

RESUMEN

En la actualidad, y como consecuencia del vertiginoso ritmo de vida, muchas personas se han visto obligadas a modificar sus hábitos alimenticios, virando a productos que le proporcionan beneficios como, por ejemplo, rapidez en la cocción, o que puedan consumirse sin ésta, significando un ahorro de tiempo. Estos beneficios que se obtienen de manera inmediata representan consecuencias a largo plazo poco deseadas, ya que atentan contra la salud de los individuos. Algunos tienen que ver con la calidad de la materia prima utilizada, con los aditivos y conservantes que se utilizan en la fabricación, con la cadena de frío que muchos de los alimentos necesitan, etc. El microemprendimiento que se intenta llevar a cabo intenta ser una alternativa que satisfaga a una demanda de productos alimenticios naturales y caseros, que no contengan conservantes ni aditivos. Esta es la razón que motiva el presente trabajo de investigación y que tiene como objetivo final determinar la viabilidad del microemprendimiento, que consiste en la instalación de una fábrica de pastas caseras y/o artesanales, con la posibilidad de adicionar productos de copetín y confitería y de esa manera amortiguar el efecto de la estacionalidad de los productos.