

Alimentos nutritivos y gourmet se producen desde Loja

Edwin Riofrio
26/10/2017

Categorías:
Alumnos, Graduados

Una idea que surgió en julio de 2016 como un hobby impulsado por el gusto a la cocina artesanal y los alimentos sanos, es hoy un **emprendimiento consolidado que produce *snacks* nutritivos y gourmet**.

Marina Cárdenas, colaboradora de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL), es la creadora de **Maskana**, una empresa lojana que ofrece **alternativas alimenticias de alto valor nutricional y libres de conservantes nocivos para la salud**, a fin de contribuir al bienestar integral de las personas fortaleciendo su dieta saludable y exquisita.

“Maskana” proviene de una palabra quichua que significa “búsqueda” y cuando se la contextualiza dentro del dialecto enfocado a la comida, adquiere la concepción de: “busca dar vida”. Es así que Maskana procura transmitir a la sociedad su interés por **dar vida a través de alimentos sanos**.

Luego de un año de desarrollo y mejora de los productos y, tras haber pasado por un proceso de incubación en el [Centro de Emprendimiento 'prendho'](#) [1] de la UTPL, Maskana lanzó al mercado de manera oficial su marca y productos el 20 de julio de 2017.

Hoy en día, la elaboración de sus productos sigue un proceso industrial en las plantas de producción de la UTPL y se comercializan en algunas ciudades de Ecuador como: **Loja, Cuenca y Quito**; en esta última, Maskana cuenta con un socio estratégico que le permite realizar entregas a domicilio con mensajes de texto. Próximamente estará presente en Guayaquil y Baños de Agua Santa.

Productos

Actualmente, el producto estrella de Maskana es su **“hummus de garbanzo”**, alimento que se concibe como una salsa para acompañar picaditas o *snacks* a cualquier hora del día. Este producto innovador en el mercado nacional brinda un sinnúmero de beneficios prácticos y nutricionales para el consumidor final.

El hummus está hecho a base de garbanzo, un grano que posee altos porcentajes de proteína, fibra y folato o vitamina B9 (componente principal del ácido fólico). Todas estas características convierten al hummus en un *snack* atractivo para las personas que desean cuidar su salud y a la vez quieren deleitarse con un delicioso sabor. Por su presentación en frasco de 120 gramos es práctico y fácil de

llevar a todas partes, listo para consumir.

Maskana también ofrece otra variedad de productos que son elaborados de forma artesanal, como **mermeladas de sabores exóticos, conservas, ajíes y ghee** (mantequilla clarificada).

Para más información y pedidos de los productos se puede seguir a la empresa en sus cuentas de [Facebook](#) [2] e [Instagram](#) [3] como @maskanaec, o escribir a su correo electrónico: maskanaec@gmail.com [4].

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/alimentos-nutritivos-y-gourmet-se-producen-desde-loja>

Links

[1] <https://prendho.com/>

[2] <https://es-la.facebook.com/maskanaec/>

[3] <http://www.thepictaram.club/instagram/maskanaec>

[4] <mailto:maskanaec@gmail.com>