

Desarrollo de una galleta rellena dirigida a niños en etapa de escolaridad del cantón Montalvo

PROBLEMA

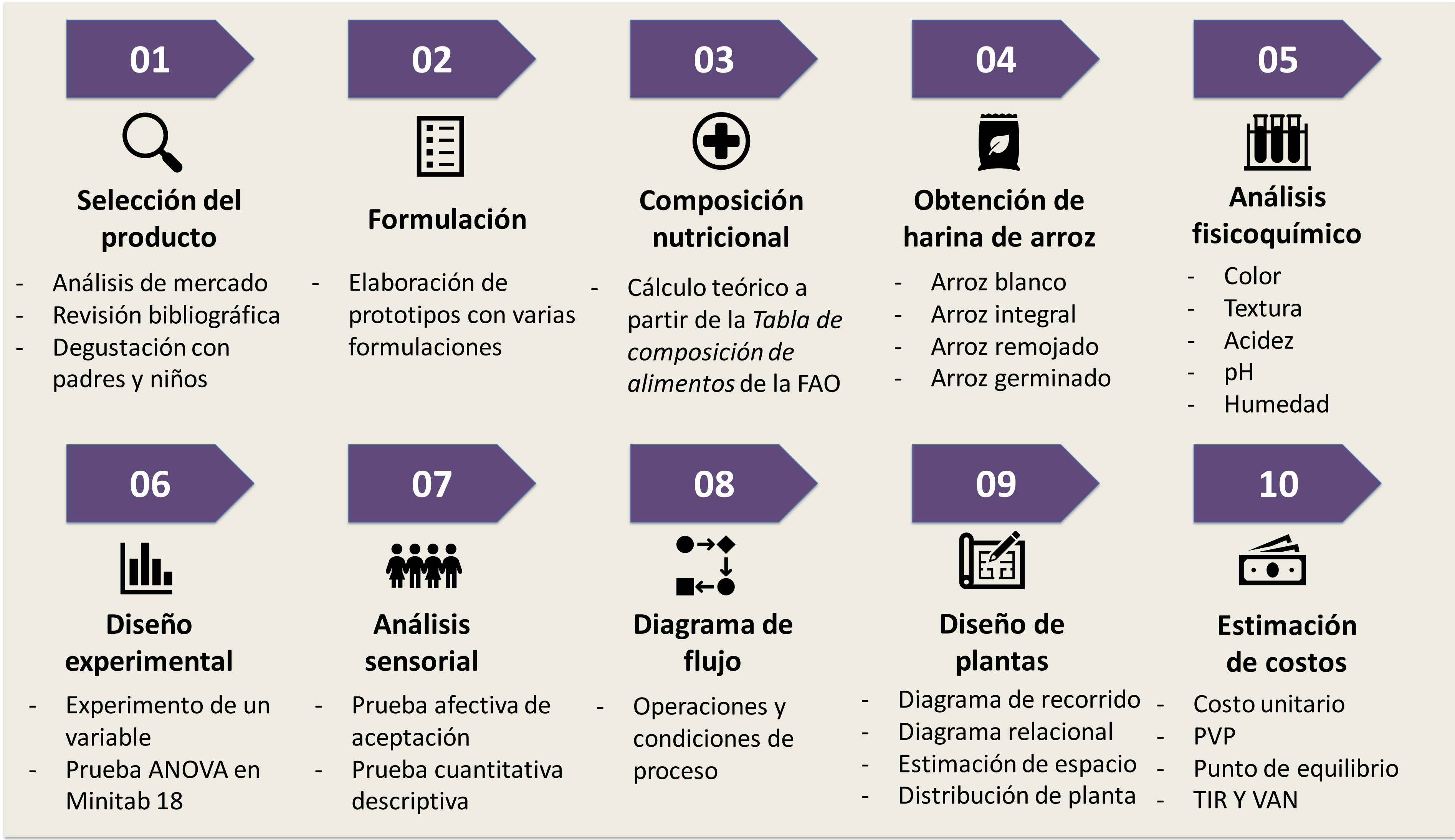
Una asociación no gubernamental busca emplear materias primas locales para el desarrollo de un producto alimenticio de alto valor nutricional que pueda formar parte del refrigerio escolar de niños del cantón Montalvo, en donde cerca del 28.9% de la población padece algún tipo de desnutrición.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar una galleta de alto valor nutricional, empleando materias primas locales, para su incorporación en el refrigerio escolar de niños del cantón Montalvo.



PROPUESTA



RESULTADOS

Formulación

Galleta Semiblanda

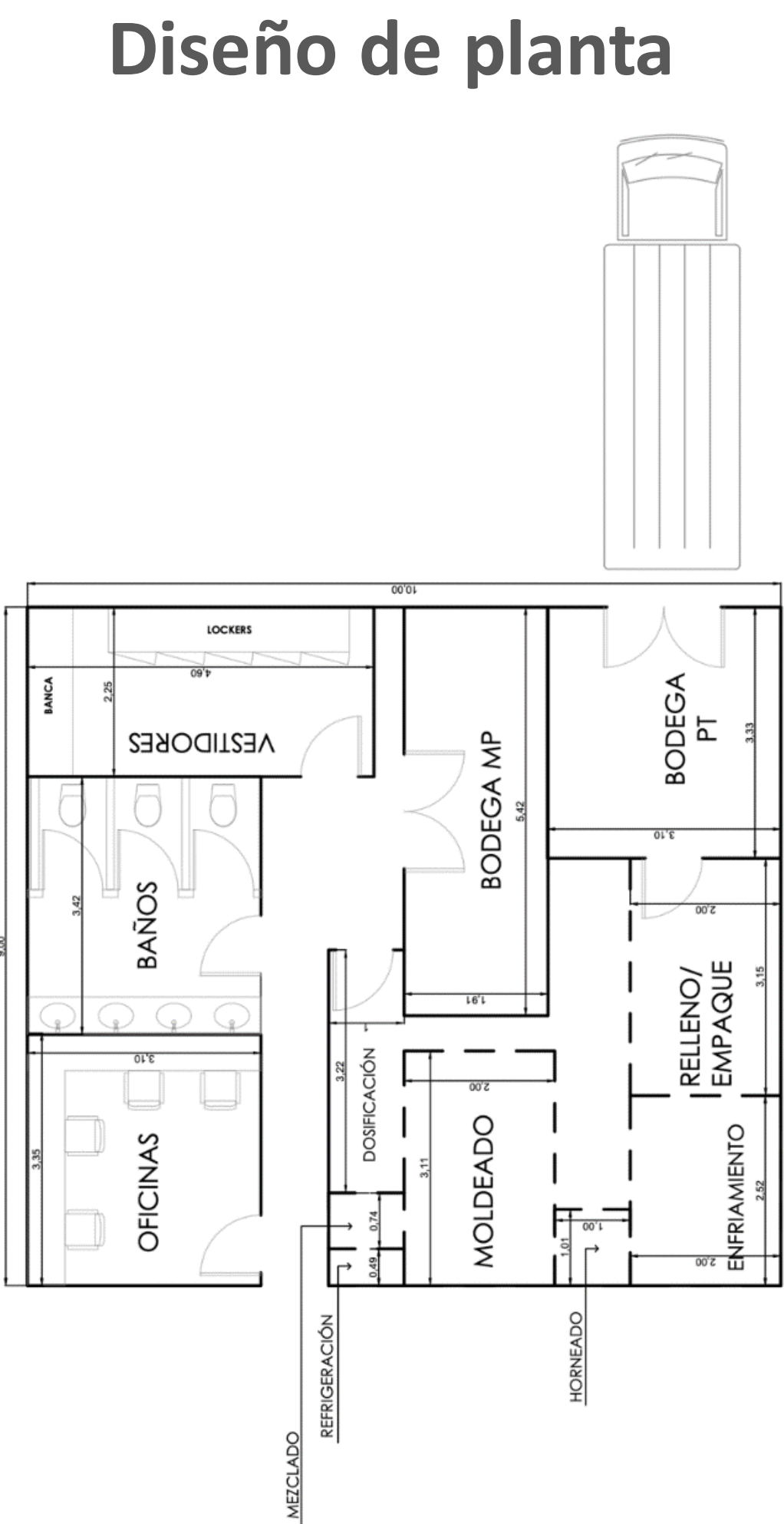
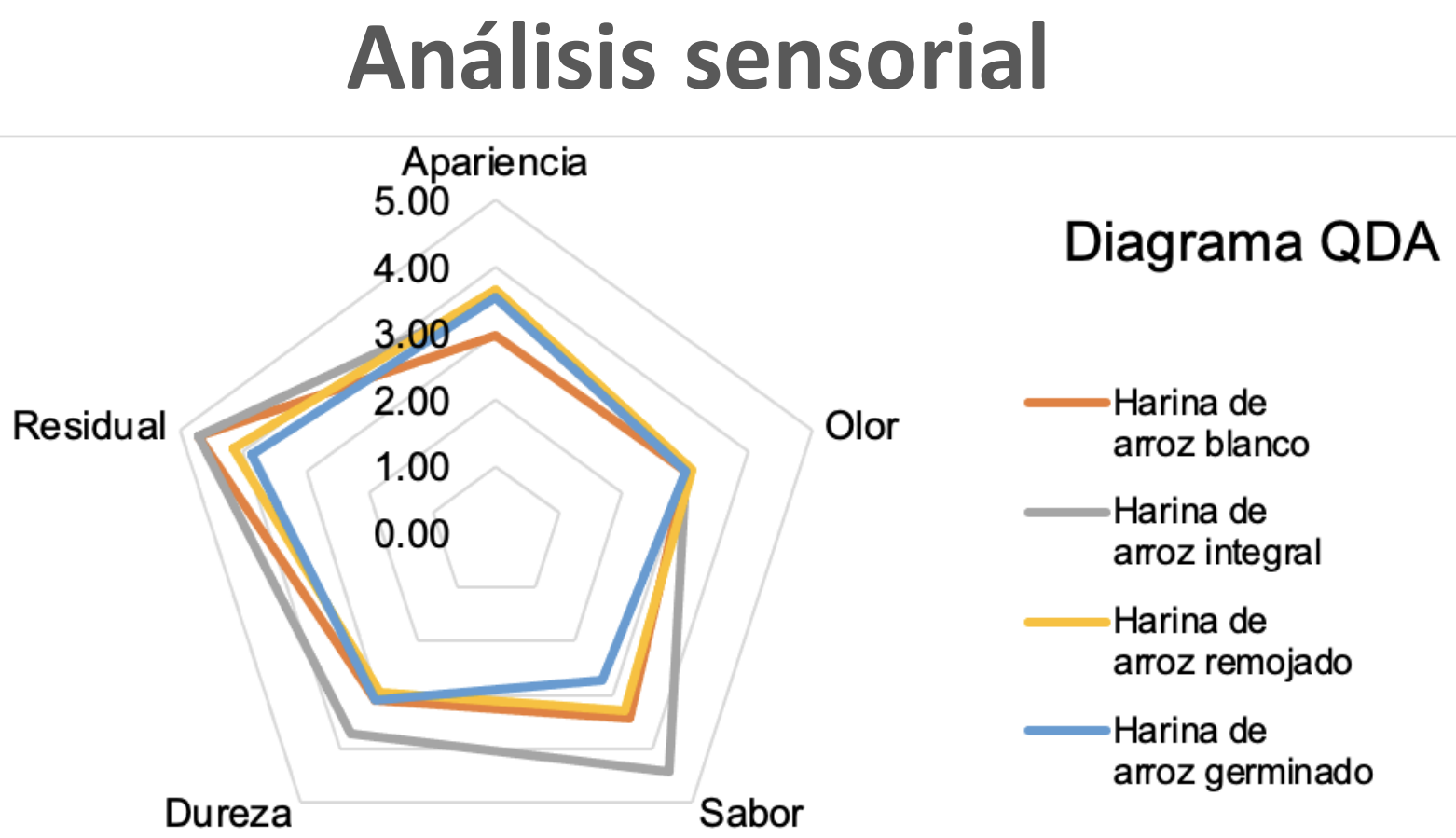
Ingrediente	Porcentaje (%)
Harina de arroz	26.76%
Harina de trigo	26.76%
Margarina	20.00%
Azúcar	15.19%
Huevos	10.00%
Levadura	0.38%
Sal	0.15%
Saborizante	0.76%

Relleno de maní

Ingrediente	Porcentaje (%)
Leche entera	29.60%
Azúcar impalpable	27.60%
Aceite vegetal	18.10%
Mantequilla de maní	24.70%

Composición nutricional

Composición	Aporte por cada 100 g de producto
Agua (g)	11.82
Proteína (g)	8.68
Grasa total (g)	24.93
Grasa saturada (g)	12.33
Colesterol (mg)	9.61
Carbohidratos totales (g)	52.50
Fibra dietética (g)	0.75
Energía (kcal)	464.90



CONCLUSIONES

- Se desarrolló una propuesta de galletas rellenas con una alta densidad energética y un valioso aporte nutricional. Además, se contempló la utilización de arroz y maní en su formulación, ya que estos ingredientes poseen un buen perfil nutricional y son ampliamente aceptados por los niños de la comunidad.

Además, se determinó que la implementación de una línea de proceso artesanal de galletas rellenas requerirá de un espacio físico de 74.39 m² y una inversión inicial de \$3,382.47.

Asimismo, se demostró que todos los prototipos desarrollados obtuvieron un puntaje promedio mayor a 4 en la prueba afectiva de aceptación. Sin embargo, se optó por utilizar harina de arroz integral, ya que esta obtuvo la mayor calificación para el atributo sabor durante la prueba cuantitativa descriptiva.

Finalmente, se estableció un costo de producción \$0.35 por cada paquete de 4 galletas rellenas, el cual puede ser comercializado a \$0.52 para generar un margen de ganancia del 50% para la comunidad.