

Aquellos padres de familia preocupados y conscientes de entregarles día a día una alimentación saludable a sus hijos, presentan dificultades a la hora de ofrecerles legumbres en la casa. Saben que estas son primordiales dentro de su alimentación, por lo que buscan diferentes formas de dárselas, pero siempre es complicado, además de su largo tiempo de preparación, por lo que muchas veces se opta por no cocinarlas. Se preocupan también de enviarles colaciones sanas al colegio, pero para ellos es un misterio saber si lo consumen o lo intercambian con otros compañeros, además de que estas en el mercado son escasas y de alto precio.

PROBLEMA



INVESTIGACIÓN



El consumo per cápita de las principales leguminosas en Chile ha disminuido a una tasa media anual de 2,7% en la última década. Así el Ministerio de Agricultura, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) tienen la intención de mostrar que hay múltiples maneras de preparar y de consumir las legumbres para hacerlas más atractivas. A través de la innovación, buscan aumentar el consumo de legumbres en Chile. (Ministerio de Agricultura, 2016)

INSIGHT



“Los padres ocupados, necesitan opciones saludables a la hora de comprar colaciones a sus hijos, porque no tienen tiempo de cocinar saludablemente en sus hogares.”

PROCESO DE PROTOTIPADO



Luego de varias iteraciones, se logró mezclar y producir una masa homogénea para luego hornearla y bañarla en chocolate



Buscando formas de endulzar naturalmente, se optó por utilizar frutas. Se logra una masa líquida, a la cual se da forma con una manga.



Finalmente, se logra llegar a una masa líquida con buen sabor y textura. La forma se le da gracias a un molde de silicona.



“Beanis es el primer producto desarrollado por Capisnacks. Un snack a base de poroto chileno, que busca amenizar el consumo de esta legumbre en los niños. Su formato hace que sea más fácil darle este alimento, puesto que viene en sabores atractivos para ellos. Es ideal para el consumo como colación por su aporte energético y proteico”.