

RESUMEN

En el departamento de Tarija existe diversidad frutas y verduras que se venden a la población en general, siendo el zapallo, acelga y la zanahoria parte de la dieta alimentaria de la población tarijeña. Así mismo las harinas son parte fundamental de la alimentación boliviana, siendo más consumidas las harinas de maíz y de trigo. Desde tiempos antiguos las harinas fueron el método de preservación de alimentos hasta próximas cosechas.

Las harinas de origen vegetal o también conocidas como harinas compuestas, en especial aquellas que no contienen cereales, son una innovación y un producto relativamente nuevo en el mercado, en el cual no aparece con frecuencia harinas de este tipo. Estas harinas por su método de procesamiento no pierden muchos de sus componentes nutricionales por lo que se vuelven una alternativa de consumo de alto valor nutricional. El proceso de obtención de harinas es el mismo para cualquier tipo de materia prima, sin embargo, cambia algunas etapas dependiendo de la materia prima que se tenga, por lo general el método se basa en el secado, molienda y tamizado.

La harina compuesta de acelga, zapallo y acelga es una investigación aplicada en el siguiente proyecto para entender sus ventajas y desventajas, proceso de obtención y conclusiones necesarias de la misma. La harina resultante es un polvo fino con un tamaño de partícula adecuado para consumo humano, el cual contiene un porcentaje de vitaminas, proteínas, fibra, carbohidratos y un aporte energético considerable que lo vuelve una alternativa de consumo.

La metodología seguida en el siguiente proyecto es: selección de la materia prima, lavado, pelado, cortado, secado, molienda, tamizado y envasado. Entre etapas se realizarán otras etapas de acondicionamiento y análisis. Se busca experimentar con el porcentaje de composición mediante pruebas sensoriales para determinar la mejor combinación que pueda agrandar a la población en cuanto a sabor, color y olor. El rendimiento de la harina es de al menos entre un 12-14 % esto debido al elevado contenido de agua de las materia primas.