

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación se basa en crear una propuesta de galleta nutricional principalmente y una barra nutricional como segunda opción, obtenidas de la sangre liofilizada de un ovino como componente principal para ayudar a combatir problemas de anemia. La idea de presentar esta propuesta es debido a que actualmente en Ecuador uno de los problemas de salud pública que se enfrenta es la anemia ferropénica en su población, algo muy común especialmente en los más vulnerables, los niños quienes tienen un alto riesgo de contraer esta enfermedad desde los primeros meses de vida hasta los cinco años, tiempo en el cual justamente el ser humano es donde debe mantener una sana alimentación que repercutirá en su futuro. En los adolescentes y adultos en general la anemia ferropénica puede incidir en el rendimiento físico, emocional e intelectual, es por esta y otras razones que se ve la necesidad de crear y aportar con una receta desde el punto de vista gastronómico, creando un producto con características de innovación nutricional en su composición para contribuir a la sociedad ecuatoriana a mejorar este mal social. La investigación en este tema es de índole Inductiva, ya que todos los análisis a los cuales se verán sometidos estos productos gastronómicos permitirán arrojar resultados con los cuales se puede manejar el hecho de que serán adecuados para su consumo y lo más importante beneficiosos dentro de una dieta para mejorar el aspecto nutricional de los ciudadanos.

PALABRAS CLAVES: GALLETAS, NUTRICIÓN, LIOFILIZACIÓN, ANEMIA, SANGRE OVINA.