

## **RESUMEN.**

Los cereales constituyen la fuente de nutrientes más importante de la humanidad. Históricamente están asociados al origen de la civilización y cultura de todos los pueblos. El hombre pudo pasar de nómada a sedentario cuando aprendió a cultivar cereales y obtener de ellos una parte importante de su sustento.

El consumo de pastas en base a trigo en el mercado mundial está sufriendo modificaciones ya que la tendencia actual de dejar de consumir productos que sean organismos genéticamente modificados (OGM), razón por la cual la población está buscando un sustituto para este tipo de pastas que tengan elevado nivel nutricional.

La quinua es un pseudo cereal rico en nutrientes que contiene todos los aminoácidos esenciales en cantidades equilibradas lo cual ayuda a su mejor asimilación en el momento del consumo.

Una de las grandes bondades que tiene este pseudo cereal es la gran capacidad de adaptarse al medio que lo rodea ya sea los climas extremos de los salares y el tipo de tierra que este presenta así como también los climas templados de los valles con una tierra que no presenta gran salinidad como la de los salares.

La importancia de la Quinua Real en la alimentación de los seres humano radica en su contenido de minerales, vitaminas y principalmente en la calidad de sus proteínas, la quinua aventaja a otros granos por su contenido de proteínas, minerales (Ca, Fe, P), vitaminas B1 y riboflavina.

En el presente proyecto de grado se ha elaborado una pasta a partir de harina cruda de quinua real para esto se realizaron procesos de mezclas de proteínas con el fin de obtener un producto estable y con características organolépticas aceptables.

Se realizaron tres test para poder medir la calidad del producto, la preferencia y su aceptabilidad, habiéndose obtenido calificaciones superiores en la pasta de quinua.