

# Anexo 1 Análisis Fisicoquímico de la Materia Prima Acelga

CEANID-FOR-88  
Versión 01  
Fecha de emisión: 2016-10-31



UNIVERSIDAD AUTONOMA "JUAN MISAEL SARACHO"  
FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGIA"  
CENTRO DE ANALISIS, INVESTIGACION Y DESARROLLO "CEANID"  
Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes  
Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos  
Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes  
Laboratorio Oficial del "SENASAG"



## INFORME DE ENSAYO

### I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Cliente:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Solicitante:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Dirección:	Barrio La Loma - Calle Edmundo Salazar N° 395				
Teléfono/Fax:	75116002	Correo-e:	*****	Código:	AL 580/22

### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Acelga Criolla				
Código de muestreo:	M 3	Fecha de vencimiento:	****	Lote:	***
Fecha y hora de muestreo:	2022-11-21 Hr 8:00				
Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto):	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia				
Lugar de muestreo:	Mercado Campesino				
Responsable de muestreo:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Proyecto:	"Obtención de una Harina Compuesta a Partir de Zapallo Cucurbita Moschata, Zanahoria Criolla y Acelga Criolla Disponible en el Mercado de Departamento de Tarija"				
Código de la muestra:	1703 FQ 1258	Fecha de recepción de la muestra:	2022-11-21		
Cantidad recibida:	400 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2022-11-21 al 2022-12-05		

### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LIMITES
				Min.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	1,79	Sin referencia		Sin referencia
Fibra	Digestión ácida	%	0,18	Sin referencia		Sin referencia
Grasa	NB 313019:06	%	0,16	Sin referencia		Sin referencia
Hidratos de carbono	Cálculo	%	5,94	Sin referencia		Sin referencia
Humedad	NB 313010:05	%	89,69	Sin referencia		Sin referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	2,24	Sin referencia		Sin referencia
Valor energetico	Cálculo	Kcal/100 g	34,16	Sin referencia		Sin referencia

NB: Norma Boliviana      Kcal/100 g: Kilo-calorías sobre 100 gramos      %: Porcentaje  
ISO: International organization for standardization

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 05 de diciembre del 2022

M.Sc. Ing. Freddy G. Lopez Zamora  
JEFE a.i. DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID

Dirección: Campus Universitario Facultad de Ciencias y Tecnología Zona "El Tejar" Tel. (591) (4) 6645648

Fax: (591) (4) 6643403 - Email: ceanid@uajms.edu.bo - Casilla 51 - TARIJA - BOLIVIA

Página 1 de 1

## Anexo 2 Análisis Físicoquímico de la Materia Prima Zapallo

CEANID-FOR-88  
Versión 01  
Fecha de emisión: 2016-10-31



UNIVERSIDAD AUTONOMA "JUAN MISAEL SARACHO"  
FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGIA"  
CENTRO DE ANALISIS, INVESTIGACION Y DESARROLLO "CEANID"  
Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes  
Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos  
Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes  
Laboratorio Oficial del "SENASAG"



### INFORME DE ENSAYO

#### I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Cliente:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro		
Solicitante:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro		
Dirección:	Barrio La Loma - Calle Edmundo Salazar N° 395		
Teléfono/Fax:	75116002	Correo-e	***** Código AL 580/22

#### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Zapallo Cucurbita Moschata		
Código de muestreo:	M 1	Fecha de vencimiento:	**** Lote: ***
Fecha y hora de muestreo:	2022-11-21 Hr 8:00		
Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto)	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia		
Lugar de muestreo:	Mercado Campesino		
Responsable de muestreo:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro		
Proyecto:	"Obtención de una Harina Compuesta a Partir de Zapallo Cucurbita Moschata, Zanahoria Criolla y Acelga Criolla Disponible en el Mercado de Departamento de Tarija"		
Código de la muestra:	1701 FQ 1256	Fecha de recepción de la muestra:	2022-11-21
Cantidad recibida:	400 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2022-11-21 al 2022-12-05

#### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LIMITES
				Min.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	0,70	Sin referencia		Sin referencia
Fibra	Digestión ácida	%	0,64	Sin referencia		Sin referencia
Grasa	NB 313019:06	%	0,07	Sin referencia		Sin referencia
Hidratos de carbono	Cálculo	%	6,18	Sin referencia		Sin referencia
Humedad	NB 313010:05	%	91,17	Sin referencia		Sin referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	1,24	Sin referencia		Sin referencia
Valor energetico	Cálculo	Kcal/100 g	30,31	Sin referencia		Sin referencia

NB: Norma Boliviana Kcal/100 g.: Kilocalorías sobre 100 gramos %: Porcentaje  
ISO: International organization for standardization

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 05 de diciembre del 2022

M.Sc. Ing. Freddy G. Lopez Zamora  
JEFE a.i. DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID

Dirección: Campus Universitario Facultad de Ciencias y Tecnología Zona "El Tejar" Tel. (591) (4) 6645648

Fax: (591) (4) 6643403 - Email: ceanid@uajms.edu.bo - Casilla 51 - TARIJA - BOLIVIA

Página 1 de 1



## Anexo 3 Análisis Físicoquímico de la Materia Prima Zanahoria

CEANID-FOR-88  
Versión 01  
Fecha de emisión: 2016-10-31



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA "JUAN MISAEL SARACHO"  
FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGÍA"  
CENTRO DE ANÁLISIS, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO "CEANID"  
Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes  
Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos  
Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes  
Laboratorio Oficial del "SENASAG"



### INFORME DE ENSAYO

#### I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Cliente:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Solicitante:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Dirección:	Barrio La Loma - Calle Edmundo Salazar N° 395				
Teléfono/Fax:	75116002	Correo-e:	*****	Código:	AL 580/22

#### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Zanahoria Criolla				
Código de muestreo:	M 2	Fecha de vencimiento:	****	Lote:	***
Fecha y hora de muestreo:	2022-11-21 Hr 8:00				
Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto):	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia				
Lugar de muestreo:	Mercado Campesino				
Responsable de muestreo:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Proyecto:	"Obtención de una Harina Compuesta a Partir de Zapallo Cucurbita Moschata, Zanahoria Criolla y Acelga Criolla Disponible en el Mercado de Departamento de Tarija"				
Código de la muestra:	1702 FQ 1257	Fecha de recepción de la muestra:	2022-11-21		
Cantidad recibida:	400 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2022-11-21 al 2022-12-05		

#### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Mín.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	0,97	Sin referencia		Sin referencia
Fibra	Digestión ácida	%	0,85	Sin referencia		Sin referencia
Grasa	NB 313019:06	%	0,03	Sin referencia		Sin referencia
Hidratos de carbono	Cálculo	%	8,84	Sin referencia		Sin referencia
Humedad	NB 313010:05	%	88,78	Sin referencia		Sin referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	0,53	Sin referencia		Sin referencia
Valor energético	Cálculo	Kcal/100 g	37,75	Sin referencia		Sin referencia

NB: Norma Boliviana      Kcal/100 g: Kiloenergías sobre 100 gramos      %: Porcentaje  
ISO: International organization for standardization

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 05 de diciembre del 2022

M.Sc. Ing. Freddy G. Lopez Zamora  
JEFE a.i. DEL CEANID



Original: Cliente  
Copia: CEANID

Dirección: Campus Universitario Facultad de Ciencias y Tecnología Zona "El Tejar" Tel. (591) (4) 6645648

Fax: (591) (4) 6643403 - Email: ceanid@uajms.edu.bo - Casilla 51 - TARIJA - BOLIVIA

Página 1 de 1



## Anexo 4 Análisis Físicoquímico de la Harina de Acelga

CEANID-FOR-88  
Versión 01  
Fecha de emisión: 2016-10-31



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA "JUAN MISAEL SARACHO"  
FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGÍA"  
CENTRO DE ANÁLISIS, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO "CEANID"  
Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes  
Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos  
Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes  
Laboratorio Oficial del "SENASAG"



### INFORME DE ENSAYO

#### I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Cliente:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Solicitante:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Dirección:	Barrio La Loma - Calle Edmundo Salazar N° 395				
Teléfono/Fax:	75116002	Correo-e:	*****	Código:	AL 580/22

#### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina de acelga				
Código de muestreo:	M 6	Fecha de vencimiento:	****	Lote:	***
Fecha y hora de muestreo:	2022-11-18 Hr 12:00				
Procedencia (Localidad/Prov/ Depto):	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia				
Lugar de muestreo:	Laboratorio de Operaciones Unitarias				
Responsable de muestreo:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Proyecto:	"Obtención de una Harina Compuesta a Partir de Zapallo Cucurbita Moschata, Zanahoria Criolla y Acelga Criolla Disponible en el Mercado de Departamento de Tarija"				
Código de la muestra:	1706 FQ 1261	Fecha de recepción de la muestra:	2022-11-21		
Cantidad recibida:	400 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2022-11-21 al 2022-12-05		

#### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Mín.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	19,05	Sin referencia		Sin referencia
Fibra	Digestión ácida	%	8,71	Sin referencia		Sin referencia
Grasa	NB 313019:06	%	2,72	Sin referencia		Sin referencia
Hidratos de carbono	Cálculo	%	55,54	Sin referencia		Sin referencia
Humedad	NB 313010:05	%	5,33	Sin referencia		Sin referencia
Proteína total (N <sub>6,25</sub> )	NB/ISO 8968-1:08	%	8,65	Sin referencia		Sin referencia
Valor energético	Cálculo	Kcal/100 g	281,24	Sin referencia		Sin referencia

NB: Norma Boliviana      Kcal/100 g.: Kiloenergías sobre 100 gramos      %: Porcentaje  
ISO: International organization for standardization

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 05 de diciembre del 2022

M.Sc. Ing. Freddy G. Lopez Zamora  
JEFE a.i. DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID

Dirección: Campus Universitario Facultad de Ciencias y Tecnología Zona "El Tejar" Tel. (591) (4) 6645648

Fax: (591) (4) 6643403 - Email: ceanid@uajms.edu.bo - Casilla 51 - TARIJA - BOLIVIA

Página 1 de 1



## Anexo 5 Análisis Físicoquímico de la Harina de Zapallo

CEANID-FOR-88  
Versión 01  
Fecha de emisión: 2016-10-31



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA "JUAN MISAEL SARACHO"  
FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGIA"  
CENTRO DE ANALISIS, INVESTIGACION Y DESARROLLO "CEANID"  
Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes  
Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos  
Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes  
Laboratorio Oficial del "SENASAG"



### INFORME DE ENSAYO

#### I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Cliente:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Solicitante:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Dirección:	Barrio La Loma - Calle Edmundo Salazar N° 395				
Teléfono/Fax:	75116002	Correo-e	*****	Código	AL 580/22

#### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina de zapallo		
Código de muestreo:	M 4	Fecha de vencimiento:	****
		Lote:	***
Fecha y hora de muestreo:	2022-11-14 Hr 12:00		
Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto)	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia		
Lugar de muestreo:	Laboratorio de Operaciones Unitarias		
Responsable de muestreo:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro		
Proyecto:	"Obtención de una Harina Compuesta a Partir de Zapallo Cucurbita Moschata, Zanahoria Criolla y Acelga Criolla Disponible en el Mercado de Departamento de Tarija"		
Código de la muestra:	1704 FQ 1259	Fecha de recepción de la muestra:	2022-11-21
Cantidad recibida:	400 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2022-11-21 al 2022-12-05

#### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LIMITES
				Mín.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	8,12	Sin referencia		Sin referencia
Fibra	Digestión ácida	%	9,01	Sin referencia		Sin referencia
Grasa	NB 313019:06	%	0,72	Sin referencia		Sin referencia
Hidratos de carbono	Cálculo	%	66,79	Sin referencia		Sin referencia
Humedad	NB 313010:05	%	6,61	Sin referencia		Sin referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	8,75	Sin referencia		Sin referencia
Valor energetico	Cálculo	Kcal/100 g	308,64	Sin referencia		Sin referencia

NB: Norma Boliviana      Kcal/100 g.: Kilocalorías sobre 100 gramos      %: Porcentaje  
ISO: International organization for standardization

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 05 de diciembre del 2022

M.Sc. Ing. Freddy G. Lopez Zamora  
JEFE a.i. DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID



## Anexo 6 Análisis Físicoquímico de la Harina de Zanahoria

CEANID-FOR-88  
Versión 01  
Fecha de emisión: 2016-10-31



UNIVERSIDAD AUTONOMA "JUAN MISAEL SARACHO"  
FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGIA"  
CENTRO DE ANALISIS, INVESTIGACION Y DESARROLLO "CEANID"  
Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes  
Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos  
Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes  
Laboratorio Oficial del "SENASAG"



### INFORME DE ENSAYO

#### I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Cliente:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Solicitante:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Dirección:	Barrio La Loma - Calle Edmundo Salazar N° 395				
Teléfono/Fax:	75116002	Correo-e:	*****	Código:	AL 580/22

#### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina de zanahoria				
Código de muestreo:	M 5	Fecha de vencimiento:	****	Lote:	***
Fecha y hora de muestreo:	2022-11-14 Hr 17:00				
Procedencia (Localidad/Prov/Dpto):	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia				
Lugar de muestreo:	Laboratorio de Operaciones Unitarias				
Responsable de muestreo:	Alejandro Miguel Tolaba Mogro				
Proyecto:	"Obtención de una Harina Compuesta a Partir de Zapallo Cucurbita Moschata, Zanahoria Criolla y Acelga Criolla Disponible en el Mercado de Departamento de Tarija"				
Código de la muestra:	1705 FQ 1260	Fecha de recepción de la muestra:	2022-11-21		
Cantidad recibida:	400 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2022-11-21 al 2022-12-05		

#### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LIMITES
				Mfn.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	6,32	Sin referencia		Sin referencia
Fibra	Digestión ácida	%	5,93	Sin referencia		Sin referencia
Grasa	NB 313019:06	%	0,89	Sin referencia		Sin referencia
Hidratos de carbono	Cálculo	%	73,64	Sin referencia		Sin referencia
Humedad	NB 313010:05	%	8,36	Sin referencia		Sin referencia
Proteína total (N <sub>625</sub> ,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	4,86	Sin referencia		Sin referencia
Valor energético	Cálculo	Kcal/100 g	322,01	Sin referencia		Sin referencia

NB: Norma Boliviana  
ISO: International organization for standardization  
Kcal/100 g: Kilocalorías sobre 100 gramos  
%: Porcentaje

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 05 de diciembre del 2022

M.Sc. Ing. Freddy G. Lopez Zamora  
JEFE a.i. DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID

Dirección: Campus Universitario Facultad de Ciencias y Tecnología Zona "El Tejar" Tel. (591) (4) 6643645

Fax: (591) (4) 6643403 - Email: ceanid@uajms.edu.bo - Casilla 51 - TARIJA - BOLIVIA

Página 1 de 1

## Anexo 7 Resultados de la prueba sensorial de las muestras de harina compuesta

### Parámetro - Color

Encuesta	Muestras								
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9
E1	2	3	3	5	3	3	3	1	2
E2	5	3	3	5	3	3	5	1	2
E3	5	3	3	5	3	3	5	1	2
E4	4	4	3	5	3	3	4	1	2
E5	4	4	1	3	3	3	2	1	2
E6	4	4	2	3	2	3	4	4	2
E7	3	4	5	5	2	5	4	1	2
E8	2	5	4	4	2	5	4	1	2
E9	4	5	4	4	2	2	1	2	3
E10	4	5	4	4	3	3	3	3	3
E11	4	5	2	4	4	4	2	2	3
E12	4	4	2	4	3	4	2	2	2
E13	5	4	1	4	4	2	2	3	1
E14	5	4	3	4	3	2	3	3	1
E15	5	3	5	2	3	3	2	3	1
E16	4	4	3	4	3	3	3	3	1
E17	4	4	3	3	4	3	2	2	2
E18	4	4	3	4	4	1	3	2	3
E19	4	4	3	4	2	2	3	2	2
E20	4	4	3	4	4	3	3	2	2
Promedio	4	4	3	4	3	3	3	2	2

## Anexo 8 Resultados de la prueba sensorial de las muestras de harina compuesta

### Parámetro - Olor

Encuesta	Muestras								
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9
E1	5	5	3	5	4	3	5	5	5
E2	5	5	3	5	4	3	5	5	5
E3	5	5	3	5	3	3	5	5	5
E4	5	5	3	5	5	3	5	5	5
E5	5	5	1	5	4	3	5	5	5
E6	5	5	2	5	4	3	5	5	5
E7	5	5	5	5	4	4	5	5	5
E8	5	5	3	5	5	5	5	5	5
E9	5	5	4	5	4	5	5	5	5
E10	5	5	4	5	3	4	5	5	5
E11	5	5	4	5	4	4	5	5	5
E12	5	5	2	5	4	4	5	5	5
E13	5	5	1	5	3	5	5	5	5
E14	5	5	3	5	4	5	5	5	5
E15	5	5	4	5	5	5	5	5	5
E16	5	5	3	5	4	3	5	5	5
E17	5	5	3	5	4	4	5	5	5
E18	5	5	3	5	4	5	5	5	5
E19	5	5	3	5	4	5	5	5	5
E20	5	5	3	5	4	4	5	5	5
Promedio	5	5	3	5	4	4	5	5	5



## Anexo 9 Resultados de la prueba sensorial de las muestras de harina compuesta

### Parámetro - Sabor

Encuesta	Muestras								
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9
E1	5	5	5	4	3	3	2	2	1
E2	5	5	3	3	4	3	2	2	1
E3	5	5	3	4	3	3	2	2	1
E4	5	5	3	2	3	1	1	2	1
E5	5	5	5	4	3	3	1	2	1
E6	5	5	5	5	3	3	1	2	1
E7	5	5	5	2	3	2	1	2	1
E8	5	5	3	2	4	5	1	2	1
E9	5	5	4	1	3	5	2	3	1
E10	5	5	4	5	3	3	5	3	1
E11	5	5	4	3	3	3	2	1	1
E12	5	5	4	2	3	2	2	1	1
E13	5	5	3	3	3	3	2	1	1
E14	5	5	4	3	4	3	1	3	1
E15	5	5	4	3	3	4	3	1	1
E16	5	5	4	3	3	3	2	1	1
E17	5	5	4	2	2	3	3	3	1
E18	5	5	5	5	2	3	2	1	1
E19	5	5	4	2	2	3	2	3	1
E20	5	5	4	2	3	2	3	3	1
Promedio	5	5	4	3	3	3	2	2	1

**Anexo 10 Plantación de Acelga - Foto Referencial**





**Anexo 11 Plantación de Zapallo - Foto Referencial**



**Anexo 12 Plantación de Zanahoria - Foto Referencial**





### Anexo 13 Muestras de Harina Compuesta



**Anexo 14 Secador de Bandejas usado en la parte experimental**





**Anexo 15 Molino de Martillos usado en la parte experimental**



## Anexo 16 Tamizador usado en la parte experimental



**Anexo 17 Tamaño de partículas separados**





## Anexo 18 Encuesta de conocimiento general sobre la harina compuesta

8/12/22, 12:53

Encuesta Harina de vegetales

### Encuesta Harina de vegetales

Este cuestionario esta destinado al conocimiento general sobre las harinas de vegetales. La información proporcionada solo será utilizada con fines de investigación.

Nombre completo \*

Felicidad Mogro Romero

Sexo: \*

- Masculino
- Femenino

De los siguientes rangos de edad ¿En cuál se encuentra usted? \*

Por favor seleccione un rango de edad.

- entre 18 y 29 años
- entre 30 y 39 años
- entre 40 y 49 años
- mas de 50 años

¿Usted tenía conocimiento sobre la existencia de harinas a base de verduras? \*

- Sí
- No

¿Alguna vez a consumido una harina de vegetales? \*

- Si
- No

En base a un precio de referencia de un kilo de harina de trigo con un costo de 5 Bs. Usted considera el precio de un kilo de harina de vegetales debe ser: \*

- Menos de 5 Bs
- Igual a 5 Bs
- Mas de 5 Bs

¿Qué opinión le merece la harina de vegetales? \*

Por favor indique

Nada interesante

1

2

3

4

5

Muy interesante

¿Con que frecuencia estaría dispuesto a comprar una harina de vegetales? \*

Diariamente

Semanalmente

Mensualmente

Anualmente

Google no creó ni aprobó este contenido.

Google Formularios



# Anexo 19 Tabla psicrométrica

