

ANEXOS

SANTALICIA

TABLA 1. *Tabla nutricional muffin natural*

TABLA MUFFIN NATURAL	Quinu a cruda	Avena	Sal	Mie l	Panel a	Polvo para hornear	Huevos	Aceit e de oliva	Total
Calorías	9,82	45,68	0,00	1,89	20,31	0,27	5,88	3,30	87,14
Proteínas	0,39	1,81	0,00	0,00	0,00	0,05	0,46	0,00	2,72
Azúcar (Hidratos de carbono)	1,59	7,15	0,00	0,05	0,05	0,00	0,02	0,00	8,87
Fibra	0,19	0,73	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,92
Grasa total	0,17	0,94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,44	0,33	1,88
Ácidos grasos saturados (AGS)	0,02	0,17	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,05	0,36
Ácidos grasos mono insaturados (AGM)	0,04	0,34	0,00	0,00	0,00	0,00	0,18	0,24	0,80
Ácidos grasos poliinsaturados (AGP)	0,09	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,07	0,03	0,59
AGP/AGS	0,06	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,13
(AGP + AGM)/AGS	0,19	0,29	0,00	0,00	0,00	0,09	0,08	0,01	0,66
Colesterol	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,15	14,88	0,00	15,02

Fuente: Elaboración propia

TABLA 2. *Tabla nutricional muffin tentación del bosque*

TABLA MUFFIN TENTACIÓN DEL BOSQUE	Quinu a cruda	Avena	Sal	Miel	Panela	Polvo para hornear	Huevos	Aceite de oliva	Kiwi	Manzana verde	Espirulina	Total
Calorías	7,38	30,45	0,00	1,89	20,31	0,27	5,88	3,30	7,79	8,02	0,09	85,37
Proteínas	0,29	1,21	0,00	0,00	0,00	0,05	0,46	0,00	0,15	0,05	0,02	2,23
Azúcar (Hidratos de carbono)	1,19	4,77	0,00	0,05	0,05	0,00	0,02	0,00	1,37	1,68	0,01	9,14

Fibra	0,15	0,49	0,0 0	0,0 0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,3 2	0,30	0,00	1,2 5
Grasa total	0,13	0,63	0,0 0	0,0 0	0,00	0,00	0,44	0,33	0,1 2	0,05	0,00	1,7 0
Ácidos grasos saturados (AGS)	0,01	0,11	0,0 0	0,0 0	0,00	0,00	0,12	0,05	0,1 5	0,01	0,00	0,4 6
Ácidos grasos mono insaturados (AGM)	0,03	0,23	0,0 0	0,0 0	0,00	0,00	0,18	0,24	0,1 5	0,02	0,00	0,8 5
Ácidos grasos poliinsaturados (AGP)	0,07	0,27	0,0 0	0,0 0	0,00	0,00	0,07	0,03	0,0 6	0,02	0,00	0,5 1
AGP/AGS	0,04	0,05	0,0 0	0,0 0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0 7	0,30	0,02	0,4 8
(AGP + AGM)/AGS	0,14	0,19	0,0 0	0,0 0	0,00	0,09	0,08	0,01	0,2 4	0,71	0,08	1,5 6
Colesterol	0,00	0,00	0,0 0	0,0 0	0,00	0,15	14,88	0,00	0,0 0	0,00	0,00	15, 02

Fuente: Elaboración propia

TABLA 3. *Tabla nutricional muffin amanecer*

Calorías	7,38	30,4 5	0,00	1,89	20,3 1	0,27	5,88	3,30	0,43	2,77	7,23	69,9 0
Proteínas	0,29	1,21	0,00	0,00	0,00	0,05	0,46	0,00	0,00	0,03	0,11	2,02
Azúcar (Hidratos de carbono)	1,19	4,77	0,00	0,05	0,05	0,00	0,02	0,00	0,09	0,58	1,36	6,18
Fibra	0,15	0,49	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,08	0,24	0,64
Grasa total	0,13	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,44	0,33	0,00	0,02	0,05	1,53
Ácidos grasos saturados (AGS)	0,01	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,05	0,00	0,00	0,01	0,30
Ácidos grasos mono insaturados (AGM)	0,03	0,23	0,00	0,00	0,00	0,00	0,18	0,24	0,00	0,01	0,02	0,68
Ácidos grasos poliinsaturados (AGP)	0,07	0,27	0,00	0,00	0,00	0,00	0,07	0,03	0,00	0,00	0,02	0,44

AGP/AGS	0,04	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01	0,00	0,46	0,11
(AGP + AGM)/AGS	0,14	0,19	0,00	0,00	0,00	0,09	0,08	0,01	0,00	0,00	0,92	0,52
Colesterol	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,15	14,88	0,00	0,00	0,00	0,00	15,02

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4. Tabla nutricional muffin tentación

TABLA MUFFIN TENTACION	Quinoa cruda	Avena	Sal	Miel	Panela	Polvo para hornear	Huevos	Aceite de oliva	Arándanos	Fresa	Mora	Total
Calorías	7,38	30,45	0,00	1,89	40,63	0,27	5,88	3,30	0,42	4,60	4,50	99,29
Proteínas	0,29	1,21	0,00	0,00	0,00	0,05	0,46	0,00	0,01	0,12	0,12	2,26
Azúcar (Hidratos de carbono)	1,19	4,77	0,00	0,05	0,10	0,00	0,02	0,00	0,06	0,79	0,62	7,60
Fibra	0,15	0,49	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,05	0,24	0,32	1,24
Grasa total	0,13	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,44	0,33	0,01	0,06	0,10	1,69
Ácidos grasos saturados (AGS)	0,01	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,12	0,05	0,00	0,00	0,00	0,30
Ácidos grasos mono insaturados (AGM)	0,03	0,23	0,00	0,00	0,00	0,00	0,18	0,24	0,00	0,01	0,04	0,73
Ácidos grasos poliinsaturados (AGP)	0,07	0,27	0,00	0,00	0,00	0,00	0,07	0,03	0,00	0,03	0,04	0,51
AGP/AGS	0,04	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,09
(AGP + AGM)/AGS	0,14	0,19	0,00	0,00	0,00	0,09	0,08	0,01	0,00	0,00	0,00	0,51
Colesterol	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,15	14,88	0,00	0,00	0,00	0,00	15,02

Fuente: Elaboración propia

TABLA 5. *Tabla nutricional palitos*

TABLA PALITOS	Quin ua cruda	Ave na	Sal	Azúc ar more na	Levadu ra en polvo	Mantequ illa	Acei te de oliva	Bicarbon ato	Sal mari na grues a	Tota l
Calorías	8,85	45,94	0,00	0,90	1,15	9,17	56,87	0,00	0,00	122,87
Proteínas	0,35	1,82	0,00	0,00	0,20	0,01	0,00	0,00	0,00	2,38
Azúcar (Hidratos de carbono)	1,43	7,19	0,00	0,22	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00	8,93
Fibra	0,18	0,73	0,00	0,00	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,93
Grasa total	0,15	0,94	0,00	0,00	0,00	1,02	5,75	0,00	0,00	7,86
Ácidos grasos saturados (AGS)	0,02	0,17	0,00	0,00	0,00	0,64	0,83	0,00	0,00	1,67
Ácidos grasos mono insaturados (AGM)	0,04	0,34	0,00	0,00	0,00	0,26	4,08	0,00	0,00	4,73
Ácidos grasos poliinsatura dos (AGP)	0,08	0,40	0,00	0,00	0,00	0,04	0,58	0,00	0,00	1,10
AGP/AGS	0,05	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,13
(AGP + AGM)/AG S	0,17	0,29	0,00	0,00	0,00	0,00	0,11	0,00	0,00	0,57
Colesterol	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,69	0,00	0,00	0,00	2,69

Fuente: Elaboración propia

TABLA 6. Validación de producto inicial

	
A ella le pareció que la presentación necesitaba ser pulida un poco más, así mismo, cree que el sabor es muy rico y que le parece completamente saludable este producto por las cosas que contiene.	A ella le pareció que si bien el producto era muy rico, se le podía añadir cierta suavidad al producto, del mismo modo, se enfocó en el sabor y el dulce el cual lo encontraba perfecto.
	
Pilly fue una de las pocas personas en la primera prueba, que distinguió automáticamente los sabores y los ingredientes de los cuales se componía el producto. Es por ello que dedujo de la buena calidad del producto y todo el valor nutricional que tenía.	Ella nos comentó acerca de cómo le gustaría encontrar el producto en otras presentaciones. Adicional a esto, quedó tan encantada con el producto, que pidió otro más para probar nuevos sabores. Es más al momento de llegar a hacer la prueba ella estaba buscando un producto para consumir y dijo que este le había parecido muy apropiado.

Fuente: Elaboración propia