

## Resumen Ejecutivo

### Análisis sobre la Incaparina presentación líquida

La empresa Alimentos S.A con quien el INCAP tiene un contrato de licencia del uso de la marca INCAPARINA, el cual fue renovado a finales del año 2003, inicia el proceso de la producción de una bebida de INCAPARINA en presentación líquida y lista para su consumo en el año 2008, utilizando para este fin la INCAPARINA tradicional que produce esta empresa.

La empresa solicita al INCAP que el producto INCAPARINA en presentación líquida, el cual no presenta cambios en la formulación con respecto a la INCAPARINA tradicional, se adicione en el anexo correspondiente al presente contrato en el que se incluyen las diversas formulaciones del producto. (INCAPARINA tradicional; INCAPARINAS instantáneas con diferentes sabores; INCAPARINA Crecimax; INCAPARINA Maternal.

- **Formulación de la INCAPARINA en presentación líquida:**

No hay cambio en la formulación de la INCAPARINA en presentación líquida en relación a la INCAPARINA tradicional. La INCAPARINA en presentación líquida se elabora partiendo de la INCAPARINA tradicional en polvo a la cual se le agrega la cantidad de azúcar estipulada en las instrucciones para preparar el producto señaladas en el empaque del producto en polvo, adicionalmente canela, agua y sal al gusto.



**INCAPARINA  
tradicional**



**INCAPARINA en  
presentación líquida**

- **Contenido de azúcares, energía y proteína:**

En el siguiente cuadro se presenta una comparación del contenido de nutrientes entre la INCAPARINA tradicional preparada con azúcar según la receta original y la INCAPARINA en presentación líquida: Fuente: datos obtenidos a partir de la información incluida en la etiqueta nutricional de ambos productos y receta sugerida por el fabricante para la presentación en polvo.

**Comparación del contenido de nutrientes entre la Incaparina tradicional preparada con azúcar y la Incaparina en presentación líquida**

|                          | <i>Incaparina en Polvo preparada de acuerdo a instrucciones</i>           |   |   | <i>Incaparina presentación líquida</i>   |
|--------------------------|---|---|---|--|
|                          | <b>1<br/>Información Nutricional INCAPARINA tradicional para 250 ml *</b> | <b>2<br/>Información Nutricional INCAPARINA tradicional para 250 ml + Azúcar **</b> | <b>3<br/>Información Nutricional para 200 ml de INCAPARINA tradicional + Azúcar ***</b> | <b>4<br/>Información Nutricional INCAPARINA presentación líquida 200 ml en Tetrapack</b> |
| Tamaño de porción        | 250 ml  | 250 ml  | 200 ml  | 200 ml   |
| gramos por porción       | 18.75   | 18.75   | 15  |  |
| Número de porciones:     | 24  | 24  | 30  | 1  |
| Calorías                 | 73  | 148   | 118   | 114  |
| Calorías de la Grasa     | 9   | 9   | 7   | 4  |
| Grasa Total, g           | 1   | 1   | 0.8   | 0.5  |
| Grasa saturada, g        | 0   | 0   | 0   | 0  |
| Colesterol, mg           | 0   | 0   | 0   | 0  |
| Sodio, mg                | 0   | 0   | 0   | 40   |
| Carbohidratos Totales, g | 12  | 30.75   | 25  | 23   |
| Fibra Dietética, g       | 2   | 2   | 1.6   | 1.4  |
| Azúcares, g              | 0   | 18.75   | 15  | 17   |
| Proteína, g              | 4   | 4   | 3.2   | 3.9  |
| Hierro                   | 30%   | 30%   | 24%   | 7%   |
| Calcio                   | 7%  | 7%  | 6%  | 6%   |
| Acido Fólico             | 35%   | 35%   | 28%   | 35%  |
| Zinc                     | 25%   | 25%   | 20%   | 20%  |

\* Los porcentajes de Vitaminas fueron calculados en base al requerimiento diario en niños de 7 a 10 años (INCAP, 1994). Etiquetado de la INCAPARINA tradicional

\*\* Cantidad de Azúcar de acuerdo a las instrucciones de preparación del atol

\*\*\* Ajuste en el tamaño de la porción de 250 ml a 200 ml para efectos comparativos.

En la columna 1 se presenta la información nutricional de la INCAPARINA tradicional para una porción de 250 ml, la cual no contiene azúcar sino que esta es adicionada por el consumidor según la receta original y la cual se presenta en el empaque del producto. En la columna 2 se proporciona la información nutricional agregando la cantidad de azúcar que se utiliza en la receta original para la porción de 250 ml. En la columna 3 se efectúa un ajuste en el tamaño de la porción de 250 ml a 200 ml para poder comparar con el tamaño de la porción de la INCAPARINA en presentación líquida.

Como puede apreciarse no hay diferencias significativas en el contenido de azúcares y energía al comparar las presentaciones de las columnas 3 y 4.

En relación con el contenido de proteína tampoco se presentan diferencias entre las formulaciones que reflejen cambios en la formulación del producto.

- ***Compuesto de hierro:***

El compuesto de hierro utilizado es hierro reducido y es el mismo que se utiliza para ambas presentaciones, en polvo y en presentación líquida. Debido a las recomendaciones efectuadas por el INCAP, la sal de hierro que será utilizada en el corto plazo por la empresa en ambas formulaciones es hierro aminoquelado triglicinado, el cual tiene mejor biodisponibilidad y no produce alteraciones en las propiedades organolépticas del producto. (Colocar referencia bibliográfica).

- ***Segmento al que está dirigido la INCAPARINA en presentación líquida***

El precio de la presentación de INCAPARINA en forma líquida sugiere que está dirigida a segmentos de la población media o media alta que reconocen la marca y que requieren un producto para consumo inmediato.

El precio de la presentación líquida es de aproximadamente Q 2,35/200 ml, mientras que la INCAPARINA en polvo es de aproximadamente Q 0,34/200 ml; aún considerando otros gastos durante su preparación y adecuado almacenamiento, el precio sigue siendo menor en comparación a la presentación líquida. Adicionalmente el contenido neto de la presentación en polvo provee 24 porciones de 250 ml ó 30 de 200 ml.

- ***Uso de la marca INCAPARINA para diferentes formulaciones***

La cláusula tercera del contrato de licencia de uso de la marca INCAPARINA referente a la licencia de uso de marcas señala lo siguiente: “Manifiesta el LICENCIANTE que en virtud de la presente licencia de uso, LA LICENCIATARIA podrá usar las marcas identificadas en la cláusula Primera de este instrumento, para distinguir exclusivamente los productos cuyas fórmulas se presentan en el documento identificado como Anexo 1 y que forma parte del presente contrato”. Es en este anexo en el cual está en proceso de incorporación

- ***Cambio en la viscosidad del producto:***

La INCAPARINA en presentación líquida tiene una menor viscosidad que el atol que se preparara a partir de la INCAPARINA tradicional debido al proceso tecnológico, incluyendo una homogenización del mismo previo al tratamiento UHT (Ultra High Temperature)

# La Incaparina se moderniza

Tendrá una presentación tetrapac en un práctico tamaño para poder llevarla a todas partes.

Redacción

[A](#) [A](#) [A](#)



[Ampliar imagen](#)

Foto:

La Incaparina con 50 años de presencia en el mercado guatemalteco inició una nueva etapa. Ahora el producto estará disponible en una nueva fórmula “lista para tomar”.

Se trata de la misma fórmula de la Incaparina que fue desarrollada en 1959 por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (Incap), pero en una bebida líquida en presentación de 200 mililitros que pondrá en el mercado la distribuidora Alimentos Maravilla, S. A.

Luego de 50 años de presencia en el mercado, en empaques de una libra en forma de harina, el producto se vuelve más accesible y práctico porque ahorra el tiempo que se invierte en el proceso de preparación del atol.

La bebida tiene el mismo sabor de la Incaparina hecha en casa, así como los nutrientes, minerales y vitaminas de la fórmula tradicional que contiene una mezcla de maíz y soya. Además se puede consumir como bebida fría o caliente.

El precio de venta al público es de Q2.50 por unidad y estará disponible en supermercados y tiendas populares.

## Transformaciones

En 1996 se reemplazó la harina de algodón por una de soya, que le dio un aspecto más claro y nuevo sabor a la Incaparina.

En 2000 se lanzó al mercado la fórmula de rápida preparación con sabores de vainilla, fresa y chocolate.

5 comentarios:

**1. sanic perez:** (2009-04-25 17:22:25 horas)

concedo que 3st3 nuevo producto es muy bueno me encanta!!!!!! su presentacion esta bien nitida y creo que esto sera de mucha ayuda para el producto.

**2. Rosa Mcgrail:** (2009-04-02 23:14:27 horas)

La gente siempre le quiere poner dificultad a lo poco bueno que tenemos en Guatemala como lo es Incaparina para mi y toda la gente que yo conozco es el mejor producto alimenticio y nutricional. muchas bendiciones para la Cerveceria jeje Gracias por confiar en guate

**3. Otto R. Menéndez:** (2009-02-10 07:36:54 horas)

PREGUNTO: ¿No fue creada por el INCAP para prevenir y curar estados incipientes de la desnutrición y esta enfermedad abunda en nuestro medio pobre o extremo pobre?; 2. Este producto no fue creado con fondos nacionales de Guatemala, centroamericanos y de OPS, pero ahora lo fabrica y distribuye una entidad privada: la "Cervecería Gallo"?; Este producto fue el motivo de galardonar con medallas de oro y diplomas a un ingeniero que trabajó en el INCAP y ahora en una universidad privada ¿y los otros que trabajaron para desarrollarla?. Percibo significativa contradicción en todo esto.

**4. María Arais:** (2009-02-09 12:10:27 horas)

FELICIDADES!!! por el producto creo que tendra gran aceptación.

**5. Héctor Villafuerte:** (2009-02-07 18:43:44 horas)

Ya era tiempo!!!! Por fin un buen producto para la alimentación de los guatemaltecos a un precio decente. Ojala los padres acostumbren a sus hijos a consumir productos saludables como frutas, verduras, Incaparina, leche, etc. y se olviden de las frituras para lograr niños y adolescentes sanos. Que lo que comes sea tu medicina.

**1. IDENTIFICACIÓN DE PRUDCTO****NOMBRE:** Incaparina**VARIEDAD:** Sabor original 450g**DETALLE DEL PRODUCTO:**

Incaparina es un cereal caliente o atol, con excelentes beneficios nutricionales. Fabricado de una mezcla de harina de maíz y harina de soya. Producto altamente nutricional, bueno para toda la familia. Enriquecido con las siguientes vitaminas y minerales: vitamina A, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Vitamina B<sub>12</sub>, hierro, calcio, zinc y ácido fólico.

**2. COMPOSICION****INCAPARINA**

**INGREDIENTES:** Harina de maíz, harina de soya, vitaminas y minerales, carbonato de calcio, vitamina A, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Vitamina B<sub>12</sub>, hierro, Zinc y ácido fólico, antioxidante BHA.  
**CONTAINS SOY INGREDIENTS.**

**3. INFORMACION NUTRICIONAL**

100 de Incaparina contienen las siguientes cantidades de Vitaminas y Minerales:

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Vitamina A               | 4500 UI    |
| Niacina                  | 16 mg      |
| Tiamina                  | 1.20 mg    |
| Riboflavina              | 1.30 mg    |
| Hierro                   | 20.00 mg   |
| Calcio                   | 305.00 mcg |
| Acido Fólico             | 187.00 mcg |
| Vitamina B <sub>12</sub> | 1.01 mcg   |
| Zinc                     | 15.00 mg   |

**4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

| Análisis Microbiológico | Limites            |
|-------------------------|--------------------|
| Recuento Total          | 1,000-10,000 CFU/g |
| Hongos y Levaduras      | 100 – 1,000 CFU/g  |
| Coliformes Totales      | 3 – 20 MPN/g       |
| E.coli                  | <3 – 6 MPN/g       |
| Salmonella              | NEGATIVO IN 25 g   |
| Aflatoxina              | 20 ppb máx.        |

**5. TIEMPO DE VIDA**

9 meses

**8. INSTRUCCIONES DE USO**

Para preparar un litro de bebida:

1. Agregar 60 gr de Incaparina a una olla.
2. Agregar 60 gr de azúcar y mezclar.
3. Agregar 1 litro de leche y mezclar vigorosamente.

- 
4. Hervir por 8 minutos.
  5. Remover del calor y servir.

Si se desea una bebida más espesa, tipo atol, subir la cantidad a 75 gramos por litro de leche.

---

**1. IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTO**

NOMBRE: Incaparina Rápida Cocción

VARIEDAD: Fresa 375g, Vanilla 375g, Chocolate 375g

**DETALLE:**

Incaparina Rápida Cocción es un cereal caliente o atol, con propiedades nutricionales altamente benéficas. Hecho de una mezcla de harina de maíz precocida, harina de soya precocida y avena molida. Enriquecida con las siguientes vitaminas y minerales, Vitamina A, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Vitamina B<sub>12</sub>, hierro, calcio, zinc y ácido fólico. Incaparina Rápida Cocción también puede ser preparada como bebida. Su tiempo de preparación es menor que los atoles regulares.

**2. COMPOSICION Y VALOR NUTRITIVO**

| INCAPARINA RAPIDA COCCION<br>VANILLA   | INCAPARINA RAPIDA COCCION<br>STRAWBERRY  | INCAPARINA RAPIDA COCCION<br>CHOCOLATE  |
|--|--|---|
| <p>INGREDIENTES: Harina de maíz precocida, harina de soya precocida, avena molida, canela, sabor artificial de vainilla, vitaminas y minerales; carbonato de calcio, Vitamina "A", Mononitrato de Tiamina, Riboflavina, Niacina, Vitamina B<sub>12</sub>, hierro reducido, oxido de zinc y ácido fólico, antioxidante: BHA (Butilhidroxianisol).</p> <p>CONTIENE INGREDIENTES DE SOYA.</p> | <p>INGREDIENTES: Harina de maíz precocida, harina de soya precocida, avena molida, sabor artificial de fresa, vitaminas y minerales; carbonato de calcio, Hierro reducido, oxido de zinc, Nicotinamida, maltodextrina, vitamina "A", como palmitato, Riboflavina, Mononitrato de Tiamina, Vitamina B<sub>12</sub> y ácido fólico, colorante artificial rojo allura, antioxidante: BHA (Butilhidroxianisol).</p> <p>CONTIENE INGREDIENTES DE SOYA</p> | <p>INGREDIENTES: Harina de maíz precocida, harina de soya precocida, avena molida, cocoa en polvo, leche en polvo, sabor artificial de vainilla, vitaminas y minerales; carbonato de calcio, vitamina "A", Mononitrato de Tiamina, Riboflavina, Niacina, Vitamina B<sub>12</sub>, hierro reducido, oxido de Zinc y ácido fólico, antioxidante: BHA (Butilhidroxianisol)</p> <p>CONTIENE INGREDIENTES DE SOYA.</p> |

**3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

100 GRAMOS DE INCAPARINA RÁPIDA COCCIÓN CONTIENEN,

|              |              |
|--------------|--------------|
| Calorías     | 350 Kcal/mín |
| Proteínas    | 18% mín      |
| Grasa        | 2.0% mín     |
| Humedad      | 12% mín      |
| Hierro       | 20mg/mín     |
| Vitamina A   | 4500UI mín   |
| Tiamina      | 1.2 mg mín   |
| Niacina      | 16 mg mín    |
| Riboflavina  | 1.3 mg mín   |
| Acido Fólico | 187 mcg mín  |
| Vitamina B12 | 1.01 mcg mín |
| Calcio       | 305 mg mín   |
| Zinc         | 15 mg mín    |

---

**4. MICROBIOLOGIA** (Norma NGO No 34214)

---

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Conteo total en placa | 1,000-10,000UFC/g |
| Mohos y Levaduras     | 100 – 1,000 UFC/g |
| Coliformes Totales    | 3 – 20 NMP/g      |
| Coliformes fecales    | <3 – 6 NMP/g      |
| Salmonella            | NEGATIVO EN 25 g  |
| Aflatoxinas           | 20 ppb máx.       |

---

**5. TIEMPO DE VIDA**

---

9 MESES

---

**8. INSTRUCCIONES DE USO**

---

## Preparación de Refresco

1. Agregue a un pichel, 2 cucharadas soperas de Incaparina Rápida Cocción.
2. Agregue de 4 a 6 cucharadas de azúcar y mezcle bien.
3. Agregue un litro de agua al tiempo y agite vigorosamente hasta disolver.
4. Agregue hielo al gusto.

## Preparación ATOL

1. Agregue a una olla, 4 cucharadas bien llenas (75 gramos) de Incaparina Rápida Cocción.
  2. Agregue 4 cucharadas de azúcar y mezcle.
  3. Vierta 1 litro de agua al tiempo y agite vigorosamente hasta disolver.
  4. Hervir por 1 minuto, revolviendo constantemente.
-