

1. Introducción.....	7
2.Oportunidad.....	8
3.Pertinencia del diseño	9
4. OBJETIVOS.....	10
4.1. Objetivo General.....	10
4.2Objetivos específicos.....	10
5. COBERTURA DEL PROYECTO.....	10
4.1. Limites.....	11
4.2. Alcances.....	11
5. MARCOS REFERENCIALES.....	11
5.1. Características del área sustratos y pasteurización.....	12
5.2. Siembra y condiciones de asepsia.....	13
5.3. Plagas y Enfermedades.....	20
5.4 Cosecha y manejo Pos cosecha.....	21
5.5 presentación para la venta y formas de consumo.....	22
Normativas.....	23
6 Protocolo de actividades.....	26
6.2. Conclusiones de la actividades.....	33
6.3Consumidor actual.....	34
6.4 independencia	36
6.5 Calidad.....	36
6.6 mentes abiertas.....	37
6.7Consumidor Principal.....	38
6.8Rawfoodism.....	39

7. EMPAQUE.....	40
7.1Porque el Empaque.....	40
7.2Funciones Básicas.....	40
7.3Que se pretende.....	40
8.DESARROLLO DEL PROYECTO.....	41
8.1Esquema Básico.....	42
8.2Propuestas formales.....	43
8.3Etiquetas.....	45
8.4Propuestas etiquetas.....	46
8.5Propuesta final Etiqueta.....	48
9. protocolo de actividades.....	52
9.1Despiece.....	52
9.2. Protocolo de Actividades de uso Propuesto.....	53
9.3. Escenarios propuestos.....	55
9.4. Factores Técnicos.....	56
9.5 Distribución.....	57
10. Conclusión.....	58
11. Sistema de Registro.....	59
12. Cronograma.....	67
13. Bibliografía.....	68