

# **ANEXOS**

**ANEXO A**

**PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y  
MICROBIOLÓGICAS DE LA MATERIA  
PRIMA Y PRODUCTO**



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

<b>Cliente:</b>	Georgina Katherine Acebey Colque			
<b>Solicitante:</b>	Georgina Katherine Acebey Colque			
<b>Dirección:</b>	Final Calle Carandaiti - Barrio Rosedal			
<b>Teléfono/Fax:</b>	65819297	<b>Correo-e:</b>	****	<b>Código:</b> AL 319/16

#### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

<b>Descripción de la muestra:</b>	Oca		
<b>Código de muestreo:</b>	*****	<b>Fecha de vencimiento:</b>	*****
<b>Fecha y hora de muestreo:</b>	2016-11-14		
<b>Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto):</b>	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia		
<b>Lugar de muestreo:</b>	Lugar de venta		
<b>Responsable de muestreo:</b>	Georgina Katherine Acebey Colque		
<b>Código de la muestra:</b>	945 FQ 579	<b>Fecha de recepción de la muestra:</b>	2016-11-14
<b>Cantidad recibida:</b>	2000 g	<b>Fecha de ejecución de ensayo:</b>	De 2016-11-14 al 2016-11-23

#### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	0,88	Sin Referencia		Sin Referencia
Fibra	Gravimétrico	%	1,64	Sin Referencia		Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	%	0,24	Sin Referencia		Sin Referencia
Hidratos de Carbono	NB 313010:05	%	19,21	Sin Referencia		Sin Referencia
Humedad	Cálculo	%	78,86	Sin Referencia		Sin Referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	0,81	Sin Referencia		Sin Referencia
Valor energético	Cálculo	Kcal/100 g	43,28	Sin Referencia		Sin Referencia

NB: Norma Boliviana  
% Porcentaje

ISO Organización Internacional de Normalización

Kcal. Kilocalorías

- 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, 23 de noviembre de 2016

Ing. Noélid Aceituno Cáceres  
JEFE 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:	Georgina Katherine Acebey Colque				
Solicitante:	Georgina Katherine Acebey Colque				
Dirección:	Barrio Rosedal				
Teléfono/Fax:	65819297	Correo-e:	*****	Código:	AL 180/17

### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina de oca T= 55°C t= 7 h		
Código de muestreo:	****	Fecha de vencimiento:	*****
Lote:	*****		
Fecha y hora de muestreo:	2017-07-19 Hrs. 10:00		
Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto)	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia		
Lugar de muestreo:	*****		
Responsable de muestreo:	Georgina Katherine Acebey Colque		
Código de la muestra:	1411 FQ 1110	Fecha de recepción de la muestra:	2017-07-19
Cantidad recibida:	100 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2017-07-19 al 2017-07-31

### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Max.	
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	4,25	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Gluten húmedo	NB 106:00	%	n.d.	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia

NB: Norma Boliviana      ISO: Organización Internacional de Normalización      n.d.: No detectado

- 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
- 4) Los parámetros corresponden a Análisis Físico Químico

Tarija, 31 de julio de 2017

Ing. Adalid Aceituno Cáceres  
 JEFE 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:	Georgina Katherine Acebey Colque		
Solicitante:	Georgina Katherine Acebey Colque		
Dirección:	Barrio Rosedal		
Teléfono/Fax:	65819297	Correo-e:	*****
		Código:	AL 180/17

#### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina de oca T= 55°C t= 8 h		
Código de muestreo:	****	Fecha de vencimiento:	*****
		Lote:	*****
Fecha y hora de muestreo:	2017-07-19 Hrs. 10:00		
Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto)	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia		
Lugar de muestreo:	*****		
Responsable de muestreo:	Georgina Katherine Acebey Colque		
Código de la muestra:	1412 FQ 1111	Fecha de recepción de la muestra:	2017-07-19
Cantidad recibida:	100 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2017-07-19 al 2017-07-31

#### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Max.	
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	4,44	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Gluten húmedo	NB 106:00	%	n.d.	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia

NB: Norma Boliviana

ISO: Organización Internacional de Normalización

n.d.: No detectado

- 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
- 4) Los parámetros corresponden a Análisis Físico Químico

Tarija, 31 de julio de 2017

Ing. Abalid Aceituno Cáceres  
 JEFE 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:	Georgina Katherine Acebey Colque				
Solicitante:	Georgina Katherine Acebey Colque				
Dirección:	Barrio Rosedal				
Teléfono/Fax:	65819297	Correo-e	*****	Código	AL 180/17

### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina de oca T= 65°C t= 7 h				
Código de muestreo:	****	Fecha de vencimiento:	*****	Lote:	****
Fecha y hora de muestreo:	2017-07-19 Hrs. 10:00				
Procedencia (Localidad/Prov./ Depto)	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia				
Lugar de muestreo:	*****				
Responsable de muestreo:	Georgina Katherine Acebey Colque				
Código de la muestra:	1413 FQ 1112	Fecha de recepción de la muestra:	2017-07-19		
Cantidad recibida:	100 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2017-07-19 al 2017-07-31		

### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Max.	
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	4,50	Sin Referencia		Sin Referencia
Gluten húmedo	NB 106:00	%	n.d.	Sin Referencia		Sin Referencia

NB: Norma Boliviana      ISO: Organización Internacional de Normalización      n.d.: No detectado

- 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
- 4) Los parámetros corresponden a Análisis Físico Químico

Tarija, 31 de julio de 2017

Ing. Abalid Aceituno Cáceres  
 JEFE 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:	Georgina Katherine Acebey Colque				
Solicitante:	Georgina Katherine Acebey Colque				
Dirección:	Barrio Rosedal				
Teléfono/Fax:	65819297	Correo-e	*****	Código	AL 180/17

### II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina de oca T= 65°C t= 8 h				
Código de muestreo:	****	Fecha de vencimiento:	*****	Lote:	*****
Fecha y hora de muestreo:	2017-07-19 Hrs. 10:00				
Procedencia (Localidad/Prov/ Depto)	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia				
Lugar de muestreo:	*****				
Responsable de muestreo:	Georgina Katherine Acebey Colque				
Código de la muestra:	1414 FQ 1113	Fecha de recepción de la muestra:	2017-07-19		
Cantidad recibida:	100 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2017-07-19 al 2017-07-31		

### III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LIMITES
				Min.	Max.	
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	4,44	Sin Referencia		Sin Referencia
Gluten húmedo	NB 106:00	%	n.d.	Sin Referencia		Sin Referencia

NB: Norma Boliviana

ISO: Organización Internacional de Normalización

n.d.: No detectado

- 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
- 4) Los parámetros corresponden a **Análisis Físico Químico**

Tarija, 31 de julio de 2017

Ing. Adalid Aceituno Cáceres  
 JEFE 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**

<b>Cliente:</b>	Georgina Katherine Acebey Colque				
<b>Solicitante:</b>	Georgina Katherine Acebey Colque				
<b>Dirección:</b>	Final Carandaiti - Barrio Rosedal				
<b>Teléfono/Fax:</b>	65819297	<b>Correo-e</b>	*****	<b>Código</b>	AL 231/17

**II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA**

<b>Descripción de la muestra:</b>	Harina de oca amarilla		
<b>Código de muestreo:</b>	****	<b>Fecha de vencimiento:</b>	*****
<b>Fecha y hora de muestreo:</b>	2017-08-22 Hrs 16:00		
<b>Procedencia</b> (Localidad/Prov/ Dpto)	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia		
<b>Lugar de muestreo:</b>	Lugar de elaboración		
<b>Responsable de muestreo:</b>	Georgina Katherine Acebey Colque		
<b>Código de la muestra:</b>	1654 FQ 1303	<b>Fecha de recepción de la muestra:</b>	2017-08-30
<b>Cantidad recibida:</b>	500 g	<b>Fecha de ejecución de ensayo:</b>	De 2017-08-30 al 2017-09-13

**III. RESULTADOS**

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LIMITES
				Min.	Max.	
Acidez (como H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	NB 107:00	%	12,21	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Azúcares totales	Volumétrico	%	2,69	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Ceniza	NB 39034:10	%	2,90	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Fibra	Gravimétrico	%	3,88	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	%	1,10	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Hidratos de Carbono	Cálculo	%	82,08	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Humedad	NB 313010:05	%	5,88	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
pH a (20°C)	NB 338006:09		6,51	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	4,16	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Valor energetico	Cálculo	Kcal/100 g	354,86	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Coliformes totales	NB 32005:02	UFC/g	1,1 x 10 <sup>-2</sup>	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Mohos y levaduras	NB 32006:03	UFC/g	< 10 ( * )	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia

NB: Norma Boliviana  
 %: Porcentaje  
 ( \* ) = No se observa desarrollo de colonias  
 Kcal: Kilocalorías  
 ISO: Organización Internacional de Normalización  
 U.F.C.: Unidades Formadoras de Colonias  
 <: Menor que

- 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, 13 de septiembre de 2017

Ing. Abel Aceituno Cáceres  
 JEFE DEL CEANID



Original: Cliente  
 Copia: CEANID

**ANEXO B**

**TEST DE ACEPTABILIDAD DEL**

**PRODUCTO FINAL**

**TEST PARA ELEGIR EL PRODUCTO FINAL DE HARINA DE OCA**  
**AMARILLA**

**NOMBRE:** .....

**FECHA:** ...../...../.....      **CARRERA:** .....

Por favor pruebe las muestras e indique su nivel de agrado o desagrado en base a la siguiente escala:

<b>ESCALA HEDÓNICA</b>	
<b>PUNTAJE</b>	<b>NIVEL DE ACEPTACIÓN</b>
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	Ni me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

<b>Muestra 1</b>	<b>Atributo</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
T=55°C t= 7 Hrs.	Olor					
	Color					
	Textura					
	Sabor					
<b>Muestra 2</b>	<b>Atributo</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
T=55°C t= 8 Hrs.	Olor					
	Color					
	Textura					
	Sabor					
<b>Muestra 3</b>	<b>Atributo</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
T=65°C t= 7 Hrs.	Olor					
	Color					
	Textura					
	Sabor					
<b>Muestra 4</b>	<b>Atributo</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
T=65°C t= 8 Hrs.	Olor					
	Color					
	Textura					
	Sabor					

**OBSERVACIONES:**.....

.....

.....

\_\_\_\_\_  
FIRMA  
MUCHAS GRACIAS....!!!

**ANEXO C**

**RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS DEL**

**TEST DE ACEPTABILIDAD DEL**

**PRODUCTO FINAL**

PROYECTO: OBTENCIÓN DE HARINA DE OCA AMARILLA DE LA LOCALIDAD DE ISCAYACHI, TARIJA.

**TEST PARA ELEGIR EL PRODUCTO FINAL DE HARINA DE OCA AMARILLA**

NOMBRE: Ismael Montes Flores

FECHA: 21/1/2017 CARRERA: Iny. Química

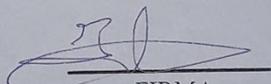
Por favor pruebe las muestras e indique su nivel de agrado o desagrado en base a la siguiente escala:

ESCALA HEDÓNICA	
PUNTAJE	NIVEL DE ACEPTACIÓN
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	Ni me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Muestra 1	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 7 Hrs.	Olor				✓	
	Color				✓	
	Textura			✓		
	Sabor		✓			
Muestra 2	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 8 Hrs.	Olor			✓		
	Color		✓			
	Textura			✓		
	Sabor		✓			
Muestra 3	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 7 Hrs.	Olor		✓			
	Color		✓			
	Textura	✓				
	Sabor	✓				
Muestra 4	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 8 Hrs.	Olor			✓		
	Color		✓			
	Textura	✓				
	Sabor		✓			

OBSERVACIONES:.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....



FIRMA

MUCHAS GRACIAS.....!!!!

PROYECTO: OBTENCIÓN DE HARINA DE OCA AMARILLA DE LA LOCALIDAD DE ISCAYACHI, TARIJA.

**TEST PARA ELEGIR EL PRODUCTO FINAL DE HARINA DE OCA AMARILLA**

NOMBRE: Silvia E. Tejerina Duran

FECHA: 21/07/17 CARRERA: Ing. Químicas

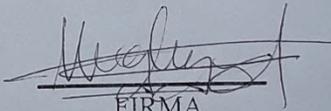
Por favor pruebe las muestras e indique su nivel de agrado o desagrado en base a la siguiente escala:

ESCALA HEDÓNICA	
PUNTAJE	NIVEL DE ACEPTACIÓN
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	Ni me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Muestra 1	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 7 Hrs.	Olor	✓				
	Color	✓				
	Textura	✓				
	Sabor	✓				
Muestra 2	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 8 Hrs.	Olor	✓				
	Color	✓				
	Textura	✓				
	Sabor		✓			
Muestra 3	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 7 Hrs.	Olor		✓			
	Color		✓			
	Textura		✓			
	Sabor			✓		
Muestra 4	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 8 Hrs.	Olor		✓			
	Color		✓			
	Textura		✓			
	Sabor			✓		

OBSERVACIONES: los parámetros de azúcar o dulzor  
en la harina

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

  
FIRMA

**MUCHAS GRACIAS.....!!!!**

PROYECTO: OBTENCIÓN DE HARINA DE OCA AMARILLA DE LA LOCALIDAD DE ISCAYACHI, TARIJA.

**TEST PARA ELEGIR EL PRODUCTO FINAL DE HARINA DE OCA AMARILLA**

NOMBRE: Miguel A. Alfaro López.....

FECHA: 21/07/2017 CARRERA: Ing. Química.....

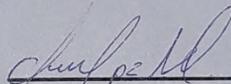
Por favor pruebe las muestras e indique su nivel de agrado o desagrado en base a la siguiente escala:

ESCALA HEDÓNICA	
PUNTAJE	NIVEL DE ACEPTACIÓN
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	Ni me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Muestra 1	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 7 Hrs.	Olor			✓		
	Color		✓			
	Textura			✓		
	Sabor			✓		
Muestra 2	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 8 Hrs.	Olor		✓			
	Color			✓		
	Textura			✓		
	Sabor			✓		
Muestra 3	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 7 Hrs.	Olor		✓			
	Color				✓	
	Textura			✓		
	Sabor			✓		
Muestra 4	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 8 Hrs.	Olor		✓			
	Color			✓		
	Textura		✓			
	Sabor	✓				

OBSERVACIONES:.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

  
FIRMA

MUCHAS GRACIAS.....!!!!

PROYECTO: OBTENCIÓN DE HARINA DE OCA AMARILLA DE LA LOCALIDAD DE ISCAYACHI, TARIJA

**TEST PARA ELEGIR EL PRODUCTO FINAL DE HARINA DE OCA AMARILLA**

NOMBRE: Yaneth Alejandra Medina Cs.....

FECHA: 21/07/17 CARRERA: Ing. Química.....

Por favor pruebe las muestras e indique su nivel de agrado o desagrado en base a la siguiente escala:

ESCALA HEDÓNICA	
PUNTAJE	NIVEL DE ACEPTACIÓN
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	Ni me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Muestra 1	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 7 Hrs.	Olor		X			
	Color		X			
	Textura	X				
	Sabor		X			
Muestra 2	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 8 Hrs.	Olor		X			
	Color	X				
	Textura	X				
	Sabor		X			
Muestra 3	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 7 Hrs.	Olor		X			
	Color			X		
	Textura		X			
	Sabor		X			
Muestra 4	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 8 Hrs.	Olor	X				
	Color		X			
	Textura	X				
	Sabor	X				

OBSERVACIONES:.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

  
FIRMA

MUCHAS GRACIAS....!!!!

PROYECTO: OBTENCIÓN DE HARINA DE OCA AMARILLA DE LA LOCALIDAD DE ISCAYACHI, TARIJA.

**TEST PARA ELEGIR EL PRODUCTO FINAL DE HARINA DE OCA AMARILLA**

NOMBRE: Elizabeth Acamayo Colque.....

FECHA: 21/02/17... CARRERA: Ing. Química.....

Por favor pruebe las muestras e indique su nivel de agrado o desagrado en base a la siguiente escala:

ESCALA HEDÓNICA	
PUNTAJE	NIVEL DE ACEPTACIÓN
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	Ni me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Muestra 1	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 7 Hrs.	Olor	✓				
	Color	✓				
	Textura	✓				
	Sabor		✓			
Muestra 2	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 8 Hrs.	Olor	✓				
	Color	✓				
	Textura	✓				
	Sabor	✓				
Muestra 3	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 7 Hrs.	Olor	✓				
	Color		✓			
	Textura	✓				
	Sabor	✓				
Muestra 4	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 8 Hrs.	Olor	✓				
	Color		✓			
	Textura	✓				
	Sabor	✓				

OBSERVACIONES:.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

  
FIRMA

MUCHAS GRACIAS....!!!!

PROYECTO: OBTENCIÓN DE HARINA DE OCA AMARILLA DE LA LOCALIDAD DE ISCAYACHI, TARIJA.

**TEST PARA ELEGIR EL PRODUCTO FINAL DE HARINA DE OCA AMARILLA**

NOMBRE: *Rodrigo Alberto Enriquez Cordoza*

FECHA: *21/10/2017* CARRERA: *Ing. Químico*

Por favor pruebe las muestras e indique su nivel de agrado o desagrado en base a la siguiente escala:

ESCALA HEDÓNICA	
PUNTAJE	NIVEL DE ACEPTACIÓN
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	Ni me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Muestra 1	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 7 Hrs.	Olor			X		
	Color		X			
	Textura	X				
	Sabor			X		
Muestra 2	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 8 Hrs.	Olor			X		
	Color		X			
	Textura	X				
	Sabor			X		
Muestra 3	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 7 Hrs.	Olor		X			
	Color	X				
	Textura	X				
	Sabor		X			
Muestra 4	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 8 Hrs.	Olor			X		
	Color		X			
	Textura	X				
	Sabor			X		

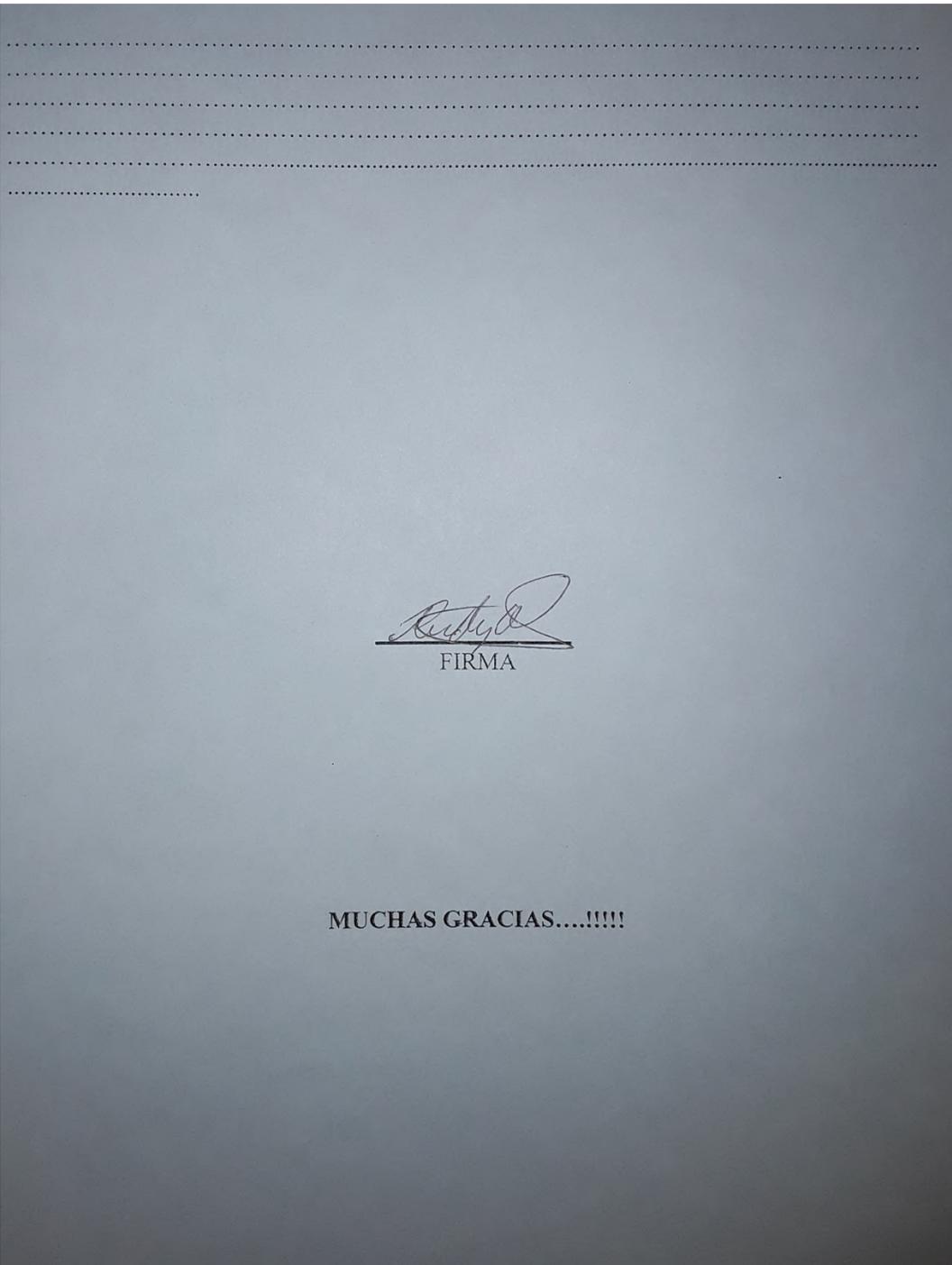
OBSERVACIONES: .....

.....

.....

.....

.....



*Rudy Q*  
FIRMA

MUCHAS GRACIAS...!!!!

**PROYECTO: OBTENCIÓN DE HARINA DE OCA AMARILLA DE LA LOCALIDAD DE ISCAYACHI, TARIJA.**

**TEST PARA ELEGIR EL PRODUCTO FINAL DE HARINA DE OCA AMARILLA**

**NOMBRE:** Cristian Cristófer Hermosa Gutiérrez

**FECHA:** 20/07/17 **CARRERA:** Ing. Química

Por favor pruebe las muestras e indique su nivel de agrado o desagrado en base a la siguiente escala:

ESCALA HEDÓNICA	
PUNTAJE	NIVEL DE ACEPTACIÓN
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	Ni me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Muestra 1	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 7 Hrs.	Olor		✓			
	Color		✓			
	Textura	✓				
	Sabor		✓			
Muestra 2	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 8 Hrs.	Olor		✓			
	Color	✓				
	Textura	✓				
	Sabor			✓		
Muestra 3	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 7 Hrs.	Olor	✓				
	Color	✓				
	Textura	✓				
	Sabor	✓				
Muestra 4	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 8 Hrs.	Olor		✓			
	Color	✓				
	Textura	✓				
	Sabor		✓			

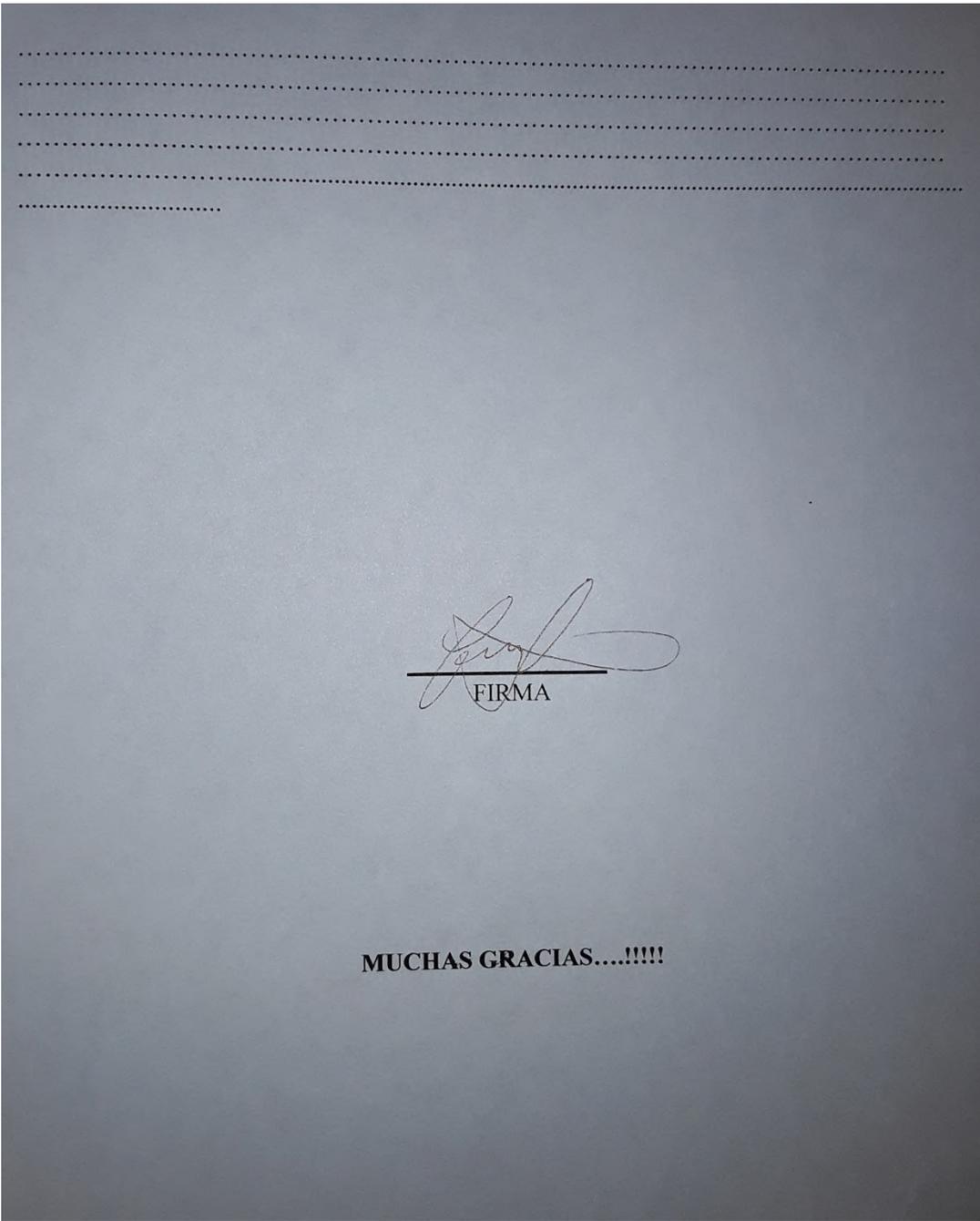
**OBSERVACIONES:** .....

.....

.....

.....

.....



**MUCHAS GRACIAS....!!!!**

PROYECTO: OBTENCIÓN DE HARINA DE OCA AMARILLA DE LA LOCALIDAD DE ISCAYACHI, TARIJA.

**TEST PARA ELEGIR EL PRODUCTO FINAL DE HARINA DE OCA AMARILLA**

NOMBRE: Aydeé Aramayo Castillo

FECHA: 20/07/07 CARRERA: Ing. Química

Por favor pruebe las muestras e indique su nivel de agrado o desagrado en base a la siguiente escala:

ESCALA HEDÓNICA	
PUNTAJE	NIVEL DE ACEPTACIÓN
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	Ni me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Muestra 1	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 7 Hrs.	Olor				X	
	Color					X
	Textura			X		
	Sabor		X			
Muestra 2	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 8 Hrs.	Olor			X		
	Color					X
	Textura			X		
	Sabor		X			
Muestra 3	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 7 Hrs.	Olor					X
	Color			X		
	Textura				X	
	Sabor				X	
Muestra 4	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 8 Hrs.	Olor			X		
	Color			X		
	Textura				X	
	Sabor	X				

OBSERVACIONES:.....  
 .....  
 .....  
 .....



PROYECTO: OBTENCIÓN DE HARINA DE OCA AMARILLA DE LA LOCALIDAD DE ISCAYACHI, TARIJA.

**TEST PARA ELEGIR EL PRODUCTO FINAL DE HARINA DE OCA AMARILLA**

NOMBRE: *Raquel Wendy Carvalho Ramirez*

FECHA: *20/07/17*

CARRERA: *Ing. Química*

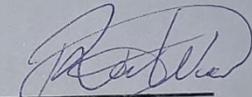
Por favor pruebe las muestras e indique su nivel de agrado o desagrado en base a la siguiente escala:

ESCALA HEDÓNICA	
PUNTAJE	NIVEL DE ACEPTACIÓN
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	Ni me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Muestra 1	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 7 Hrs.	Olor				X	
	Color		X			
	Textura		X			
	Sabor				X	
Muestra 2	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 8 Hrs.	Olor				X	
	Color	X				
	Textura	X				
	Sabor				X	
Muestra 3	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 7 Hrs.	Olor	X				
	Color			X		
	Textura	X				
	Sabor	X				
Muestra 4	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 8 Hrs.	Olor			X		
	Color			X		
	Textura		X			
	Sabor			X		

OBSERVACIONES:.....  
 .....  
 .....  
 .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

  
\_\_\_\_\_  
FIRMA

MUCHAS GRACIAS....!!!!

**PROYECTO:** OBTENCIÓN DE HARINA DE OCA AMARILLA DE LA LOCALIDAD DE ISCAYACHI, TARIJA.

**TEST PARA ELEGIR EL PRODUCTO FINAL DE HARINA DE OCA AMARILLA**

**NOMBRE:** Ricardo Alvarez.....

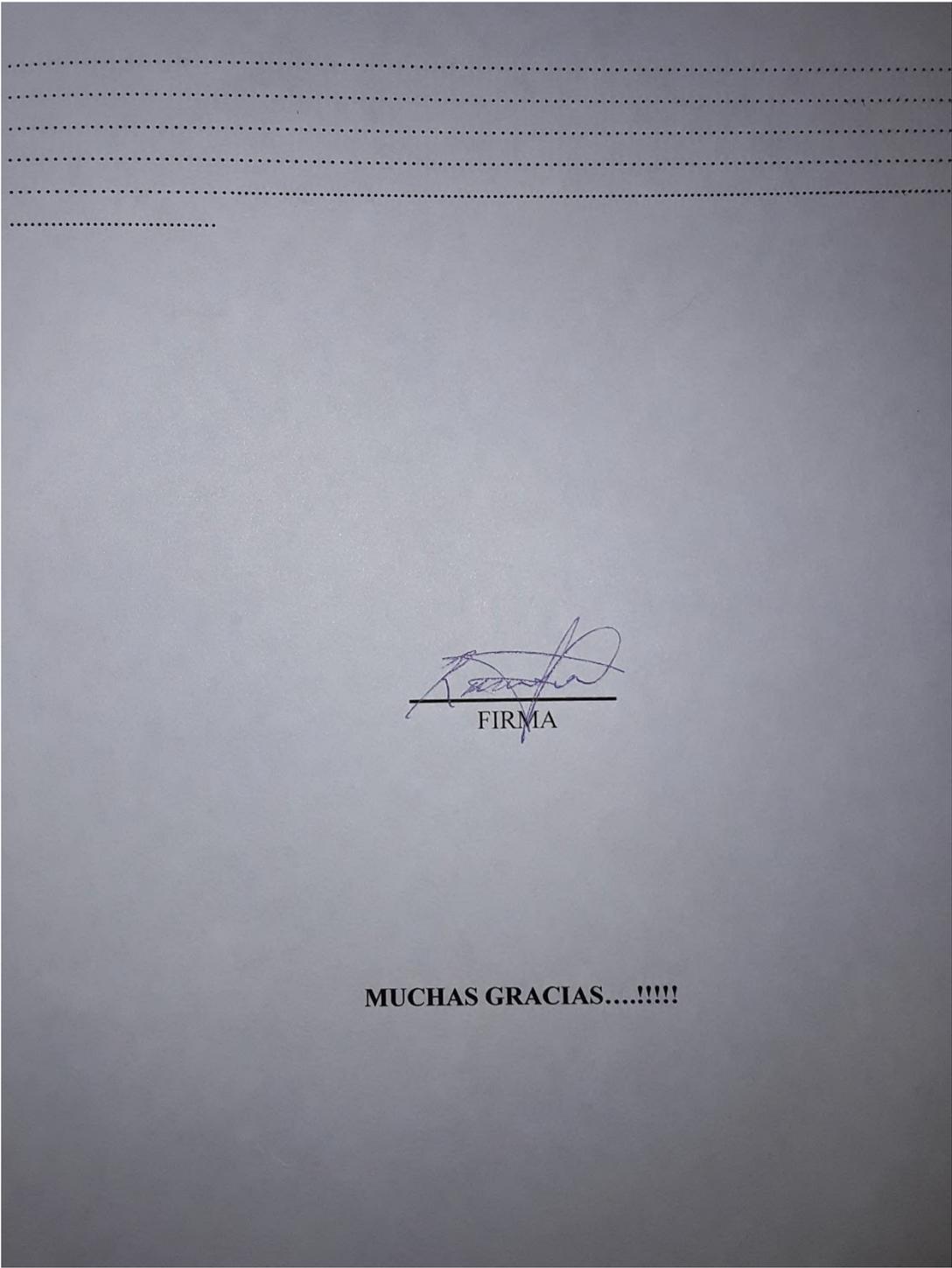
**FECHA:** 20/07/2017..... **CARRERA:** Ing. Química.....

Por favor pruebe las muestras e indique su nivel de agrado o desagrado en base a la siguiente escala:

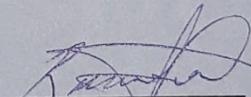
ESCALA HEDÓNICA	
PUNTAJE	NIVEL DE ACEPTACIÓN
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	Ni me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Muestra 1	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 7 Hrs.	Olor	✓				
	Color			✓		
	Textura	✓				
	Sabor	✓				
Muestra 2	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 8 Hrs.	Olor	✓				
	Color	✓				
	Textura	✓				
	Sabor	✓				
Muestra 3	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 7 Hrs.	Olor		✓			
	Color				✓	
	Textura	✓				
	Sabor	✓				
Muestra 4	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 8 Hrs.	Olor			✓		
	Color			✓		
	Textura	✓				
	Sabor		✓			

**OBSERVACIONES:**.....  
 .....  
 .....  
 .....



.....  
.....  
.....  
.....  
.....

  
\_\_\_\_\_  
FIRMA

**MUCHAS GRACIAS...!!!!**

PROYECTO: OBTENCIÓN DE HARINA DE OCA AMARILLA DE LA LOCALIDAD DE ISCAYACHI, TARIJA.

**TEST PARA ELEGIR EL PRODUCTO FINAL DE HARINA DE OCA AMARILLA**

NOMBRE: Daniela Andrea Quiroz Portugal

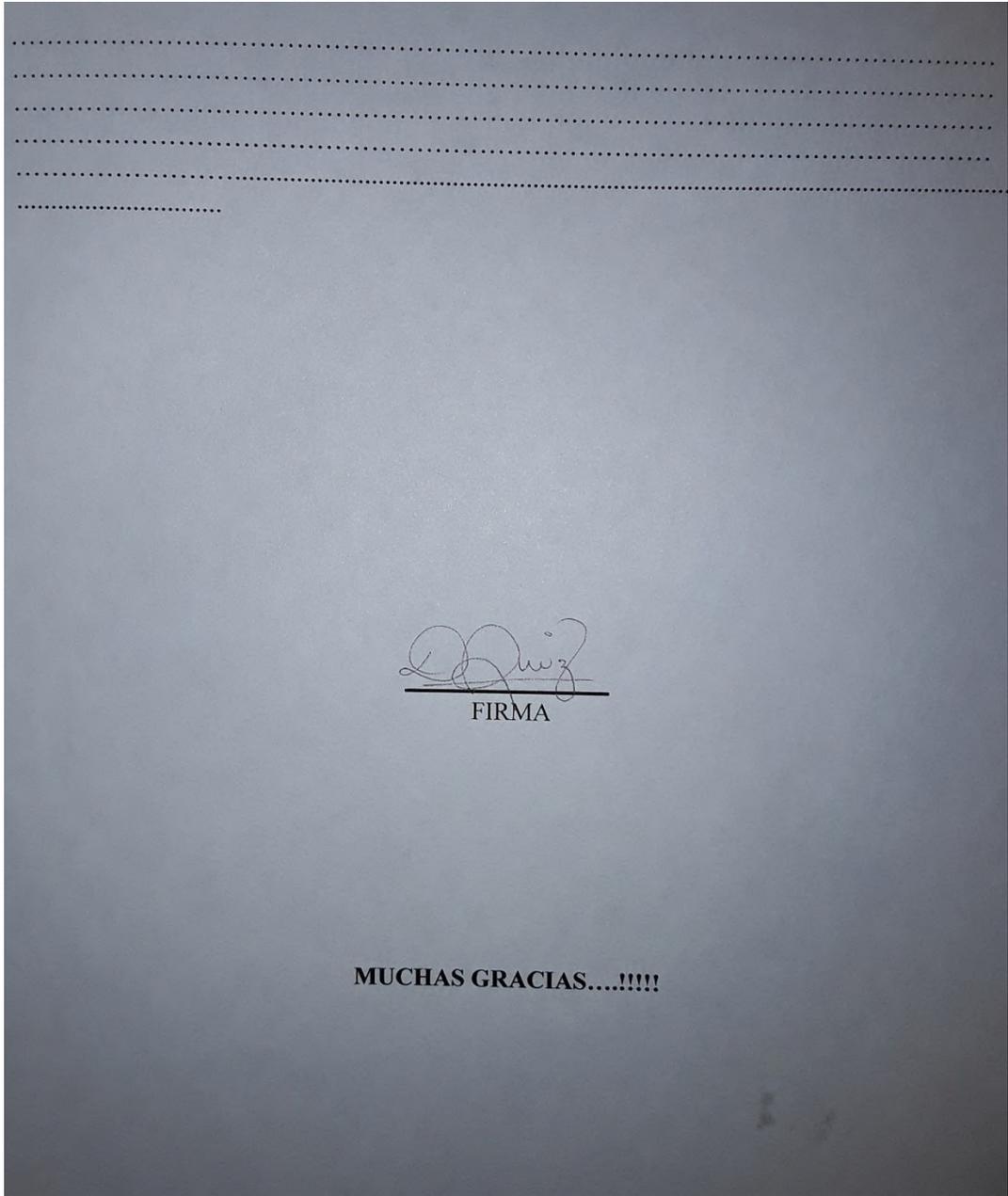
FECHA: 20 / 07 / 2017 CARRERA: Ing. Química

Por favor pruebe las muestras e indique su nivel de agrado o desagrado en base a la siguiente escala:

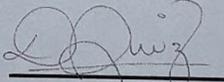
ESCALA HEDÓNICA	
PUNTAJE	NIVEL DE ACEPTACIÓN
5	Me gusta mucho
4	Me gusta moderadamente
3	Ni me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	Me disgusta mucho

Muestra 1	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 7 Hrs.	Olor			X		
	Color		X			
	Textura		X			
	Sabor				X	
Muestra 2	Atributo	5	4	3	2	1
T=55°C t= 8 Hrs.	Olor				X	
	Color		X			
	Textura		X			
	Sabor				X	
Muestra 3	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 7 Hrs.	Olor	X				
	Color			X		
	Textura		X			
	Sabor	X				
Muestra 4	Atributo	5	4	3	2	1
T=65°C t= 8 Hrs.	Olor			X		
	Color		X			
	Textura		X			
	Sabor			X		

OBSERVACIONES:.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....



.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

  
FIRMA

**MUCHAS GRACIAS...!!!!**