

## REIVINDICACIONES

1. Una composición alimenticia en forma de granola que comprende cáscara de calabaza en un rango de 56,25 a 93,75% peso a peso (%p/p), semillas de calabaza en un rango de 9,45 a 15,75% p/p, frutos del bosque 1,75 a 5,12% p/p, ciruelas 1,31 a 2,56% p/p, coco deshidratado 1,31 a 2,56% p/p, avena rostizada en miel 1,31 a 2,56% p/p, almendras 1,31 a 2,56% p/p, ácido sórbico 0,075 a 0,125% p/p.
2. La composición alimenticia en forma de granola de acuerdo con la reivindicación 1, en donde la calabaza es auyama.
3. La composición alimenticia en forma de granola de acuerdo con la reivindicación 1, en donde los frutos del bosque se seleccionan entre arándanos, uvas pasas.
4. La composición alimenticia en forma de granola de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende 75% p/p de cáscara de calabaza, 12,6% p/p de semillas de auyama, 2,05% p/p de arándanos, 2,05% p/p de uvas pasas, 2,05% p/p de ciruelas, 2,05% p/p de coco deshidratado, 2,05% p/p de avena rostizada en miel, 2,05% p/p de almendras, y 0,1% p/p de ácido sórbico.
5. Una composición alimenticia en forma de granola de acuerdo con la reivindicación 1, que comprende cáscara de calabaza en un rango de 56,25 a 93,75% p/p, semillas de calabaza en un rango de 9,45 a 15,75% p/p, frutos del bosque 2,62 a 4,37% p/p, ciruelas 1,31 a 2,18% p/p, coco deshidratado 1,31 a 2,18% p/p, avena rostizada en miel 1,31 a 2,18% p/p, almendras 1,31 a 2,18% p/p, ácido sórbico 0,075 a 0,125% p/p, en donde además comprende maní en un rango de 1,31 a 2,18% p/p.
6. La composición alimenticia en forma de granola de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende 75% p/p de cáscara de calabaza, 12,6% p/p de semillas de auyama, 1,75% p/p de arándanos, 1,75% p/p de uvas pasas, 1,75% p/p de ciruelas, 1,75% p/p de coco deshidratado,

1,75% p/p de avena rostizada en miel, 1,75% p/p de almendras, 1,75%p/p de maní y 0,1% p/p de ácido sórbico.

7. Un método para la elaboración de la composición alimenticia en forma de granola de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende los pasos de: i) alistar y desinfectar toda la materia prima, ii) picar y moler la cáscara de calabaza, iii) deshidratar la cáscara de calabaza picada y molida en miel a una temperatura entre 100 y 170°C, iv) tostar las semillas de calabaza, v) moler las semillas de calabaza molidas, vi) mezclar todos los componentes.