

“FORMULACIÓN DE GALLETITAS CON HARINA DE BAGAZO, UNA OPCIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA COMEDORES Y MERENDEROS DEL GRAN LA PLATA”

1. INTRODUCCIÓN

En el marco de una creciente crisis alimentaria que afecta a la región del Gran La Plata y a nivel nacional, se desarrolló unas galletitas con harina de bagazo cervecero, un subproducto de la industria cervecera. La propuesta está dirigida a Pequeñas Unidades Productoras de Alimentos Artesanales (PUPAAs), comedores y merenderos comunitarios vinculados al Consejo Social de la Universidad Nacional de La Plata.

El uso de harina de bagazo no solo permite mejorar el valor nutricional de los alimentos, sino que también reduce costos e impactos ambientales, aprovechando un residuo. Las galletitas desarrolladas contienen un 20% de harina de bagazo, brindando una opción más saludable frente a productos comerciales, y cumplen con la Ley N°27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.



Receta galletitas de limón con harina de bagazo



2. OBJETIVOS

Objetivo general:

- Desarrollar galletitas dulces nutritivas y de bajo costo utilizando harina de bagazo.

Objetivos específicos:

- Diseñar galletitas con harina de bagazo para comedores, merenderos y PUPAA, utilizando los alimentos disponibles.
- Estandarizar recetas de galletitas de bagazo adaptadas al equipamiento de estos espacios.
- Evaluar cómo la harina de bagazo cervecero puede ayudar a cubrir necesidades nutricionales.
- Evalúe la aceptación de la receta en comedores y merenderos.

3. METODOLOGIA

Se centra en el diseño de galletitas dulces elaboradas con harina de bagazo, evaluando su aceptación en desayunos y meriendas a través de un estudio de consumo y situación nutricional. Se recopilaron datos de fuentes oficiales como el Ministerio de Salud, ANMAT y el CIDCA, entre otros, para desarrollar cinco versiones de la receta, ajustando ingredientes y técnicas de preparación en función de la aceptación de cada versión.

La evaluación de las galletitas se llevó a cabo en el merendero PUPAA Sueños de Libertad en Berisso, donde se midió la aceptación del producto a través de una encuesta aplicada a los niños que asisten al lugar. Para esta actividad, se ofreció una explicación a los participantes sobre la degustación y se obtuvo su consentimiento, lo que permitió valorar la viabilidad y preferencia del producto en su contexto real de consumo.

4. RESULTADOS

Se evaluó la aceptación de galletitas hechas con harina de bagazo en el merendero Sueños de Libertad, encuestando a 23 niños y adultos. Los participantes calificaron positivamente la apariencia (91.3%), sabor (91.3%), y olor (95.6%) de las galletitas, señalando que la harina de bagazo no afectó estos aspectos. La textura fue percibida como suave y esponjosa, sin críticas significativas, y el 82.6% indicaron que volverían a comerlas. Algunos sugirieron mejorar el dulzor o el tiempo de cocción. En general, el producto fue bien recibido, siendo considerado versátil y adecuado para acompañar bebidas como mate o café.

5. CONCLUSIÓN

La incorporación de harina de bagazo cervecero en la elaboración de galletitas para comedores comunitarios del Gran La Plata destaca el potencial de esta alternativa nutritiva, sostenible y accesible. La buena aceptación sensorial de las galletitas entre niños y niñas respalda su capacidad de implementación en entornos comunitarios, proporcionando una opción saludable que contribuye a la alimentación infantil. Este enfoque no solo favorece la calidad nutricional de los alimentos ofrecidos, sino que también impulsa la economía circular, aprovechando recursos que de otro modo se desecharían. El proyecto demuestra que, mediante soluciones locales y sostenibles, es posible incidir positivamente en la seguridad alimentaria y la nutrición infantil, abriendo puertas para su replicación en otros contextos vulnerables.