

164- ESTECHE, Sofia Magalí – MARTINEZ, Agostina Adriana. *Planta elaboradora de crackers libres de gluten a partir de harina de trigo sarraceno.*

Resumen

La Enfermedad Celíaca (EC) o enteropatía sensible al gluten es una intolerancia permanente a ciertas proteínas del gluten, que se encuentran principalmente en el trigo, cebada, centeno, avena y sus derivados, presentándose en individuos con una determinada predisposición genética.

Uno de los inconvenientes de gran importancia, y en el cual nos centraremos a lo largo de este proyecto es el déficit de fibra en la dieta de dicha población lo cual conduce a problemas de estreñimiento, teniendo un mayor riesgo de desarrollar cáncer colorrectal, diverticulosis, entre otras. Basándonos en esta problemática se plantea obtener crackers a partir de harina de trigo sarraceno, ya que la misma es libre de gluten y posee buen contenido de fibra y otros macronutrientes, los cuales tienen un papel importante debido al efecto sinérgico que establece con la microbiota del intestino grueso.

El objetivo general de este proyecto es estudiar la factibilidad tanto técnica como económica de instalar una planta elaboradora de crackers libres de gluten a partir de harina de trigo sarraceno, dándole valor agregado a una materia prima que se cultiva en el país.

La planta planea satisfacer el 5% de la demanda de este tipo de productos para las personas con distintas afecciones al gluten que habitan en las provincias de Entre Ríos, Santa Fe y Buenos Aires.

Finalmente, a partir del análisis económico-financiero se determinó que el proyecto es rentable, con un periodo de recuperación de 2 años y 9 meses, un Valor Actual Neto (VAN) de U\$S 486196 y una Tasa Interna de Retorno (TIR) de 48%.