



**Contexto del Problema:**

¿Qué es el bagazo de cebada?

El bagazo de cebada es un material muy valioso ya que es de excelente calidad con un 19 % de proteína y 2,0 Mcal kgMS-1 de energía metabolizable y es producido en grandes cantidades por la industria cervecera.

El bagazo de cerveza (BSG) es un subproducto de la industria cervecera, que representa el 85 % de los residuos de la elaboración de cerveza. Este bagazo se obtiene como residuo tras la producción de mosto en el proceso de elaboración de la cerveza.

En la Región de los Ríos se desechan aproximadamente 315 toneladas de bagazo de cebada, correspondiente al proceso de la elaboración de cerveza



# Gabazo



**Punto Clave:**

Las empresas en la producción de cervezas desechan toneladas de residuo de bagazo al año, lo que implica para el medio ambiente un foco de contaminación .



**Gabazo la conspiración del sabor, en lo sabroso y lo nutritivo se encuentra el secreto**

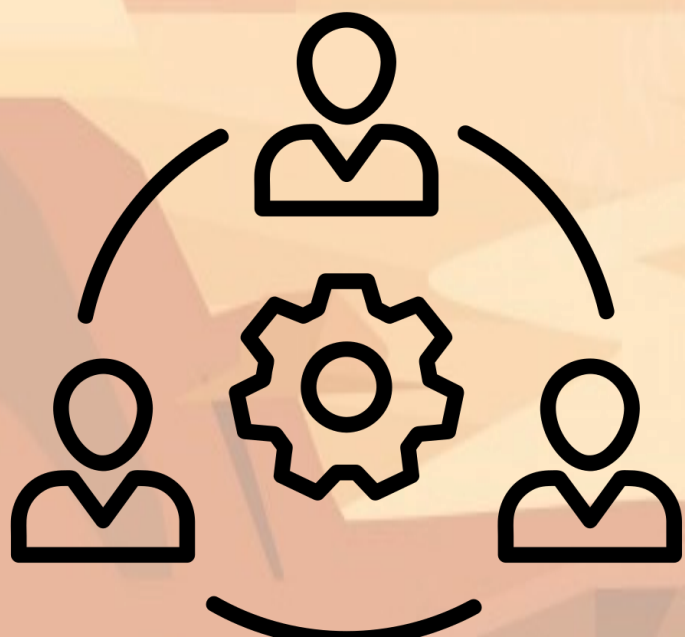
**Oportunidad detectada:**

Nace por la necesidad de marcar la diferencia entre el mercado de las galletas tradicionales que se encuentran, la innovación fue integrar un ingrediente que fuera un residuo de una materia prima y convertirlo en un superalimento no olvidando el sabor y nutritivo de este.



**Idea de Solución:**

Reutilizar un producto tantas veces como sea posible conlleva enormes ventajas para el medio ambiente: se contribuye de un modo sostenible al bienestar de nuestro planeta y aporta la generación de nuevos productos a partir de un residuo orgánico como el gabazo que no tenía un propósito en específico. De ahí nace la innovación de crear una galleta a base de este residuo, tomándolo como ingrediente principal formando una masa homogénea y posteriormente horneándolas.



Equipo

**PETEYES**



**Testeo:**

Durante la presentaciones de invitaciones de varias entidades gubernamentales como no gubernamentales las retroalimentaciones recibidas apuntan a mejorar la textura de las galletas hornadas teniendo una gran acogida en los formatos de sabores presentados tanto las versiones dulces como en la salada.