

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

DATOS GENERALES DEL PROYECTO

Fecha	Plantele	
03/06/2021	CONALEP	plantel Felipe Carrillo Puerto

Categoría:	Proyecto Productivo (Emprendedor) [<input checked="" type="checkbox"/>]	Desarrollo de prototipos [<input type="checkbox"/>]
Objetivo Agenda 2030:	Ciudades y comunidades sostenibles	
Área del conocimiento:	Agropecuaria y alimentos	

Nombre corto del proyecto (30 caracteres como máximo):	Ch'ujuk kaab
Nombre descriptivo del proyecto (100 caracteres como máximo):	Es palabra en maya que significa dulce de miel, ya que el proyecto consiste en elaborar dulces de miel, envasados en fruto de jícara que lleva el mismo nombre, para evitar la contaminación del suelo al ser desechados

DATOS DE LOS ESTUDIANTES

Estudiante 1

Nombre(s)	Apellido Paterno	Apellido Materno
JESUS ALBERTO	MEX	TEC

Carrera	Semestre	Grupo	Matrícula
ALIMENTOS Y BEBIDAS	segundo	201	201020018-2

CURP	Edad	Género (M/H)	Correo electrónico	# de teléfono móvil
METJ051129HQRXCSA4	15	H	metj051129hqrxcsa4@conalepqrro.edu.mx	983 833 8706

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

Estudiante 2

Nombre(s)	Apellido Paterno	Apellido Materno

Carrera	Semestre	Grupo	Matrícula

CURP	Edad	Género (M/H)	Correo electrónico	# de teléfono móvil

¿Origen indígena? No [] SI [] En caso de ser SI, ¿Cuál?

¿Alguna discapacidad? No [] SI [] En caso de ser SI, ¿Cuál?

DATOS DEL ASESOR

Nombre(s)	Apellido Paterno	Apellido Materno
Angelica Clarivel	Poot	Dzib

RFC con homoclave	Correo electrónico	# de teléfono móvil
PODA781227G5A	angelica.pootd.acad102@qroo.conalep.edu.mx	9837334484

Academia de adscripción	Módulos que imparte con relación al proyecto
Alimentos y Bebidas	Emprendimiento e Innovación

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?)

Este proyecto innovador es elaborar dulces tradicionales de la zona maya a base de miel natural de abeja y frutos originarios de la región, por ejemplo, la Yuca, camote, calabaza, pepita, etc. Esto para impulsar el consumo de productos obtenidos de las comunidades de San Francisco Aké, perteneciente al municipio de Felipe Carrillo Puerto, Quintana Roo; los cuales, son los principales productores de estos productos, además de que con la elaboración estos dulces se tiene la intención de conservar las recetas tradicionales que son transmitidas generacionalmente y que tienen un peso cultural en las comunidades de la región; al igual que servirá para generar un flujo económico comercializando este producto e impulsando el consumo. La propuesta de valor de este proyecto que lo diferencia de otras ideas o productos parecidos es que los dulces son elaborados completamente a base de productos naturales obtenidos en la región, además de que tanto en la producción y envasado no se utilizan productos artificiales ni plásticos, evitando el uso de edulcorantes artificiales y envoltorios desechables, sustituyendo por endulzantes y conservadores naturales, además de utilizar empaques reutilizables y biodegradables.

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)

En el municipio de Felipe Carrillo Puerto, existen 88 comunidades en la cuales producen sus propios frutos y hortalizas para su consumo y venta a un nivel local, las cuales se han visto afectadas a partir de la pandemia de covid-19 y de la cuarentena que dio inicio el año 2020, al no permitir salir para distribuir el producto, aumentando el rezago de producto, ocasionando pérdidas económicas, otra de las afectaciones es que el producto se descompone por ser producto perecedero y que requiere de un proceso para su conservación.

Por lo anterior se propone elaborar dulces tradicionales de la zona maya a base de miel natural de abeja, para poder darle un uso a estos productos y poder generar un flujo económico, de igual manera gracias a esta actividad se impulsa la preservación de las recetas tradicionales de la región, dando como efecto secundario la preservación de estos conocimientos ancestrales que se han ido rezagando en la actualidad.

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)

Los beneficios que se obtendrá del proyecto es impulsar la economía de la comunidad de San Francisco Aké con la producción de dulces tradiciones mayas a base de miel natural de abeja, aprovechando la producción de las familias, al mismo se rescata las recetas ancestrales de elaborar dulces que se consumen en días festivo como Hanal Pixan y ferias de los pueblos, así mismo se propone crear dulces para comercializarlos y dar a conocer los dulces a otros estados. De igual manera este producto es innovador porque a diferencia de otros productos ya existentes este utiliza en su totalidad para su elaboración y envasado productos naturales y biodegradables que no contribuyen al impacto ambiental, esto gracias a que no se utilizan productos artificiales para su elaboración y se utilizan jícaras y papel reciclado de grado alimenticio para su empaquetado por lo que al momento de comprar el producto no se generan residuos nocivos.

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

Chujuk Kaab, es un producto elaborado con ingredientes naturales como la miel natural de abeja y frutos de la comunidad, envasado en fruto de la jícara que lleva el mismo nombre , la cual no afecta al suelo al ser desecharo, los dulces de los frutos como la Yuca, camote, pepita entre otros son producidos por los pobladores de la comunidad de San Francisco Aké, por lo tanto son frescos permitiendo la producción de dulces de calidad y con aporte vitamínico, al mismo tiempo poner en práctica recetas tradicionales de la zona maya.