



Investigador:
Raquel Antezana
Gómez

GRASEADOS DE QUINUA CON
CHOCOLATE, UNA ALTERNATIVA
INNOVATIVA PARA LA PEQUEÑA
Y MEDIANA INDUSTRIA



Centro de Alimentos y
Productos Naturales

Descripción y características fundamentales

La tecnología desarrollada comprendió en una primera etapa una selección y evaluación completa de cinco diferentes tipos de chocolates de cobertura ofertados en el mercado local.



Ventajas competitivas

Se busca nuevos productos en base a grano de quinua, que a la vez sean atractivos al consumidor.



Aspectos Innovadores

El proceso tecnológico desarrollado se considera novedoso porque es aplicable a la quinua, considerada como un alimento de desarrollo de gran importancia en nuestro país.



Tipo de asociación que busca

La tecnología ofertada es de interés para industria de alimentos, principalmente para la pequeña y mediana.

