



JUGO DE CARAMBOLA Y GRANADILLA (AVERRHOA CARAMBOLA)

Ana María Durán Ibarra¹, Michelle Cano Gómez¹ y Ana María Durán¹

¹ Centro Universitario UAEM Amecameca. ana_duran1@hotmail.com

INTRODUCCION:

La carambola es una fruta que cuando alcanza el grado de madurez su sabor es muy dulce y refrescante, la pulpa del fruto es jugosa, fibrosa y de sabor ácido. La producción de granada en México se acentúa en lugares con un clima cálido subhúmedo, se producen frutos durante todo el año, presentan dos épocas importantes de cosecha, febrero a marzo, y septiembre a noviembre. (Pérez M. 2005). La carambola se consume como fruta fresca o procesada en forma de mermeladas, dulces, jugos y licores. El jugo se considera como altamente rehidratante. (Tamayo 1999).

La granadilla se destaca por su bajo contenido en grasas y su contribución en fibra, vitaminas A, C y K. También contiene fósforo, hierro y calcio. La combinación de jugo de carambola y granadilla fortalece el aporte de fibra, antioxidantes que permiten mantener una excelente hidratación en zonas con clima calurosa.

OBJETIVO: Elaboración de un nuevo jugo rehidratantes con aporte significativo de antioxidantes y vitaminas a base de carambola y granadilla que previene el estreñimiento y disminuye los radicales libres en el cuerpo

CLIENTES POTENCIALES O MERCADO META: pacientes que sufren de estreñimiento así como pacientes de que padecen de resfriados o para prevenirlos se recomiendan en cualquier etapa de vida.

ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR EL NEGOCIO: Acondicionar un lugar para la elaboración y envasado del producto así como promover el producto en puntos estratégicos de difusión e incluso en redes sociales.

ACTIVIDADES A INICIAR PARA LA VENTA DEL PRODUCTO:

Promover el producto con su debida etiqueta asegurando un producto inocuo y una vez listo se difundirá en espacios de mayor concurrencia. Distribuirlo en puntos de ventas como tienditas, farmacias, supermercados, mercados de la zona, etc.