

# **ANEXOS**

## Anexo A: Registro fotográfico



**Centro Municipal de Transformación de Cítricos, vista de frente e ingreso (2023)**



**Sala de caldero del CMTTC (2023)**



**Sistema de tratamiento de agua del CMTC (2023)**



**Balsa de lavado y escaldado de fruta (2023)**





**Sala de producción del CMTCC, Tanque de jugo virgen, exprimidoras, y Finisher**



**Sala de producción de CMTCC, Tanques de almacenamiento, pasteurizador tubular,**

# Anexo B: Análisis Físicoquímicos

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:	Carla Patricia Añazgo				
Solicitante:	Carla Patricia Añazgo				
Dirección:	Caraparí				
Teléfono/Fax:	76815131	Correo-e:	***	Código:	AL 594/22

### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Nectar de naranja				
Código de muestreo:	M 1	Fecha de vencimiento:	****	Lote:	****
Fecha y hora de muestreo:	2022-11-26				
Procedencia (Localidad/Prov/Dpto):	Caraparí - Gran Chaco - Tarija - Bolivia				
Lugar de muestreo:	Centro Municipal de Transformación de Citricos				
Responsable de muestreo:	Carla Patricia Añazgo				
Proyecto:	"Obtención de Nectar de Naranja Fortificado con Miel de Abeja para el Centro Municipal de Transformación de Citricos - Caraparí"				
Código de la muestra:	1747 MB 819	Fecha de recepción de la muestra:	2022-11-28		
Cantidad recibida:	500 ml	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2022-11-28 al 2022-12-09		

### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	VALOR	LIMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LIMITES
				Min.	Max.	
Acidez ( como ac.citrico )	NB 36002:02	%	0,07	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Azúcares totales	Reducción de Cu	%	10,11	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Ceniza	NB 39034:10	%	0,25	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Fibra	Gravimétrico	%	n.d	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Grasa	NB 313019:06	%	n.d	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Hidratos de Carbono	Cálculo	%	12,82	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Humedad	NB 313010:05	%	85,95	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
pH ( 20°C )	NB 338006:09		3,8	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	0,98	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Valor energetico	Cálculo	Kcal/100 g	55,20	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Bacterias aerobias mesófilas	NB 32003:02	urc/ml	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> (*)	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Coliformes totales	NB 32005:02	urc/ml	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> (*)	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Coliformes fecales	NB 32005:02	urc/ml	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> (*)	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Mohos y levaduras	NB 32006:03	UFC/ml	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> (*)	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia

NB: Norma Boliviana

ISO: Organización Internacional de Normalización

(\*) = No se observó desarrollo de colonias

Kcal: Kilocalorías

UFC: Unidad formadora de colonias

n.d: No detectado

<: Menor que

%: Porcentaje

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

Tarija, 09 de diciembre de 2022

M.Sc. Ing. Freddy G. López 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) 6645648 - Email: ceanid@pujms.edu.bo - Casilla 51 - TARIJA - BOLIVIA

Página 1 de 1



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:	Carla Patricia Añazgo				
Solicitante:	Carla Patricia Añazgo				
Dirección:	Caraparí				
Teléfono/Fax:	76815131	Correo-e:	*****	Código:	AL 305/22

#### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Agua tratada				
Código de muestreo:	M 1	Fecha de vencimiento:	****	Lote:	****
Fecha y hora de muestreo:	2022-11-28		Hr 15:00		
Procedencia (Localidad/Prov/Dpto)	Caraparí - Gran Chaco - Tarija Bolivia				
Lugar de muestreo:	Caraparí				
Responsable de muestreo:	*****				
Código de la muestra:	1752 MB 824	Fecha de recepción de la muestra:	2022-11-28		
Cantidad recibida:	2000 ml	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2022-11-28 al 2022-12-05		

#### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADOS	LÍMITES PERMISIBLES (para agua mesa)		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Máx.	
Bacterias aerobias mesófilas	NB 32003:05	UFC/ml	$8,2 \times 10^2$	20		NB 325002:04
Coliformes totales	NB 31003:07	ufc/100ml	$9,0 \times 10^1$	0		NB 325002:04
Pseudomonas aeruginosa	NB 31009:10	ufc/100ml	$4,8 \times 10^1$	Ausencia		NB 325002:04

NB: Norma Boliviana

< Menor que

UFC/ml: Unidades Formadoras de colonias por mililitro

- 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





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:	Carla Patricia Añazgo				
Solicitante:	Carla Patricia Añazgo				
Dirección:	Carapari				
Teléfono/Fax:	76815131	Correo-e:	***	Código:	AL 594/22

#### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Jugo de naranja				
Código de muestreo:	M 1	Fecha de vencimiento:	*****	Lote:	*****
Fecha y hora de muestreo:	2022-11-26				
Procedencia (Localidad/Provincia/Departamento):	Carapari - Gran Chaco - Tarija - Bolivia				
Lugar de muestreo:	Centro Municipal de Transformación de Cítricos				
Responsable de muestreo:	Carla Patricia Añazgo				
Proyecto:	"Obtención de Nectar de Naranja Fortificado con Miel de Abeja para el Centro Municipal de Transformación de Cítricos - Carapari"				
Código de la muestra:	1747 MB 819	Fecha de recepción de la muestra:	2022-11-28		
Cantidad recibida:	500 ml	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2022-11-28 al 2022-12-09		

#### III. RESULTADOS

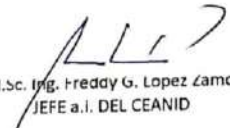
PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Max.	
Bacterias aerobias mesófilas	NB 32003:02	ufc/ml	$2,2 \times 10^2$	Sin referencia		Sin referencia
Coliformes totales	NB 32005:02	ufc/ml	$< 1,0 \times 10^1$ (*)	Sin referencia		Sin referencia
Mohos y levaduras	NB 32006:03	ufc/ml	$< 1,0 \times 10^1$ (*)	Sin referencia		Sin referencia

NB: Norma Boliviana      \* \*\* - No se observó desarrollo de coliformes      <: Menor que

UFCL: Unidad formadora de colonias por mililitro

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

Tarija, 09 de diciembre del 2022

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



Original: Cliente  
 Copia: CEANID



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:	Carla Patricia Añazgo				
Solicitante:	Carla Patricia Añazgo				
Dirección:	Caraparí				
Teléfono/Fax:	76815131	Correo-e:	***	Código:	AL 594/22

#### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Miel de abeja				
Código de muestreo:	M 3	Fecha de vencimiento:	****	Lote:	****
Fecha y hora de muestreo:	2022-11-26				
Procedencia (Localidad/Prov/Dpto):	Caraparí - Gran Chaco - Tarija - Bolivia				
Lugar de muestreo:	Centro Municipal de Transformación de Cítricos				
Responsable de muestreo:	Carla Patricia Añazgo				
Proyecto:	"Obtención de Nectar de Naranja Fortificado con Miel de Abeja para el Centro Municipal de Transformación de Cítricos - Caraparí"				
Código de la muestra:	1749 MB 821	Fecha de recepción de la muestra:	2022-11-28		
Cantidad recibida:	500 ml	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2022-11-28 al 2022-12-09		

#### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Max.	
Mohos y levaduras	NB 32006:03	ufc/ml	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> (*)	Sin referencia		Sin referencia
Salmonella	NB/ISO 6579:08	P/A-25 g	Ausencia	Sin referencia		Sin referencia

ufc/ml: Unidad formadora de colonias por mililitro

ISO: Organización Internacional de Normalización

(\*) - No se observa desarrollo de colonia

P/A: Presencia/Ausencia

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, 09 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 C: Imágenes del desarrollo del proceso



# Anexo D: Encuestas realizadas en pruebas sensoriales

## FICHA SENSORIAL

**NOMBRE:**.....

**FECHA:**.....

**MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL**

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1				
M2				
M3				
M4				
M5				
M6				
M7				
M8				

**OBSERVACIONES:**

# FICHA SENSORIAL

NOMBRE: Natalia Herbas

FECHA: 5/12/22

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	5	4	5	4
M2	5	4	4	4
M3	4	4	3	3
M4	3	4	3	3
M5	4	4	4	2
M6	5	3	4	4
M7	5	4	5	2
M8	5	4	4	4

## OBSERVACIONES:

En algunas muestras se siente un poco fuerte su sabor, un poco ácido en otras.



## FICHA SENSORIAL

NOMBRE: Jose Luis Ruiz Sosa

FECHA: 05/12/22

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	3	3	3	4
M2	4	3	4	4
M3	4	3	3	4
M4	5	3	3	4
M5	5	4	4	4
M6	5	4	4	4
M7	4	4	4	4
M8	5	4	4	5

OBSERVACIONES:

## FICHA SENSORIAL

NOMBRE:.....*Andrea Galean R.*.....

FECHA:.....*5 - 12 - 2022*.....

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	5	3	3	3
M2	2	4	3	3
M3	4	4	4	4
M4	3	3	3	3
M5	5	3	5	5
M6	5	5	5	5
M7	2	2	2	2
M8	5	5	3	3

OBSERVACIONES:

## FICHA SENSORIAL

NOMBRE: Ricardo Subelza Flores

FECHA: 5-12-22

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	4	4	4	5
M2	5	4	4	5
M3	3	5	4	5
M4	4	5	4	4
M5	5	4	5	5
M6	5	5	5	5
M7	4	5	4	5
M8	4	4	4	5

OBSERVACIONES:



## FICHA SENSORIAL

NOMBRE: Luis Alberto Arce Leon

FECHA: 05 de Diciembre de 2022

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	3	3	3	2
M2	3,5	3	4	2
M3	3	2	3	4
M4	4	3	3	3
M5	4	4	4	5
M6	5	5	5	5
M7	5	5	5	4
M8	4	3	5	5

OBSERVACIONES:

## FICHA SENSORIAL

NOMBRE: Juan Pablo Herbes

FECHA: 5/12/2022

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	5	4	3	5
M2	5	5	3	4
M3	3	3	4	3
M4	3	4	3	3
M5	4	4	5	5
M6	5	5	4	4
M7	4	5	5	5
M8	5	4	3	4

OBSERVACIONES:

# FICHA SENSORIAL

NOMBRE: IGNACIO VELASQUEZ

FECHA: 5 DICIEMBRE 2022

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	3	2	2	2
M2	3	3	3	2
M3	3	2	2	2
M4	4	2	3	3
M5	4	3	3	3
M6	5	5	5	5
M7	4	4	5	4
M8	4	5	5	5

OBSERVACIONES:



# FICHA SENSORIAL

NOMBRE: María Salomé Díaz

FECHA: 5 de diciembre de 2022

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	3	3	3	3
M2	4	5	2	2
M3	4	4	4	5
M4	4	4	4	5
M5	4	4	4	5
M6	5	5	5	5
M7	5	3	4	5
M8	3	4	4	2

OBSERVACIONES:

## FICHA SENSORIAL

NOMBRE: Jose Gustavo Tejerna Gaban

FECHA: 5 diciembre de 2022

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	3	4	3	3
M2	4	4	3	3
M3	4	3	4	3
M4	3	4	3	4
M5	3	4	4	4
M6	5	4	5	5
M7	5	4	4	4
M8	5	5	4	5

OBSERVACIONES:

# FICHA SENSORIAL

NOMBRE: Rodrigo Rodolfo Gareca Alvarado

FECHA: 5/12/22

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	4	3	4	4
M2	4	3	4	3
M3	3	3	4	3
M4	4	4	4	4
M5	4	3	4	4
M6	4	4	5	5
M7	5	5	5	5
M8	5	4	4	5

OBSERVACIONES:



## FICHA SENSORIAL

NOMBRE:..... Marco Antonio Bejarano .....

FECHA:..... 5-12-2022 .....

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	3	3	2	2
M2	4	3	3	3
M3	2	2	3	3
M4	4	3	3	2
M5	4	4	4	4
M6	5	5	4	4
M7	4	3	2	3
M8	5	3	3	3

OBSERVACIONES:



## FICHA SENSORIAL

NOMBRE: Jorge Ademar Gutierrez

FECHA: 5 de diciembre de 2022

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	4	2	4	4
M2	4	4	4	4
M3	3	2	4	4
M4	3	3	3	3
M5	5	5	4	4
M6	5	5	5	5
M7	5	5	5	5
M8	5	3	4	4

OBSERVACIONES:

## FICHA SENSORIAL

NOMBRE: Jesica Liliana Zorrey

FECHA: 5 de diciembre de 2022

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	3	2	4	4
M2	5	2	4	4
M3	4	4	3	3
M4	3	3	3	3
M5	4	2	5	5
M6	5	4	5	5
M7	5	4	4	4
M8	4	5	4	4

OBSERVACIONES:

# FICHA SENSORIAL

NOMBRE:.....Pealra Calderón.....

FECHA:.....5/12/2022.....

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	4	4	4	5
M2	4	4	4	5
M3	4	4	4	5
M4	4	4	4	5
M5	4	4	4	5
M6	4	5	5	5
M7	5	5	5	5
M8	5	4	4	5

OBSERVACIONES:



# FICHA SENSORIAL

NOMBRE: Diego A. Miranda

FECHA: 05/12/22

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	5	5	4	4
M2	4	4	3	3
M3	5	3	4	3
M4	3	3	3	3
M5	2	3	4	4
M6	5	5	5	5
M7	2	3	3	3
M8	4	5	4	4

OBSERVACIONES:



## FICHA SENSORIAL

NOMBRE: Ramiro Zeballos León

FECHA: 5 de Diciembre de 2022

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	4	3	4	4
M2	4	4	4	4
M3	4	4	4	4
M4	4	3	4	4
M5	4	4	5	5
M6	5	5	5	5
M7	5	4	5	5
M8	5	4	5	5

OBSERVACIONES:

## FICHA SENSORIAL

NOMBRE:..... Pomer Abán Quispe .....

FECHA:..... 5-12-22 .....

MUESTRA: NÉCTAR DE NARANJA CON MIEL

Frente a usted se encuentran ocho muestras de un néctar de naranja con miel de abeja.

Por favor, observe y pruebe cada una de ellas. Indique el grado en que le gusta o le disgusta cada atributo de cada muestra, de acuerdo al puntaje/categoría, escribiendo el número correspondiente en la línea del código de la muestra. Recuerde beber agua entre cada muestra para neutralizar.

Puntaje	Categoría
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Código	Atributos			
	Sabor	Olor	Color	Apariencia
M1	3	2	4	4
M2	4	3	4	4
M3	4	3	4	4
M4	3	3	5	4
M5	5	4	4	4
M6	5	5	5	4
M7	5	4	4	4
M8	5	5	4	4

OBSERVACIONES: