

**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ  
CARRIÓN- HUACHO**

**Facultad de Bromatología y Nutrición**



**TESIS**

**POSTRE Y BEBIDA INSTANTÁNEA DE PAPA, KIWICHA,  
LECHE FORTIFICADA CON CHOCOLATE NEGRO PARA  
NIÑOS CON DESNUTRICIÓN CRÓNICA.**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN  
BRIMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**PRESENTADO POR:**

**Bach. JESSICA VICTORIA GARCÍA JESÚS**

**Bach. JACKELINE KATIA CERNA DIESTRA**

**Asesor: Lic. OSCAR OTILIO OSSO ARRIZ.**

**HUACHO – 2015**

## RESUMEN

**Objetivos:** Elaborar un postre y una bebida instantánea de papa, kiwicha y leche fortificada con chocolate negro, para alimentación de niños en etapa escolar de 5 a 12 años, con buenas características sensoriales y nutricionales. **Materiales:** Ingredientes de primera calidad comercial, con certificación de calidad. **Métodos:** Diseño cuasi experimental, de tipo transversal. Se elaboró una pre-mezcla instantánea para la elaboración de postre y bebida. El criterio para la selección de la mezcla nutritiva fue el producto que presentó el mejor balance de aminoácidos (Kiwipapa-3). La composición química según métodos de la AOAC, la inocuidad con métodos de la ICMSF. La aceptabilidad, mediante escala facial y prueba DMS (diferencias mínimas significativas). **Resultados:** La proporción de harina de papa amarilla, harina pretostada de kiwicha, leche en polvo y chocolate negro fueron: 30%:22%:20%:8% (kiwipapa-1), 32%:20%:20%:8% (Kiwipapa-2) y 20%:32%:20%:8% (Kiwipapa-3), respectivamente. Las pre-mezclas instantáneas “kiwipapa-1”, “kiwipapa-2” y “kiwipapa-3”, aportan: (13,60 g%; 13,29g% y 16,32 g%), carbohidratos ( 70,33 g%; 70,60 g% y 65,84 g%) ; bajo contenido de grasas saturadas (8,42g%, 7,60g% y 9,58 g%) y de fibra dietaria (1,60%; 1,49% y 1,67%). El 50% de los niños con desnutrición crónica aceptaron los postres y bebidas elaboradas con la mezcla instantánea “kiwipapa-3” y el 30% lo aceptaron de manera regular, mientras que el producto “kiwipapa-2” y “kiwipapa-1”, tuvo la calificación de “lo acepta un poco” (30%) y lo rechaza un poco (50% y 60%, respectivamente). **Conclusiones:** La prueba DMS ( $p < 0,05$ ). demuestra que consumido directamente como postres y bebidas y/o adicionados a la leche, jugos, o en las comidas, son bien aceptados por los niños con desnutrición crónica. Es un producto alternativo para contribuir a la solución del problema de la desnutrición crónica infantil.

---

**Palabras claves:** Bebida instantánea, chocolate negro, desnutrición, kiwicha