

La invención pertenece al campo de la química, relacionada con productos alimenticios y su tratamiento de masas para cocer en horno; específicamente hace referencia a la elaboración y obtención de un producto que sirve como acompañante principal en la dieta de personas y de pacientes con problema de sobre-peso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías específicas en su alimentación como producto listo para ingerir, en donde el producto tiene una composición única sin gluten ni fibra y su propio proceso de fabricación que establece cantidades, pasos, tiempos, movimientos y temperaturas necesarias para elaboración de una arepa de auyama con queso dentro de la línea de producción.