

¡Química aplicada al negocio! Sinaloense emprende con mango en polvo



¿Alguna vez has querido ver **la química aplicada en un producto**? Esta alumna busca aprovechar en su totalidad el mango.

Jacqueline Morelos, alumna del **Tec de Monterrey campus Sinaloa**, ha desarrollado su nuevo emprendimiento: **DelMango**, una empresa que plantea vender **mango pulverizado orgánico y libre de conservadores** a nivel internacional.

Para **darle valor agregado al mango natural** y un mayor aprovechamiento, lo deshidrata y posteriormente **lo hace polvo mediante un proceso químico**.

“Lo curioso es que no tenía la idea de iniciar el proyecto, todo pasó porque el semestre pasado no obtuve cupo en la otra concentración y escogí la emprendimiento innovador, donde tuve que pensar una idea para trabajar en el semestre”, mencionó.

mango partido sobre una mesa width="900" loading="lazy"> El origen de la idea: un semestre escolar diferente

Jacqueline explicó que su familia se dedica a **la producción y exportación del mango en su forma natural**, por lo que es consciente de los beneficios que podría tener aprovecharlo en su totalidad y decidió tomar ventaja de esta situación.

El emprendimiento de Jacqueline no fue algo fortuito, pero fue algo que sucedió debido a diferentes circunstancias que **la llevaron a elegir una concentración dentro de su plan de estudios diferente a lo planeado**.

*“Lo curioso es que no tenía la idea de iniciar el proyecto, todo pasó porque **el semestre pasado no obtuve cupo en la otra concentración y escogí la de emprendimiento innovador**, donde tuve que pensar una idea para trabajar en el semestre”,* mencionó.

DelMango, aprovechando las tendencias a su favor

Asimismo, Jacqueline mencionó que hoy en día **las personas están en busca de snacks más saludables** y considera que el mango es la opción perfecta para esta necesidad.

*“El mango en polvo se comercializará también para **usarse en malteadas, licuados, aguas y como un condimento saludable**”,* mencionó Jacqueline.

Jacqueline añadió la importancia de **sus formadores en este proyecto como la profesora Claudia Yahany, cuyos comentarios y opiniones le han ayudado a moldear el proyecto** y le han permitido darle un enfoque.

mango en polvo dentro de un recipiente width="900" loading="lazy">

La actualidad y sus planes a futuro
Actualmente Jacqueline **está desarrollando la página web del proyecto** y está en busca de **un proveedor de maquina industrial para optimizar el proceso de liofilización**.

La liofilización **es una técnica de conservación de alimentos que consiste en congelar un producto y posteriormente remover el hielo por sublimación**, aplicando calor en condiciones de vacío.

“Mediante súper mercados y una página web buscaremos iniciar, sin embargo la idea principal es exportarlo a otros países porque el mango en polvo tiene muchos usos y beneficios para todos” explicó.

“La página web y las redes sociales serán fundamentales para dar a conocer el producto al mercado meta y venderlo de forma directa”, finalizó.

Jacqueline concluye diciendo que espera que el proyecto continúe creciendo con éxito y que además **sirva para fortalecer y seguir desarrollando la economía mexicana**.

“DelMango, tiene como principal objetivo exportar, para así dar a conocer los beneficios del mango pero sobre todo para demostrar la calidad de los productos mexicanos”, dijo la alumna.

Para concluir la maestra Claudia mencionó que a lo largo del semestre su proyecto se ha ido consolidando poco a poco y que el usarlo en la materia fue un paso necesario para aterrizarlo y perfeccionarlo.

SEGURO QUERRÁS LEER TAMBIÉN: