

CONALEP QUINTANA ROO
CONCURSO DE INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO 2021
FICHA TÉCNICA – REGISTRO INICIAL



DATOS GENERALES DEL PROYECTO

Fecha	Plantel
08/06/21	007 Lic. Jesús Martínez Ross extensión Río Hondo.

Categoría:	Proyecto Productivo (Emprendedor) [<input checked="" type="checkbox"/>]	Desarrollo de prototipos []
Objetivo Agenda 2030:	Trabajo decente y crecimiento económico, Producción y consumo responsables.	
Área del conocimiento:	Agropecuarias y Alimentos	

Nombre corto del proyecto (30 caracteres como máximo):	"Choc Hua" (Chocolate artesanal)
Nombre descriptivo del proyecto (100 caracteres como máximo):	Se le dio el nombre "Choc Hua" ya que el chocolate está elaborado de manera casi personalizada desde su diseño hasta el término del mismo una persona se encarga de ese proceso y se puso en maya para rescatar nuestras tradiciones culturales.

DATOS DE LOS ESTUDIANTES

Estudiante 1

Nombre(s)	Apellido Paterno	Apellido Materno
Gleni Mariana	García	Alonso

Carrera	Semestre	Grupo	Matrícula
Enfermería	Segundo	214	200070214-8

CURP	Edad	Género (M/H)	Correo electrónico	# de teléfono móvil
GAAG050106MQRRLLA2	16	M	20007021@conalepqroo.edu.mx	9842566474

Comentado [MAMV1]:

¿Origen indígena?	No [<input checked="" type="checkbox"/>]	SI []	En caso de ser SI, ¿Cuál?
¿Alguna discapacidad?	No [<input checked="" type="checkbox"/>]	SI []	En caso de ser SI, ¿Cuál?

Estudiante 2

Nombre(s)	Apellido Paterno	Apellido Materno
Karla Sugay	Segura	Arcos

Carrera	Semestre	Grupo	Matrícula
Enfermería	Segundo	214	200070184-3

#PrimerosConalep



Formación que deja huella

CURP	Edad	Género (M/H)	Correo electrónico	# de teléfono móvil
SEAK050705MQRGRR4	15	M	2000701843@conalepqroo.edu.mx	9831654597

¿Origen indígena?	No <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>	En caso de ser SI, ¿Cuál?
¿Alguna discapacidad?	No <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>	En caso de ser SI, ¿Cuál?

DATOS DEL ASESOR

Nombre(s)	Apellido Paterno	Apellido Materno
MARIA ANTONIETA	MORENO	VELAZQUEZ

RFC con homoclave	Correo electrónico	# de teléfono móvil
MOVA7308313P1	mmorenov.acad007@qroo.conalep.edu.mx	9871014164

Academia de adscripción	Módulos que imparte con relación al proyecto
Comunicación	Comunicación en el ámbito escolar y profesional.

DESARROLLO GENERAL DEL PROYECTO

1. Descripción del proyecto (no más de 250 palabras)

(Plantear la descripción de la propuesta respondiendo a las siguientes preguntas: ¿qué es? ¿cómo funciona? ¿para qué? ¿qué la diferencia de otras ideas?)

La empresa "Choc Hua" (Chocolate artesanal) es un negocio familiar que llevará a cabo la elaboración de chocolate a base de cacao, planta que se da de manera propicia dentro de la Ribera del Río Hondo. Se trabajará con agricultores de la zona quienes serán los proveedores del cacao y de igual forma nosotros tendremos sembradíos de cacao para apoyarnos, la producción se realizará dentro de la comunidad de Cacao, ubicada en la Ribera del Río Hondo, se ofrecerán trabajos a las personas de las diferentes comunidades. La elaboración de este producto generará trabajos y nos permitirá cuidar la preservación de una planta tan valiosa como lo es el cacao. Esto es algo distinto a lo que hoy día se realiza en nuestra comunidad y los alrededores, ya que no le estamos dando la importancia debida al cultivo y uso de esta planta como lo hacían nuestros ancestros mayas.

2. Identificación de la problemática, necesidad u oportunidad (no más de 250 palabras)

(Explicar qué necesidad, problemática u oportunidad del entorno se atiende, cuál es el alcance de la propuesta, justificar y sustentar el porqué del desarrollo del proyecto)

La Ribera del Río Hondo desde siempre ha subsistido económicamente por la producción de la caña, pero desde hace algunos años la situación climática ha afectado a algunos agricultores, en muchas ocasiones han perdido cosechas por completo. El trabajar en la cosecha del cacao y transformarlo en un producto artesanal en la comunidad nos va a permitir tener otras opciones de trabajo en diferentes áreas, los que lo siembren y las personas que laboren con nosotros para convertirlo en un producto terminado. Esto nos va a permitir tener trabajo decente y un mejor crecimiento económico y de cierta forma generar una producción y consumo responsables de dentro de la comunidad. Por lo cual con este proyecto estamos apoyando a dos objetivos de la Agenda 2030.

3. Resultados que se buscan obtener con la realización del proyecto (no más de 250 palabras)

(Describir el impacto del proyecto, ya sea social, económico, ambiental, los beneficios que se pueden obtener de manera cualitativa y cuantitativa tanto de manera personal, como para la comunidad o entorno hacia donde está dirigido)

La creación de la empresa "Choc Hua" (Chocolate artesanal), beneficiará a la comunidad de Cacao que se encuentra ubicada en la Ribera del Río Hondo con una población aproximadamente de 1950 habitantes, la actividad económica que se desarrolla actualmente en esta comunidad es la agricultura en la cosecha de la caña, esta será una nueva opción en sus cultivos ya que el cacao se cosecha muy bien en esas zonas, no solo Cacao se verá beneficiado sino las comunidades vecinas como Álvaro Obregón, La Unión entre otras que están alrededor.

Esto permitirá a la sociedad de dichas comunidades mejorar su situación económica ya que el depender de un solo tipo de cultivo no le otorga muchos beneficios a largo plazo, de igual forma permitiremos diversificar el uso de la tierra al cosechar otros productos como el cacao; esto nos lleva a esa parte del cuidado de nuestro medio ambiente ya que la cosecha de caña es un poco agresiva con la tierra, le permitirá descansar un poco de la quema que se realiza al cosechar dicho producto.

4. ¿Por qué consideran que su idea o propuesta es creativa, única o innovadora? (no más de 200 palabras)

Es innovadora nuestra empresa ya que dentro de esta zona no se ha creado algo igual y de cierta forma la parte creativa está en que venderemos un chocolate artesanal el cual podrán consumir personas con enfermedades como la diabetes o hipertensión, a las cuales les tienen prohibido el consumo de este delicioso producto. Rescataremos la parte cultural del uso de este producto como lo hacían nuestros ancestros mayas y que es algo que se ha perdido al volvernos consumidores de productos que provienen del extranjero. El cacao se convertirá en "Choc Hua" dentro de la Ribera del Río Hondo para enaltecer nuestra cultura y darle un propósito a toda esta comunidad que se ha detenido en el tiempo cosechando un solo producto.