El primer alimento que recibió el nombre de galleta fue una especie de pan de forma plana, pero actualmente con este término nos referimos a una amplia serie de productos alimenticios.

En la actualidad existen diferentes formas de procesamiento de galletas, que muchas veces incluyen una considerable cantidad de aditivos en sus ingredientes que las hacen menos naturales, es por esta razón que nace la idea de formular galletas de vegetales que sean mas naturales en relación a sus ingredientes, convirtiéndose en una buena opción de consumo para las personas, que hoy en día buscan variedad de productos.

Entre los vegetales existentes se ha elegido al zapallo, zanahoria y la arveja como ingredientes principales en la elaboración de las galletas de vegetales, además, los tres vegetales seleccionados se los puede encontrar en cualquier época del año, y de esa forma continuar normalmente con la producción, evitando problemas de escases de materia prima.

Consumir galletas de vegetales puede convertirse en una nueva opción de ingerir alimentos para personas que buscan alimentos más saludables.

El proyecto se puede mejorar realizando mas pruebas, entre las cuales incluyan enriquecer el producto, ya que por el proceso que se les realiza pierden nutrientes, y al mejorarlas se convertirían en una excelente opción de consumo, especialmente para los niños.

Nombre: Carlos Lino López

Correo electrónico: charl\_120@hotmail.com / calino@espol.edu.ec

Celular: 093518416