

CONCLUSIONES

Con la Instalación de una planta Procesadora de Mango y Piña, para la producción de frutas deshidratadas y enchiladas se logra disminuir considerablemente el desperdicio del mango durante su temporada, así mismo se prolonga su consumo durante todo el año satisfaciendo la demanda del mercado actual, mediante el procesado de estas frutas, logrando un producto de bajo costo, que podrá estar al alcance económico del consumidor potencial.

El proceso que sufrirá el Mango y la Piña se realiza de manera higiénica y sin ninguna complicación de tipo tecnológico, sin dañar el medio ambiente.

Llegando a la conclusión de que la instalación de una planta procesadora contribuirá a la generación de nuevos empleos directos dentro de la región así mismo generando utilidades considerables para los inversionistas.

“Dehydrated Fruit” es un producto natural , que puede sustituir las botanas demasiado procesadas, y que pueden resultar perjudiciales para la salud de los consumidores, “Deydrated Fruit” es un producto novedoso a bajo costo que pasara a formar parte de la gama de botanas, a las que tienen actualmente acceso el consumidor.

La mayor ventaja de “Deydrated Fruit” es el bajo costo en comparación con los producto similares que están en el mercado, debido a la cercanía con el mismo.

Los productos de “Deydrated Fruit” pueden tener una alternativa viable de exportación, a los países donde estas frutas son muy valoradas, debido a su escasez, teniendo una gran oportunidad de negocio, que puede ser explorada en un futuro.

La Instalación de una Planta Procesadora de Mango y Piña, como frutas deshidratadas y enchiladas, es Técnica, Económica y Socialmente Factible, para la zona de estudio.