

8. Marco teórico

Vitamina C

La vitamina C es un nutriente que participa en diferentes funciones del organismo y se encuentra de manera natural en diversas frutas y verduras, especialmente en frutas cítricas.

Naranja

La naranja es una fruta cítrica conocida por su contenido de vitamina C y su sabor característico.

Limón

El limón es una fruta cítrica de sabor ácido que contiene vitamina C y otros compuestos naturales.

Mandarina

La mandarina es una fruta cítrica de sabor dulce y aromático que también aporta vitamina C.

Gelatina sin sabor

La gelatina sin sabor permite dar una textura firme y elástica a las gomitas, actuando como agente gelificante.



1. Título del proyecto

Elaboración de gomitas naturales de naranja, limón y mandarina como alternativa nutritiva que aporta vitamina C.

2. Problema o situación problemática

Muchas golosinas comerciales contienen grandes cantidades de azúcar, colorantes y saborizantes artificiales y aportan pocos nutrientes. Por ello, buscamos elaborar una alternativa más natural utilizando frutas cítricas, gelatina sin sabor y agua hervida.

3. Pregunta de investigación

¿Se pueden elaborar gomitas naturales a base de naranja, limón y mandarina que sean agradables y aporten vitamina C?

4. Reto

Elaborar una gomita natural utilizando naranja, limón y mandarina, logrando una textura, sabor y presentación agradables, sin utilizar colorantes ni saborizantes artificiales.

5. Hipótesis

Si elaboramos gomitas utilizando naranja, limón y mandarina, entonces obtendremos una golosina natural con sabor agradable que puede aportar vitamina C proveniente de las frutas cítricas.

6. Objetivos

Objetivo general:

Elaborar gomitas naturales a base de naranja, limón y mandarina como una alternativa de golosina que aporte vitamina C.

Objetivos específicos:

- Utilizar frutas cítricas como fuente natural de vitamina C.
- Elaborar gomitas utilizando gelatina sin sabor.
- Obtener una textura y sabor agradables.
- Evitar el uso de colorantes y saborizantes artificiales.
- Promover el consumo de frutas mediante una presentación atractiva.

7. Justificación

Este proyecto busca presentar una alternativa diferente a las golosinas comerciales. Las frutas cítricas utilizadas contienen vitamina C, un nutriente importante para el organismo. Además, convertir las frutas en gomitas permite presentarlas de una manera novedosa y atractiva.



9. Materiales e ingredientes

Ingredientes:

- Naranja
- Limón
- Mandarina
- Gelatina sin sabor
- Agua hervida



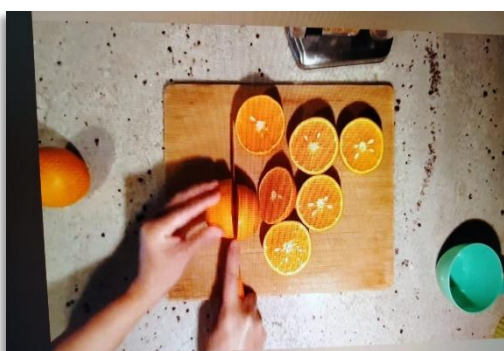
Materiales:

- Recipiente
- Cuchara o espátula
- Exprimidor
- Moldes para gomitas
- Taza o vaso medidor
- Refrigerador
- Cuchillo
- Colador



10. Metodología o procedimiento

1. Lavamos adecuadamente la naranja, el limón y la mandarina.
2. Exprimimos las frutas para obtener su jugo.
3. Colamos el jugo para retirar semillas y restos de pulpa demasiado grandes.
4. Colocamos agua hervida en un recipiente.
5. Agregamos la gelatina sin sabor y mezclamos hasta que se disuelva.
6. Incorporamos el jugo de naranja, limón y mandarina.
7. Mezclamos hasta obtener una preparación uniforme.
8. Vertemos la mezcla en moldes para gomitas.
9. Colocamos los moldes en el refrigerador hasta que la mezcla adquiera una textura firme.
10. Retiramos las gomitas de los moldes y presentamos el producto.



11. Variables

Variable independiente: La mezcla de jugos de naranja, limón y mandarina utilizada para elaborar las gomitas.

Variable dependiente: Las características de las gomitas obtenidas, como textura, sabor, aroma y aceptación.

Variables de control: Cantidad de gelatina, cantidad de agua, tiempo de refrigeración, tipo y cantidad de frutas y tamaño de los moldes.

12. Resultados

Se obtuvo un producto con textura firme gracias a la gelatina sin sabor y con sabor y aroma cítricos proporcionados por la naranja, el limón y la mandarina.

Característica	Resultado
Sabor	Agradable
Aroma	Agradable
Textura	Firme y suave
Apariencia	Atractiva
Aceptación general	Positiva

13. Análisis de resultados

Los resultados muestran que es posible elaborar una gomita utilizando frutas cítricas y gelatina sin sabor. La gelatina permitió obtener la textura característica de una gomita, mientras que los jugos proporcionaron el sabor y aroma cítrico. Las frutas utilizadas son fuentes de vitamina C; la cantidad exacta por gomita dependerá de las cantidades utilizadas y de cuánto de esta vitamina se conserve durante la preparación.

14. Conclusiones

- Se logró elaborar una gomita utilizando naranja, limón, mandarina, gelatina sin sabor y agua hervida.
- La gelatina sin sabor permitió obtener una textura firme y agradable.
- Las frutas cítricas proporcionaron el sabor y aroma característicos del producto.
- La naranja, el limón y la mandarina aportan vitamina C, por lo que las gomitas pueden ser una alternativa para incorporar este nutriente mediante un producto elaborado con frutas.
- Se cumplió el reto de elaborar una gomita utilizando ingredientes naturales y sin necesidad de agregar colorantes o saborizantes artificiales.

15. Recomendaciones

- Utilizar frutas frescas para obtener mejores características de sabor y aroma.
- Mantener una adecuada higiene durante toda la preparación.
- Experimentar con diferentes cantidades de gelatina para encontrar la textura más agradable.
- Mantener las gomitas refrigeradas para conservar su textura.
- Realizar un análisis de laboratorio si se desea conocer con precisión la cantidad de vitamina C presente en cada gomita.

16. Bibliografía o fuentes consultadas

- Información nutricional sobre la vitamina C.
- Información científica sobre las frutas cítricas.
- Información sobre las propiedades y usos de la gelatina sin sabor.
- Materiales educativos sobre alimentación saludable.

FERIA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

INFORME DEL PROYECTO

“Gomitas cítricas con vitamina C”



“Dulzura natural que cuida tu bienestar, gota a gota de vitamina C.”



INTEGRANTES: PINEDO BUENDIA MATHIAS ROMARIO,
PINEDO BUENDIA EVELYN CAROLINA, CARDENAS
CHUMBES JOSELITO HANS, FRANCIA NICOLAS

GRADO Y SECCIÓN: 4°C

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: 21508 SAN ISIDRO
LABRADOR

DOCENTE: NORMA LETICIA NEGRON GARCIA

FECHA: 31/08/2026

2026