



SaviaLab
Región de Los Ríos

Contexto del Problema:

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2017) la mal nutrición por exceso es una condición fisiológica anormal causada por el consumo excesivo de macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas) y micronutrientes (vitaminas y minerales).

Es preocupante el incremento en la nutrición infantil en el cual los últimos años a aumentando en un 2,6%, esto se puede ver reflejado que el indicador de la obesidad como un paralelo generando un problema de calidad de vida en el sector de la población infantil.

Es necesario otorgar una alternativa atractiva en el momento de escoger alimentos que tengan una buena para la digestión y que aporte mucha cantidad de fibra insoluble al organismo.

Punto Clave:

Las empresas de alimentos generan una gama amplia de productos alimenticios hacia el sector infantil donde impera los carbohidratos, azúcares y grasas. Y el canon de lo saludable donde debía proliferar estas alternativas es limitado.



Oportunidad detectada:

Nace por la necesidad de marcar la diferencia entre el mercado de los postres con la innovación de crear una compota de fruta y vegetal pionera en el sector de consumo infantil . Considerando las con las propiedades de la nalca varios de ellos relacionados con las propiedades astringentes y hemostáticas, siendo rica en fibra y en vitaminas y su sabor singular.



Idea de Solución:

Generar una alternativa saludable en el momento de escoger un postre es esencial para el público ya que tendrán la opción de escoger de como será su dieta alimenticia tanto propia como de las de sus hijos/as

Testeo:

Durante la presentaciones de invitaciones de varias entidades gubernamentales como no gubernamentales las retroalimentaciones recibidas apuntan a mejorar la textura de la compota teniendo una gran acogida en los formatos de sabores presentados tanto las versiones dulces con berries, pera y dátiles.



Equipo
TUTANKAMON