



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO

“LA MANÁ”

PROYECTO DE TITULACIÓN

PREVIO A LA OBTENCION DEL TÍTULO DE:

TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TEMA:

**PLAN DE NEGOCIO PARA LA ELABORACIÓN DE PAN A BASE DE QUINOA EN
EL CANTÓN LA MANÁ PERIODO 2023**

CARRERA:

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

AUTOR:

JOSHUA JOSUÉ ÁLVAREZ SALAZAR

CURSO:

QUINTO SEMESTRE “A” EGRESADO

LA MANÁ – COTOPAXI – ECUADOR

2023

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Planteamiento del problema

En el Cantón La Maná la tendencia de consumo de pan integral se ha incrementado debido a la creciente demanda de productos con todas las necesidades nutricionales, creando recetas saludables y veganas para un mejor consumo en las elaboraciones de panes.

Para la elaboración de este proyecto se ha elaborado panes a base de Quínoa siendo el principal ingrediente para la elaboración de panes, consiguiendo resultados positivos para la salud de los consumidores obteniendo productos Ricos en proteínas, Fuente de calcio, Rico en hierro y magnesio, Gran contenido en omega 6, Favorece al tránsito intestinal, es Antioxidante, Apto para intolerantes al gluten e ideal para deportistas entre muchas más.

La Planta de Quínoa fue uno de los segundos granos que se cultivaron en la tierra, llamado Quínoa , algo similar al mijo o arroz, en referencia a las primeras semillas enviadas a Europa, Lamentablemente habían muerto y no lograron germinar, posiblemente porque de la alta humedad, que reina durante los viajes por mar. (Vega, 2019)