

## Resumen

El presente trabajo de investigación galletas de avena saborizada se realizó con el propósito de incrementar a la dieta diaria en niños y adultos un alimento nutritivo que remplace a las demás golosinas comúnmente consumidas.

Las pruebas experimentales se realizaron en el laboratorio, taller de alimentos (L.T.A) así; realizando evaluaciones sensoriales para definir la aceptabilidad de la galleta de avena saborizada de ahí tomando en cuenta en elaboraciones futuras los atributos más aceptados sabor, aroma, color, apariencia , textura los cuales dependen de las proporciones de materia prima utilizada, funcionabilidad de cada una de ellas y parámetros que se estudian para obtener un producto de calidad apto para el consumo humano.

Las evaluaciones sensoriales reflejan la aceptabilidad de a quienes va dirigido el producto; entonces como los niños y adultos son los posibles consumidores se realiza la elaboración de las galletas de avena saborizadas al gusto del consumidor por ello las evaluaciones sensoriales son un punto muy importante en el estudio de este tipo de trabajo.

El estudio en fin nos lleva a definir el producto alimenticio; de calidad, inocuo y con aportes nutricionales que favorecen a la salud ya que la materia prima principal "Avena" es la reina de los cereales por el aporte nutricional que proporciona, y que la aceptabilidad del consumo de la galleta de avena saborizada sea un opción de alimentación sana y nutritiva.

Todos los estudios y pruebas experimentales que se realizan en el transcurso de la elaboración del trabajo, son importantes de ahí viene la definición y determinación de cada parámetro para la obtención del producto final "Galletas de avena saborizada"