SECUNDARIA Y PREPARATORIA

-TARI-

LLETAS

DE:ROGELIO LÓPEZ JIMENEZ

ASESORA: MARIA ROMINA FLORES PEÑA

DESARROLLO DE PROJECTOS.

INDICE

01 RESUMEN

02 ANTECEDENTES

03 DEFINICION DEL PROBLEMA

04 JUSTIFICACION

05 REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

RESUMEN

La finalidad de este proyecto es el de ofrecer una alternativa a los productos aparentemente **“SALUDABLES”** siendo este realmente **sano** y **nutritivo.**

El proyecto consistiría en una galleta o tostada hecha a partir de tres ingredientes: **LINAZA, HARINA DE ALMENDRA,** y **ACEITE DE COCO,** estos tres ingredientes serian la base de la galleta, pero se quiere lograr presentar esta galleta en varias presentaciones (Ej: una galleta dulce y otra salada) *pero siempre usando ingredientes que aporten algo al consumidor*. Por los ingredientes que este llevara y el hecho que es una galleta la hará **versatil, nutritiva, sana** y **facil de llevar**

ANTECEDENTES

Antecedente 1

Proyecto que fue dedicado a la producción y comercialización de galletas en base a harina de siete semillas (cebada,trigo,kañihua,maiz,linaza,alverja)

Antecedente 2

Proyecto dedicado al estudio de las aportaciones de la linaza en los valores nutricionales de una galleta

Antecedente 3

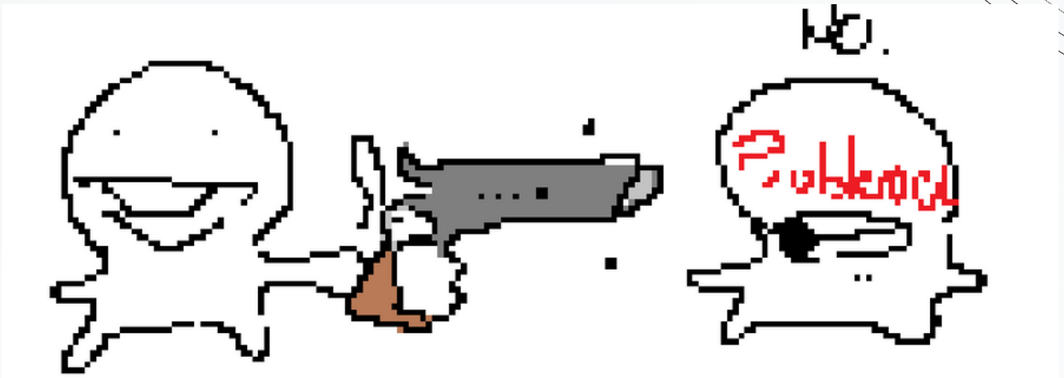
Proyecto dedicado a demostrar la factibilidad de implementar un plan de negocios que se basa en la elaboración y comercialización de pies y galletas a base de quinoa y linaza

DEFINICION DEL PROBLEMA

- ¿REALMENTE LOS PRODUCTOS “SALUDABLES” QUE SE VENDEN EN LOS SUPERMERCADOS SON SALUDABLES?

Realmente no, ya que los productos “**saludables**“ que se venden la mayoría de veces al darles la vuelta te darás cuenta que no son del todo saludables, ingredientes procesados en exceso, azúcar y grasa en grandes cantidades etc.

Por eso mismo se quiere crear estas galletas para ofrecer realmente lo que las personas esperan conseguir al comprar algo saludable y no sean engañadas.



JUSTIFICACION

Este proyecto se quiere realizar por dos motivos el primero, como ya se a mencionado, ofrecer un producto realmente sano y nutritivo a las personas que lo buscan y dejen de ser engañadas con los productos **“sanos”** de los supermercado que no tienen nada de sano. y el segundo es la posibilidad de comercializarlo y conseguir una ganancia ya que no todo se trata de caridad.

Las posibilidades de lograr lo propuesto son altas ya que cada día son mas las personas que se preocupan por su alimentación y intentan cambiarla poco a poco con productos fáciles de conseguir por esa parte es probable que sea exitoso, lo que nos podría frenar son los costes para elabóralo, por ejemplo la harina de almendra es cara pero para solucionarlo se podrían buscar alternativas que no afecten mucho al valor nutritivo de la galleta y siga siendo saludable.

BIBLIOGRAFIAS

Antecedentes:

*Primer antecedente:

Benito Rivera, J, Garro De La Cruz, M, Arias Capcha, L, Orihuela Hernández, R y Yamujar Rubio, A. (2019). Galletas elaboradas con harina de siete semillas. Universidad San Ignacio de Loyola.

*Segundo antecedente:

Alemán y col (8 de abril 2014).Evaluación fisico-química y sensorial de galletas de trigo y linaza (Linum usitatissimum) como fuente de fibra dietética y ácido alfa-linolenico. SABER UCV. http://saber.ucv.ve/handle/10872/5873

*Tercer antecedente:

Chérrez Veintimilla, J. M. (2017). Plan de negocios para la fabricación y comercialización de pie y galletas a base de quinua y linaza para diabéticos (Tesis de pregrado). Universidad de las Américas, Quito.http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/7910