

UNIVERSIDAD DEL VALLE  
DE GUATEMALA

Facultad de Ciencias y Humanidades



Formulación de un producto de panificación tipo champurrada  
por medio de sustitución parcial de harina de trigo por  
harina de maíz de alta calidad proteica (QPM) y de maíz suave

Guatemala  
2007



Formulación de un producto de panificación tipo champurrada  
por medio de sustitución parcial de harina de trigo por  
harina de maíz de alta calidad proteica (QPM) y de maíz suave

UNIVERSIDAD DEL VALLE  
DE GUATEMALA

Facultad de Ciencias y Humanidades



*Excelencia que trasciende*

Formulación de un producto de panificación tipo champurrada  
por medio de sustitución parcial de harina de trigo por  
harina de maíz de alta calidad proteica (QPM) y de maíz suave

Trabajo de investigación presentado  
por María Alejandra Palma Yaquián  
para optar al grado académico de  
Licenciada en Nutrición

Guatemala  
2007

Vo.Bo.:

(f) \_\_\_\_\_  
Dr. Ricardo Bressani

Tribunal Examinador

(f) \_\_\_\_\_  
MA. Lucía Castellanos de Rodríguez

(f) \_\_\_\_\_  
Licenciada Ana Silvia Colmenares de Ruiz

(f) \_\_\_\_\_  
Doctor Ricardo Bressani

Fecha de Aprobación: Guatemala, 08 Junio 2007