

Creación de emprendimiento de repostería con productos saludables aptos para el consumo de personas que sufren de diabetes o celiaquía

Presentación de idea de negocio

Emprendimiento - Deleité

Estudiante

Sara Gabriela Moreno Chemás

Docente

Juan Camilo Ramos

**Corporación Universitaria Comfacaucua- Unicomfacaucua
Tecnología en Gestión Gastronómica
Facultad de Humanidades, Artes, Ciencias Sociales y de la Educación**

**Popayán- Cauca
Noviembre De 2021**

Contenido

1. Resumen.....	3
2. Introducción.....	4
3. Planeamiento del problema.....	5
4. Justificación.....	6
5. Estructura del proyecto.....	7
5.1. Diseño de carta.....	7
5.2. Diseño de logo.....	7
5.3. Misión.....	8
5.4. Visión.....	8
6. Objetivos.....	9
6.1. Objetivo general.....	9
6.2. Objetivos específicos.....	9
7. Marco teórico.....	10
8. Metodología.....	12
8.1. Análisis de aceptación.....	12
8.2. Pruebas de producto y evidencias.....	18
8.3. Costeo de productos.....	21
9. Conclusiones.....	25
10. Glosario.....	26
11. Bibliografía.....	27

1. Resumen

Las preparaciones en repostería generalmente se hacen con productos que contienen gluten y suelen llevar una alta cantidad de azúcar, por esta razón se realizó este proyecto, con el fin de sacar un emprendimiento de repostería que pueda tener una línea de productos que no contengan gluten y sean bajos en azúcar, esto para que personas celiacas y diabéticas puedan consumir los productos ofrecidos dentro del emprendimiento.

Este busca inclusión, pues por lo general, no se realizan productos de este tipo, que sean específicamente para que una población determinada los consuma, los productores no piensan más allá y no hacen productos alternativos que no afecten la salud de este tipo de personas.

Para realizar este proyecto se llevaron a cabo búsquedas de ingredientes aptos para el consumo de estas personas, también se buscaron recetas de productos que pudieran consumir sin afectar su salud, se investigó la razón por la cual el gluten no puede ser consumido por celiacos y cómo les afecta y también cómo afecta la diabetes al organismo de las personas que la padecen.

Se realizaron pruebas de productos, se hizo el diseño del emprendimiento como tal, que será virtual, se diseñó el logo junto con la carta de productos y se definieron los objetivos que este emprendimiento quiere alcanzar, buscándole una solución al problema que se planteó, que es la razón por la que se inició el proyecto.

2. Introducción

Se busca lanzar un emprendimiento de repostería con productos saludables que sean aptos para que personas con diabetes o celíacos, puedan consumirlos, este emprendimiento ofrecerá postres, pasteles y pasabocas y entre estos están: pasteles con sabores diferentes y variedad de frutas incluidas en sus preparaciones; postres como mousses, pies, cheesecakes y también galletas, brownies, alfajores.

Estas preparaciones tienen diferentes procesos e ingredientes, que harán posible su consumo para este tipo de personas y hay preparaciones dentro de la carta de productos que son versátiles, permiten que sus ingredientes sean cambiados, sin afectar en sí el postre, incluyendo en él productos sin gluten o disminuyendo la cantidad de azúcar sin cambiar de forma notoria el sabor de la preparación, así no se afecta la salud de quien consume, ni el producto altera su sabor.

Para llevar a cabo este proyecto se expuso que no es común ver productos, sobre todo de repostería, que estén dirigidos al público que se dirige éste, es decir celíacos y diabéticos, se debe tener en cuenta que por el hecho de que los productos tengan ingredientes “especiales” para que puedan ser consumibles para esta población, no significa que una persona que no padezca de estas enfermedades no pueda consumir estos productos; también se realizaron pruebas de producto, análisis respecto al nivel de aceptación de los productos y el emprendimiento como tal.

3. Planteamiento del problema

No es común ver empresas productoras de repostería que tengan productos especiales para personas con diabetes que no pueden consumir azúcar en gran cantidad o no pueden consumirla en lo absoluto o para celíacos, que no pueden consumir gluten, pues su cuerpo genera una reacción inmunológica cuando lo consumen.

Estas personas generalmente no consumen muchos postres o pasteles precisamente porque tienen ingredientes que les afectan su organismo y las empresas productoras muchas veces no piensan en esto para crear productos que puedan consumir estas personas, deberían salir a la venta líneas de productos especiales para que estas personas también puedan disfrutar de postres, no necesariamente dulces.

Es por esto que se pensó llevar a cabo este proyecto, que tendrá productos aptos para el consumo de estas personas y no afectarían su salud, dándoles la oportunidad de disfrutar libremente del postre que deseen, sin preocuparse por que este contenga gluten o azúcar y no se abstengan a consumirlo.

4. Justificación

El emprendimiento se quiere lanzar con la finalidad de incluir, ya que las recetas de los productos serán realizadas con ingredientes que los celíacos y diabéticos sean capaces de consumir sin que se vea afectada su salud, cada receta se puede amoldar, con ingredientes acordes a la dieta de estas personas.

Normalmente los celíacos y diabéticos no suelen consumir postres o comidas dulces y al pensar en que los postres son tan deliciosos, por qué no todos disfrutan de ellos, por esa razón, este proyecto busca que estas personas puedan también disfrutar del maravilloso mundo de la repostería, pero de una manera diferente, ofreciéndoles postres que no son iguales a los que se observan comúnmente, pero son igual de ricos, pues se trata de no cambiar en sí el sabor del producto.

Estos productos son en su mayoría están hechos con ingredientes bastante saludables, además, varios de estos incluyen fruta, esto para darles un toque diferente en su sabor y hacer agradable al gusto cuando los consuman, los productos no son únicamente para consumo de celíacos y diabéticos, de hecho, todas las personas pueden consumir estos productos, estos son también adecuados para personas a las que les gusta cuidarse y consumen comida “fitness” que en ocasiones es más saludable que lo que se consume normalmente.

5. Estructura del proyecto

5.1 Diseño de carta (imagen 1)



Imagen 1.

5.2 Diseño de logo (imagen 2)



Imagen 2.

5.3 Misión

Brindar productos de repostería, con una excelente calidad para ofrecer a los clientes, fusionando la repostería creativa, con la repostería tradicional, obteniendo así productos excepcionales que puedan consumir personas con problemas al consumir azúcar y/o gluten.

5.4 Visión

Generar una empresa de pastelería y repostería que mantenga las características tradicionales, pero que incluya preparaciones *incluyentes*.

6. Objetivos

6.1. Objetivo general

Elaboración y venta de productos de repostería especiales para personas que sufran de diabetes o que sean celíacos, usando ingredientes adecuados para que ellos puedan consumir y además adicionando frutas en diversas preparaciones para darles sabores diferentes y que no sólo sean vainilla o chocolate como se suele presentar la repostería.

6.2. Objetivos específicos

- Brindar a los clientes a quienes se dirige el proyecto, la oportunidad de disfrutar postres deliciosos, sin que estos afecten su salud.
- Hacer que cada producto tenga un sabor especial y sea único.
- Usar materias primas de calidad para la elaboración de los productos.
- Esmerarse en la elaboración de cada producto para brindar al cliente lo mejor.
- Mantener a los clientes satisfechos con la calidad y el sabor de los productos.

7. Marco teórico

Lo primero que se debe saber es qué es un celíaco y qué es un diabético, los celíacos son personas que, al consumir gluten, una proteína que se encuentra en el trigo, la cebada y el centeno (también en los derivados de estos), tienen un tipo de reacción inmunológica que se produce porque para su organismo, el gluten es un “cuerpo peligroso”, al consumir gluten y que se produzca esta reacción, con el tiempo va a dañar los intestinos de la persona. La celiaquía también hace que quienes la padezcan no tengan una buena absorción de algunos nutrientes y muchas veces el padecer celiaquía puede hacer que se tengan síntomas como diarrea, fatiga, dolor abdominal, anemia y osteoporosis, aunque hay personas que no presentan síntomas. Para evitar complicaciones al padecer celiaquía, se debe llevar una dieta rigurosa, totalmente libre de gluten. (Betes, 2017)

Por otro lado, la diabetes es una enfermedad que se produce al consumir azúcares de manera excesiva, esto hace que los niveles de glucosa en la sangre se eleven y puede causar varios daños en el organismo si no es controlada, la diabetes puede ser tipo 1 y 2, en el tipo 1 el cuerpo no produce insulina, que es la que mantiene los niveles de glucosa al margen y en la diabetes tipo 2 el cuerpo no usa la insulina correctamente. Tener niveles altos de glucosa en la sangre, con el tiempo puede causar ceguera, demencia, afecta los riñones y los nervios, da paso a enfermedades cardiovasculares, derrames cerebrales y necrosis, esta enfermedad se controla con medicamentos e inyectando directamente insulina en el organismo, también se debe disminuir el consumo de azúcares y carbohidratos. (Medina, 2017)

Para realizar este proyecto se investigó la dieta que deben llevar sobre todo los celíacos y productos que pudieran consumir tanto ellos, como los diabéticos, a su vez se realizó una búsqueda de ingredientes que no lleven gluten, ni contengan mucha azúcar para que sean aptos para el consumo de estas personas, dentro de la investigación se encontraron también recetas versátiles, cuyos productos pueden ser cambiados, sin que se cambie el sabor original de la receta.

Una de las recetas que se usará en el proyecto es un poco sencilla, pero interesante y como resultado da un producto que puede consumir cualquier persona, incluso, se puede hacer de diferentes formas y con sabores distintos; la receta en sí consta de un mousse de chocolate, que se logra batiendo agua caliente, con chocolate, ¿cómo se logra esto? Si al chocolate derretido le cae agua, se va a cortar, porque esta va a absorber la glucosa y a separar las grasas que el chocolate contiene por el cacao, pero para evitar esto al hacer el postre, se debe usar un chocolate que contenga al menos el 50% y tenga únicamente manteca de cacao, se hierve

cierta cantidad de agua y se le agrega al chocolate, se bate con un globo y en un determinado punto, se pone sobre una cama de hielo y se bate durante 2 a 5 minutos hasta que tenga una consistencia más firme, luego se retira del hielo y se bate una vez más, esto le dará la consistencia perfecta y se puede servir y decorar como se desee, para comerlo. Esta preparación se logra porque si se incluye líquido al chocolate y se bate, se emulsionan las grasas que este contiene y al batir y cambiar las temperaturas, la manteca de cacao del chocolate se airea y logra la textura deseada. Este postre se puede hacer no sólo con agua, sino con zumos o licores, para darle un sabor diferente. (Esmeralda, 2015)

Una de las dudas es si el chocolate tiene gluten, el cacao en sí no tiene gluten; el cacao en polvo se hace moliendo las semillas, apartando la manteca de cacao, esta no contiene gluten, así que el chocolate no tiene gluten y no debería tenerlo. Hay productores que agregan otros ingredientes a los chocolates para darles más sabor y ahí se les incorpora el gluten e incluso, algunos alérgenos. El chocolate con leche suele contener gluten, pero el chocolate hecho con cacao puro, que es el que se debe usar para esta receta, no contiene gluten. Por eso es que esta receta puede ser consumida por celíacos, ya que el chocolate por lo general no contiene gluten, pues el cacao, que es con el que se produce el chocolate, no lo contiene, si el chocolate lleva gluten, es porque a este se le adicionó durante su producción, no debería llevarlo, pero si lo contiene esa es la razón. (Torras, 2013)

Otros de los productos que se usarán y no contienen gluten son el arequipe o dulce de leche, pues es posible hacer uno de los productos como los alfajores o el chees cake, sin gluten, en el caso del chees cake, el queso tampoco contiene gluten. Las grasas que contienen estos ingredientes son naturales, así como la grasa que contiene la manteca de cacao en el chocolate, al ser naturales y no llevar adición de algún derivado del trigo, cebada o centeno, no contienen gluten y son aptos para el consumo de celíacos.

8. Metodología

8.1. Análisis de aceptación

Para saber si este proyecto tendría aceptación del público se realizó una encuesta corta, de 10 preguntas, la encuesta fue respondida por 53 personas y en general los resultados de esta fueron positivos, pues al ser algo diferente, que además se enfoca en una población específica que a veces no se tiene en cuenta y tiene productos distintos, es algo que llama la atención.

A continuación, se verán las preguntas y resultados de la encuesta, junto con el link de la misma, para que se observe la estructura de esta.

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScqNEUgokPe3vLhnNYVzyXkwnVQggz9S1jYwkjdJKjCfjyVqw/viewform>

Los resultados de la pregunta uno eran los esperados, pues en realidad no se tiene conocimiento de lugares que ofrezcan productos especiales para celíacos y diabéticos, algunas de las personas encuestadas respondieron que sí conocían lugares así, pero fueran muy pocas. (imagen 3)



Imagen 3.

Esta pregunta era sobre qué tipo de comida dulce preferían consumir, o si no la consumían, la mayoría de encuestados respondieron que consumían comida dulce y preferían los postres en general. (imagen 4)

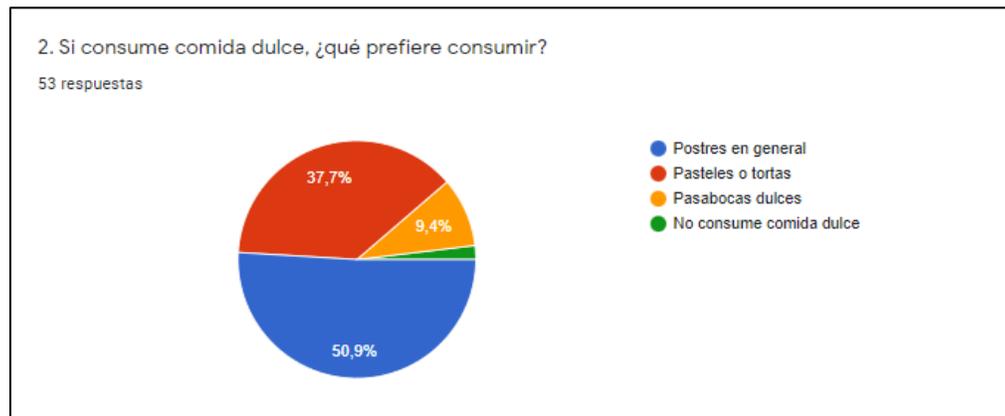


Imagen 4.

Los encuestados en su mayoría quisieran consumir productos de repostería que traigan variedad de frutas. (imagen 5)



Imagen 5.

La mayoría de encuestados, probarían los productos, aunque sean hechos especialmente para celíacos y diabéticos, teniendo en cuenta que varios de los encuestados conocen a personas que padecen de estas dos enfermedades. (imagen 6)



Imagen 6.

El total de encuestados quisiera encontrar productos como los que se vana ofrecer, dentro de la ciudad de Popayán. (imagen 7)

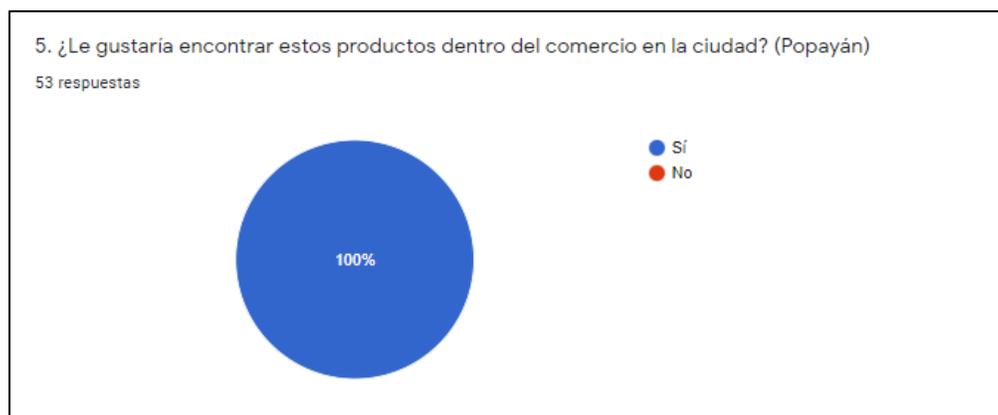


Imagen 7.

La mayoría de encuestados está de acuerdo con que haya una línea de productos bajos en azúcar. (imagen 8)

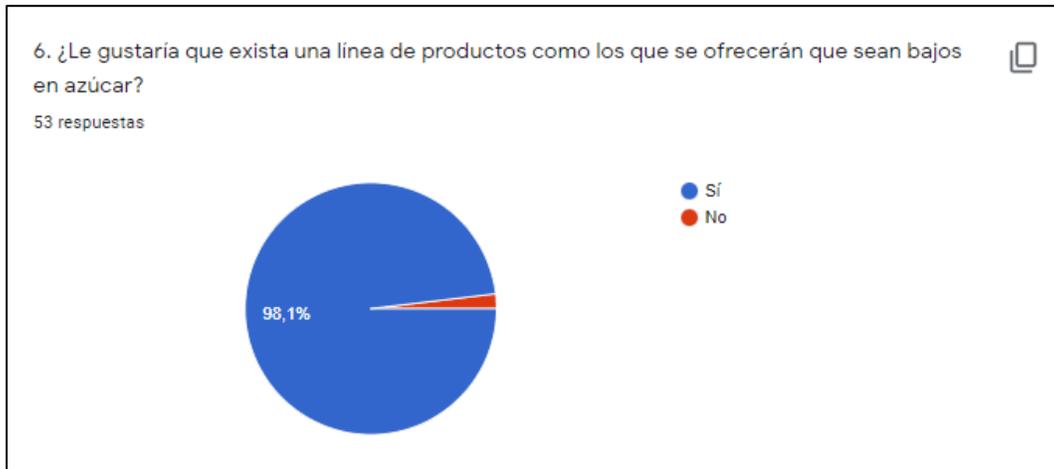


Imagen 8.

Respecto a la ubicación de la empresa, si el proyecto se realiza, los encuestados prefieren que se encuentre en la zona norte o en el centro de la ciudad. (imagen 9)

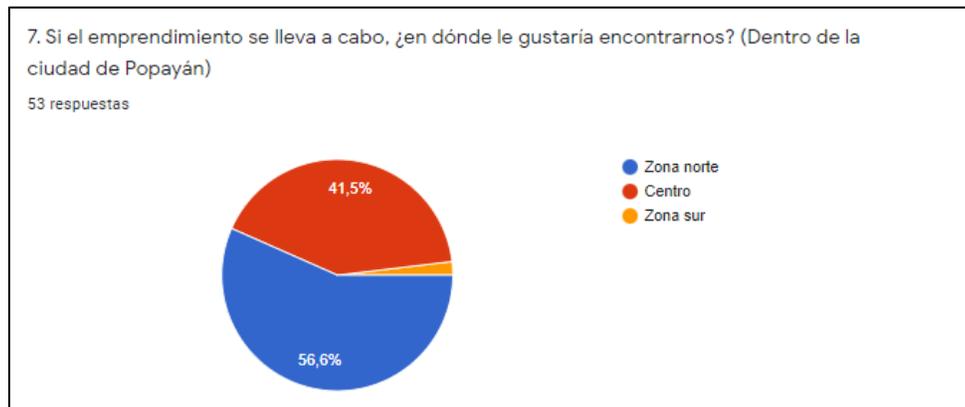


Imagen 9.

Los encuestados prefieren que la forma de atención sea en un punto de venta de manera presencial, en lugar de virtual. (imagen 10)

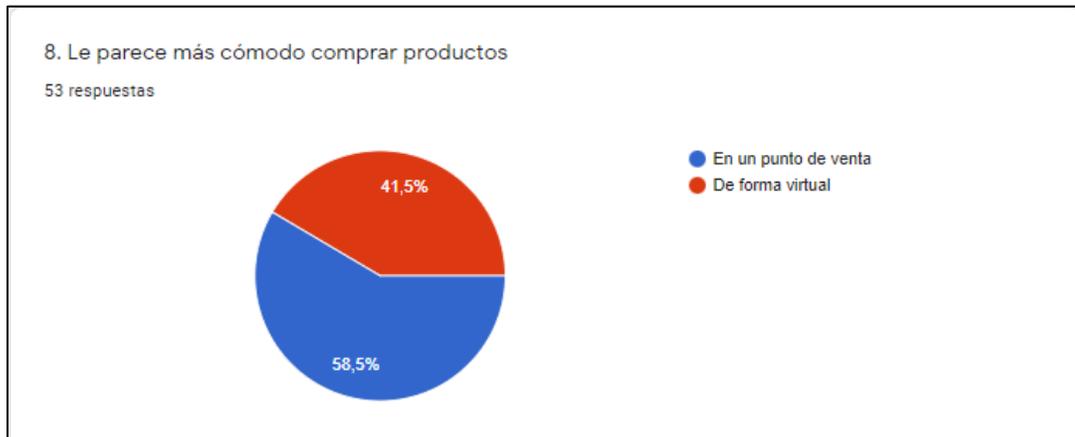


Imagen 10.

De acuerdo con la encuesta, sí consumirían los productos ofrecidos, directa o indirectamente, de manera seguida, al menos cada semana o cada dos semanas. (imagen 11)

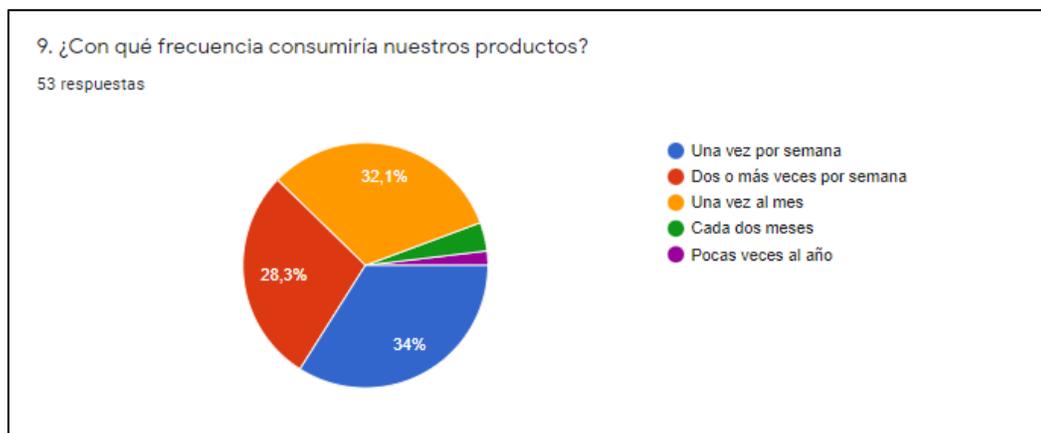


Imagen 11.

La última pregunta era sobre la atención de forma virtual, para saber por dónde era más cómodo para las personas pedir los productos, varios respondieron que whatsapp era más cómodo y otros respondieron que lo mejor era tener todas las redes para mejor atención. (imagen 12)



Imagen 12.

8.2. Pruebas de producto y evidencias

Se realizaron pruebas con 5 productos diferentes, cada una salió bien, a excepción de los brownies, que la primera vez salieron mal, pues no se usaron las cantidades adecuadas para la receta, pero en la segunda prueba, estos salieron como debían.

Para cada prueba se tenían personas que probaban y juzgaban los productos y en general, eran buenas las críticas que daban, los productos eran del agrado de quienes probaban y dentro de las pruebas se incluyeron a personas con celiaquía y diabetes y estuvieron satisfechos con los productos, pues como normalmente se abstienen de consumir postres y similares por sus enfermedades, se sintieron bien, al saber que existirá un emprendimiento en el cual pueden encontrar postres que van a poder disfrutar, pues estos no afectan su salud, teniendo en cuenta sus padecimientos.

La primera prueba fue del mousse de chocolate, hecho con agua y chocolate al 50%, con manteca de cacao, en vez de agua, se usó ron blanco para la preparación de este. (Imagen 13 y 14)



Imagen 13.



Imagen 14.

La siguiente prueba fueron los brownies, estos se hicieron con banano y cocoa, para obtener la textura del brownie, sin usar harina. La primera prueba fue fallida (imagen 15) y la segunda tuvo mejores resultados. (imagen 16)



Imagen 15



Imagen 16

Otra de las pruebas fue un pudding que se preparó con garbanzos, maracuyá y se le adicionó un poco de cocoa. (imagen 17)



Imagen 17

Una prueba más fue de galletas rellenas con mermelada de mora, estas se hicieron con mermelada casera y eran galletas de vainilla. (imagen 18)



Imagen 18

En la última prueba de producto se hicieron alfajores, que para que fueran aptos para el consumo de celíacos, debieron hacerse sólo con fécula de maíz, lo que hizo difícil el manejo de la masa, pero salieron bien al primer intento. (imagen 19)



Imagen 19

8.3. Costeo de productos

El costeo de productos se realizó sobre tablas, en estas se aprecian los ingredientes, cómo es la presentación de estos, con su respectivo precio, la cantidad necesaria para una unidad del producto a preparar, el costo por unidad y el costo total, al final de la tabla se encontrará el valor neto del producto y el valor con ganancia del 0,3%. (tabla 1 a 10)

Brownies

INGREDIENTES	PRESENTACIÓN	UND.PRESENTACION	PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Banano	35	Gramos	400	10	gramos	11	114
Huevos	50	Gramos	300	8	unidad	6	48
Cocoa	500	Gramos	18.000	4	gramos	36	144
Polvo de hornear	100	Gramos	4900	1	gramos	49	49
Canela en polvo	60	Gramos	3000	0,25	gramos	50	13
Leche	1000	Mililitros	3000	1	mililitros	3	3
Costos fijos	60	minutos	378	2,5	minutos	6,3	16
Mano de obra	60	minutos	1.544	2,5	minutos	25,7	64
						VALOR NETO	451
						VALOR TOTAL	1,353

Tabla 1

Mini cheese cake de limón

INGREDIENTES	PRESENTACIÓN	UND.PRESENTACION	PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Queso crema	400	Gramos	6.600	12	gramos	17	198
leche condensada	420	Gramos	7.200	15	gramos	17	257
mantequilla sin sal	250	Gramos	8.000	4	gramos	32	128
galletas dulces sin gluten	210	Gramos	2000	8	gramos	10	76
zumo de limón	150	Mililitros	2000	10	mililitros	13	133
Grenetina	60	Gramos	1200	0,4	gramos	20	8
Costos fijos	60	minutos	378	1,1	minutos	6,3	6,93
Mano de obra	60	minutos	1.544	1,1	minutos	26	28
						VALOR NETO	836
						VALOR TOTAL	2,508

Tabla 2

Alfajores

INGREDIENTES	PRESENTACIÓN	UND.PRESENTACION	PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Fécula de maíz	500	Gramos	3.000	23	gramos	6	138
Huevos	50	Gramos	300	13	gramos	6	78
mantequilla sin sal	250	Gramos	8.000	7	gramos	32	224
Azúcar	500	Gramos	2000	3	gramos	4	12
polvo de hornear	100	Gramos	3000	0,6	gramos	30	18
dulce de leche	400	gramos	5000	3	gramos	13	38
Costos fijos	60	minutos	378	3	minutos	6,3	19
Mano de obra	60	minutos	1.544	3	minutos	25,7	77
						VALOR NETO	604
						VALOR TOTAL	1,811

Tabla 3

Mousse de cacao

INGREDIENTES	PRESENTACIÓN	UND.PRESENTACION	PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ron blanco	375	mililitros	22.000	22	mililitros	59	1.291
chocolate al 50%	1000	mililitros	18.000	30	mililitros	18	540
costos fijos	60	minutos	378	1,5	minutos	6,3	9
mano de obra	60	minutos	1.544	1,5	minutos	25,7	39
							0
							0
							0
							0
							0
						VALOR NETO	1.879
						VALOR TOTAL	5,636

Tabla 4

Galletas de mora

INGREDIENTES	PRESENTACIÓN	UND.PRESENTACION	PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Fécula maíz	500	Gramos	3.000	23	gramos	6	138
Huevos	50	Gramos	300	13	gramos	6	78
mantequilla sin sal	250	Gramos	8.000	7	gramos	32	224
azúcar	500	Gramos	2000	3	gramos	4	12
polvo de hornear	100	Gramos	3000	0,6	gramos	30	18
Moras	500	Gramos	2000	5	gramos	4	20
Costos fijos	60	minutos	378	3	minutos	6,3	19
mano de obra	60	minutos	1.544	3	minutos	25,7	77
							0
						VALOR NETO	586
						VALOR TOTAL	1,758

Tabla 5

Pudin vegano

INGREDIENTES	PRESENTACIÓN	UND.PRESENTACION	PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Garbanzos	500	gramos	2.500	30	gramos	5	150
Banano	150	gramos	300	20	gramos	2	40
Cocoa	500	gramos	25.000	3	gramos	50	150
azúcar	500	gramos	2000	3	gramos	4	12
costos fijos	60	minutos	378	3	minutos	6,3	19
mano de obra	60	minutos	1.544	3	minutos	25,7	77
							0
							0
							0
						VALOR NETO	448
						VALOR TOTAL	1,344

Tabla 6

Tarta de yogourt

INGREDIENTES	PRESENTACIÓN	UND.PRESENTACION	PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Huevos	1	und	300	4	und	300	1200
yogourt natural	1000	mililitros	8.000	350	mililitros	8	2800
esencia de vainilla	60	mililitros	2.500	3	mililitros	42	125
azúcar	500	gramos	2000	20	gramos	4	80
fécula de maíz	500	gramos	3000	40	gramos	6	240
costos fijos	60	minutos	378	25	minutos	6,3	158
mano de obra	60	minutos	1.544	25	minutos	25,7	643
							0
							0
						VALOR NETO	5.246
						VALOR TOTAL	15,738

Tabla 7

Pastel de coco limón

INGREDIENTES	PRESENTACIÓN	UND.PRESENTACION	PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
harina de coco	500	gramos	4.000	200	gramos	8	1.600
Huevos	50	gramos	300	3	und	6	18
polvo de hornear	100	gramos	3.000	10	gramos	30	300
azúcar	500	gramos	2000	70	gramos	4	280
mantequilla sin sal	250	gramos	8000	20	gramos	32	640
coco rallado	500	gramos	4000	80	gramos	8	640
zumo de limón	150	mililitros	2000	65	mililitros	13	867
costos fijos	60	minutos	378	60	minutos	6,3	378
mano de obra	60	minutos	1.544	60	minutos	25,7	1.544
						VALOR NETO	6.267
						VALOR TOTAL	18,800

Tabla 8

Cheese cake de arequipe

INGREDIENTES	PRESENTACIÓN	UND.PRESENTACION	PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
queso crema	400	gramos	6.600	12	gramos	17	198
leche condensada	420	gramos	7.200	15	gramos	17	257
dulce de leche	400	gramos	5.000	12	gramos	13	150
crema de leche	500	gramos	7000	15	gramos	14	210
mantequilla sin sal	250	gramos	8000	4	gramos	32	128
galletas dulces sin gluten	210	gramos	2000	8	gramos	10	76
Grenetina	60	gramos	1200	0,4	gramos	20	8
costos fijos	60	minutos	378	1,1	minutos	6,3	7
mano de obra	60	minutos	1.544	1,1	minutos	25,7	28
						VALOR NETO	1.063
						VALOR TOTAL	3,188

Tabla 9

Rolls de canela

INGREDIENTES	PRESENTACIÓN	UND.PRESENTACION	PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
levadura	30	gramos	2.500	1	gramos	83	83
leche	1000	mililitros	3.000	6	mililitros	3	18
azúcar	500	gramos	2.000	7	gramos	4	28
mantequilla sin sal	250	gramos	8000	4	gramos	32	128
huevos	50	gramos	300	3	gramos	6	18
harina de arroz	500	gramos	2000	20	gramos	4	80
canela	60	gramos	3000	2	gramos	50	100
costos fijos	60	minutos	378	2	minutos	6,3	13
mano de obra	60	minutos	1.544	2	minutos	25,7	51
						VALOR NETO	519
						VALOR TOTAL	1,558

Tabla 10

9. Conclusiones

La celiacía es una reacción que tienen algunas personas al consumir gluten y la diabetes es causada por exceso de glucosa en la sangre, por esto, quienes padecen estas enfermedades, no suelen consumir postres y similares en su dieta.

No hay muchos lugares que ofrezcan productos de repostería que sean aptos para consumo de celíacos y diabéticos. Como la celiacía y diabetes se pueden controlar, el proyecto quiere ofrecer productos especiales para estas personas.

Hay alimentos como el chocolate, el queso y el arequipe, que no contienen gluten y pueden ser consumidos por celíacos.

El proyecto tiene posibilidades de ser exitoso, ya que al no ser algo que se ve continuamente, va a llamar la atención. Además, según la encuesta realizada, el proyecto es viable, pues a la gente le atrajeron los productos.

10. Glosario

Celiaquía: reacción del sistema inmune al momento de ingerir gluten. (no es una reacción alérgica, pero es similar)

Celíacos: quienes padecen celiacía.

Gluten: proteína presente en el trigo, la cebada, el centeno y sus derivados.

Mousse: postre de origen francés aireado con consistencia esponjosa.

Cheese cake (pastel de queso): postre popular, hecho con queso.

Alérgenos: sustancias que provocan reacciones alérgicas.

Emulsionar: obtener una mezcla homogénea entre un líquido y una grasa.

11. Bibliografía

Betes, T. (22 de agosto de 2017). *hospital seguro*. Obtenido de hospital seguro:
<https://www.cun.es/enfermedades-tratamientos/enfermedades/enfermedad-celiaca>

Esmeralda, N. (4 de septiembre de 2015). *CookPad*. Obtenido de CookPad:
<https://cookpad.com/co/recetas/284866-mousse-de-chocolate-agua>

Medina. (26 de diciembre de 2017). *Control y prevención de diabetes*. Obtenido de Control
y prevención de diabetes:
<https://www.cdc.gov/diabetes/spanish/basics/diabetes.html>

Torras. (4 de septiembre de 2013). *Chocolate Torras*. Obtenido de Chocolate Torras.