

## CAPITULO 1

### PROBLEMÁTICA

#### 1.1 PROBLEMÁTICA

El fruto del mango se produce durante la temporada de mayo a septiembre. Aunque goza de gran aceptación entre la población y su consumo es excesivo, solo se ha procesado dicha fruta en la región de manera artesanal para obtener productos tales como bebidas, licuados, mermeladas, enchilado y conservas, sin aplicar procesos que cumplan todas las normas de calidad que permitan poder disfrutar de su sabor durante todo el año de manera higiénica, practica y al alcance de todo el público, al igual que la papaya, que se produce durante casi todo el año sobretodo en zonas húmedas, no se puede hablar de la misma manera de la piña, más sin embargo se considera por que presenta el problema de maduración rápida y posteriormente su fermentación.

El hecho de tener árboles de mango representa un problema para las personas durante la temporada, ya que cuando entre la población hay gran demanda de productos derivados de ellos, es difícil aprovechar en su totalidad los frutos, pues no se cuenta con métodos adecuados de conservación y transformación. Lo anterior favorece que haya desperdicio, además de proliferación de insectos y abejas, así como de falta de higiene en donde se encuentran estos árboles.

De acuerdo con lo anterior se plantean las siguientes preguntas de investigación:

- ¿Será aceptado por los consumidores la fruta deshidratada y enchilada a partir de la fruta de mango y piña ?
- ¿Su precio final estará por debajo de los productos similares de la competencia?
- ¿Será factible la instalación de una planta procesadora de dichos frutos?
- ¿La instalación de esta planta procesadora generará empleos que puedan ser cubiertos por la mano de obra con la que se cuenta en la región?

## 1.2 HIPÓTESIS

### **MERCADO:**

- Al procesar el mango y durante su temporada y distribuirlos a manera de botana deshidratada y enchilada durante todo el año se eliminará el desperdicio de dichas frutas, principalmente la del mango, y se logrará satisfacer la demanda.
- El precio final de estos productos estará por debajo de los productos similares de la competencia.

### **TECNOLOGÍA:**

- El proceso de industrialización, conservación y comercialización del mango y piña, se lleva a cabo de manera sencilla y sin complicaciones tecnológicas.

### **FACTIBILIDAD:**

- La creación de una planta procesadora de fruta deshidratada y enchilada contribuirá a la creación de nuevos empleos directos e indirectos dentro de la región y reeditarán ganancias.
- La implantación de una planta procesadora de fruta deshidratada y enchilada cubrirá las expectativas del mercado actual y potencial.

### 1.3 JUSTIFICACIÓN

El hombre siempre ha buscado la manera de aprovechar los productos que la naturaleza le brinda conservándolos de una manera higiénica y segura para su consumo. De ahí la idea de procesar los frutos de temporada por medio de un proceso de industrialización para que se mantenga en existencia durante todo el año. En la región de la Huasteca se cuenta con el problema del desperdicio año con año, ya que durante la temporada de mayo a septiembre que es la temporada del mango, en estas fechas se da en abundancia y no se aprovecha al máximo; inclusive en muchas zonas de esta región, el árbol de mango se utiliza desde tiempos inmemorables para marcar linderos entre las fincas sin tener que ser especialmente cultivados; de ahí que desde hace tanto tiempo se les haya utilizado para preparar bebidas, mermeladas y conservas a base de dichas frutas. La piña se produce durante los meses de marzo a julio, con este fruto se tiene el problema de un periodo muy corto de maduración y en este caso seguido de la fermentación.

Por ello el presente proyecto pretende:

- Proporcionar un valor agregado a un producto natural que es actualmente desaprovechado, sometiéndolo a un proceso industrial de conservación y comercializarlo dentro de una población demandante, implantando una planta procesadora para este fin, que a su vez beneficie económicamente y socialmente a la región.
- Crear una fuente de ingresos extra para las personas que se dedican al cultivo de este fruto.
- Producir una botana saludable a base de fruta deshidratada y enchilada, a un precio competitivo en relación a los productos similares de la competencia.