -1193367

BOGOTA

2016

INDICE DE CONTENIDO

CAPITULO 1

INTRODUCCION

* 1. PLATEAMIENTO DEL PROBLEMA
  2. JUSTIFICACION
  3. OBJETIVO GENERAL
  4. OBJETIVO ESPECIFICO
  5. CAUSAS
  6. MINERIA DE DATOS
  7. ANALISIS DE INVOLUCRADOS
  8. PROSPECTIVA
  9. CONSECUENCIAS
  10. BIBLIOGRAFIA

**CAPITULO I**

**INTRODUCCION**

* 1. PLATEAMIENTO DEL PROBLEMA

Adoptar una alimentación rica en nutrientes y nuevos hábitos que aporten a la salud. Una adecuada nutrición aporta calidad de vida.

Uno de los grandes problemas que la sociedad está inmersa actualmente es la mala alimentación la rapidez y el acelere con que vivimos lleva a la población joven adulta a que no le dediquen tiempo a alimentarse bien, ya que estamos más pendientes de cumplir con la responsabilidades del trabajo, hogar y del estudio que trae como consecuencia un bajo rendimiento en sus tareas diarias.

La Globalización trajo en esta nueva era, grandes cambios a nivel de agricultura, transporte, tecnología y poco a poco entramos en una faceta de más industrialización donde los precios de un producto son más competitivos.

Lo que ofrece el mercado hoy en día es la posibilidad de obtener el mayor beneficio de los alimentos al ofertar una dieta variada, así se puede estar bien nutridos a la vez que bien alimentados.

El mercado alimentario actual demanda alimentos que incorporen algún tipo de

tecnología que mantenga las características organolépticas y nutritivas que

poseen los alimentos frescos, en envases de fácil manejo y que conserven su

calidad el mayor tiempo posible. El batido de frutas es una bebida nutritiva hecha a base de leche y frutas, con un sabor agradable al paladar de los consumidores que puede ser adquirido en tiendas o supermercados; la propuesta nace de implementar a las personas un producto donde se pueda ingerir con solo abrirlo y licuarlo sin necesidad de pelar, comprar diferentes ingredientes sino sea cristalizado o congelado sin perder la propiedades originales de la bebida.

1.2 JUSTIFICACION

<http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/5705/1/UPS-GT000514.pdf>