

ANEXOS

ANEXO 1: MAQUINARIA DE LA EMPRESA QUE NO SE UTILIZA

MAQUINA	IMAGEN
Tanque agua de 1500 L	
Tanque pulmón de 1000 L	
Freezer Frízer Horizontal Grande 400 Litros	

ANEXO 2: IMÁGENES DE LA EMPRESA



La imagen captura el momento de un análisis de agua en un entorno de trabajo limpio y organizado. Un técnico, con equipo de protección, utiliza diversos instrumentos y reactivos para evaluar la calidad del agua, como parte de un control de calidad en un proceso de



La imagen muestra un área de almacenamiento de botellones de agua usados, dispuestos en estantes metálicos al aire libre. Los botellones están listos para ser limpiados y rellenados.



La imagen muestra un área de lavado de botellones de agua, con una gran cantidad de botellones azules listos para ser limpiados. Un letrero identifica claramente la función del área.



La imagen muestra un almacén lleno de agua embotellada, tanto en botellas individuales como en botellones, listo para su distribución. El espacio está organizado y lleno de producto, lo que indica un lugar de almacenamiento y distribución de agua.

ANEXO 3: FOTOS DE ELABORACIÓN DEL JUGO



La imagen muestra una superficie de trabajo en un entorno limpio y organizado, con recipientes de acero inoxidable y plástico, junto con utensilios, lo que sugiere un lugar de preparación o procesamiento de elaboración del jugo.



La imagen muestra una superficie de trabajo con instrumentos de medición precisos, como una balanza digital, cucharas de medición, un instrumento digital y un refractómetro óptico. También se ve un recipiente grande al fondo. La escena sugiere un entorno de laboratorio de precisión donde se realizan análisis y



Una persona mide una sustancia blanca y granulada en un vaso medidor, en un entorno del área de jugos con recipientes y superficies de acero inoxidable.



En un recipiente de plástico, es una mezcla de los insumos para la elaboración



La imagen muestra a una persona preparando o midiendo una sustancia en polvo de color naranja en un entorno del área de jugo. Se observan una balanza digital, un frasco de vidrio y otros recipientes, lo que sugiere una tarea de medición



La imagen muestra una superficie de trabajo con varios instrumentos de medición y recipientes, incluyendo balanzas digitales, vasos medidores y un recipiente grande de acero inoxidable. La escena sugiere un entorno del área de jugos donde se realizan mediciones y preparaciones



La imagen muestra un recipiente de plástico con un líquido rojo y una cuchara, junto con otros recipientes al fondo. La escena sugiere la preparación o medición de un líquido en un entorno de cocina o laboratorio.

ANEXO 4: COTIZACIÓN DE MAQUINARIA E INSUMOS

Insumos

➤ Atención : AGUA MIA
 ➤ atendido por : Marlen Lara

Producto	Cantidad	Precio	Importe [Bs]
Edul. Edulcorante 025 1 Kg	1 kg	47.5	47.5
Ac. Ácido Cítrico TT Ch 1 kg	1 kg	17	17
Ac. Citrato de Sodio Ch 1 kg	1 kg	16	16
Cons. Benzoato De Sodio 1 kg	1 kg	37	37
Importe Total Bs			117.5

Cotización de Equipos

Nombre de los proveedores	Equipos	Precio (Bs)
CORMAQ	Equipo de transferencia de calor 	9.900
PLAXBURG	Banco de frio 	500
TOTAL		10.400

ANEXO 5: CÁLCULOS

1. Convertir el volumen a gramos:

- $400\text{L} = 400,000\text{g}$ (asumiendo densidad similar al agua)

2. Calcular el calor que debe perder el jugo:

- Cambio de temperatura = $65^{\circ}\text{C} - 15^{\circ}\text{C} = 50^{\circ}\text{C}$
- Calor específico del jugo $\approx 4.18 \text{ J/g}^{\circ}\text{C}$
- Calor a perder = masa $\times$ calor específico $\times$ cambio de temperatura
- Calor a perder = $400,000\text{g} \times 4.18 \text{ J/g}^{\circ}\text{C} \times 50^{\circ}\text{C}$
- Calor a perder = $83,600,000 \text{ J}$

3. Calcular la masa de hielo necesaria:

- El hielo absorbe calor de dos formas:
 - Al derretirse (calor latente de fusión = 334 J/g)
 - Al calentarse de 0°C a 15°C (calor específico del agua = $4.18 \text{ J/g}^{\circ}\text{C}$)
- Calor total por gramo de hielo = $334 \text{ J/g} + (4.18 \text{ J/g}^{\circ}\text{C} \times 15^{\circ}\text{C}) = 396.7 \text{ J/g}$
- Masa de hielo = Calor a perder $\div$ Calor total por gramo de hielo
- Masa de hielo = $83,600,000 \text{ J} \div 396.7 \text{ J/g}$
- Masa de hielo = $210,738 \text{ g} \approx 211 \text{ kg}$

Por lo tanto, necesitarás aproximadamente 211 kg de hielo para enfriar 400 litros de jugo de 65°C a 15°C .

Para el cálculo del personal en la línea de jugos se tomaron en cuenta los siguientes datos:
datos:

turno:4 h

produccion:2000 unid

IP= Índice de Productividad

E= Eficiencia

NO= Número de Operarios

Procesos	Tiempo del proceso (min)	IP	E	NO
1	10	0,1125	80%	1,40625
2	10	0,1125	80%	1,40625
3	5	0,1125	80%	0,703125
4	5	0,1125	80%	0,703125
5	20	0,1125	80%	2,8125
6	25	0,1125	80%	3,515625
7	1	0,1125	80%	0,140625
8	7,27	0,1125	80%	1,02234375
9	45	0,1125	80%	6,328125
10	20	0,1125	80%	2,8125
Promedio				2,085046875

ANEXO 6: TABLA DE COSTOS

Un lote tiene 400 L de jugo:

Periodo	AÑOS	OFERTA (L/Año)	Cantidad de Lotes
0	2024	104000	260
1	2025	107193	268
2	2026	110484	276
3	2027	113875	285
4	2028	117371	293
5	2029	120975	302
6	2030	124689	312
7	2031	128517	321
8	2032	132462	331
9	2033	136529	341
10	2034	140720	352

Costos variables y Costos fijos:

- Los costos fijos tenemos el salario del personal directo el costo de los servicios Básicos.
- Los costos Variables tenemos los insumos compra de los envases compra de los empaques.

Costos variables		133723	137829	142059	146420	150916	155550	160325	165246	170320	175548
Costos Fijos		71857	71857	71857	71857	71857	71857	71857	71857	71857	71857

La inversión Inicial del proyecto es:**210780 Bs**

ANEXO 7: PRODUCTO TERMINADO



ANEXO 8: INFORMES REALIZADOS EN EL (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:	Rodrigo Cruz Chíncha				
Solicitante:	Rodrigo Cruz Chíncha				
Dirección:	Barrio Oscar Zamora entre Cadillar y Torrecillas				
Teléfono/Fax:	78702293	Correo-e:	*****	Código:	AG 0069/25

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Agua de mesa				
Código de muestreo:	M 2	Fecha de vencimiento:	*****	Lote:	*****
Fecha y hora de muestreo:	2025-04-02 Hr 8:00				
Procedencia (Localidad/Prov/Dpto):	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia				
Lugar de muestreo:	Lugar de elaboración				
Responsable de muestreo:	Rodrigo Cruz Chíncha				
Código de la muestra:	0474 MB 0295	Fecha de recepción de la muestra:	2025-04-02		
Cantidad recibida:	600 ml	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2025-04-02 al 2025-04-08		

III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADOS	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Mín.	Máx.	
Bacterias aerobias mesófilas	NB 32003:05	UFC/ml	$2,0 \times 10^1$		2×10^1	NB 325002:24
Coliformes totales	NB 31003:07	UFC/100ml	< 1 (*)		< 1	NB 325002:24
Pseudomonas aeruginosa	NB 31009:10	UFC/100ml	< 1 (*)		< 1	NB 325002:24

NB: Norma Boliviana
(*) : No se observa desarrollo de colonias.
* : Menor que
UFC/100ml: Unidades Formadoras de colonias por cien mililitros

- 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, 08 de abril del 2025

M.Sc. Ing. Freddy G. López Zamora
JEFE CEANID



Original: Cliente

Copias: 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:	Rodrigo Cruz Chíncha				
Solicitante:	Rodrigo Cruz Chíncha				
Dirección:	Barrio Oscar Zamora entre Cadillal y Torrecillas				
Teléfono/Fax:	78702293	Correo-e:	*****	Código:	AL 0279/25

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA				
Descripción de la muestra:	Jugo sintético sabor naranja			
Código de muestreo:	M 1	Fecha de vencimiento:	*****	Lote: *****
Fecha y hora de muestreo:	2025-04-01	Hr 10:00		
Procedencia (Localidad/Prov/ Depto)	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia			
Lugar de muestreo:	Lugar de elaboración			
Responsable de muestreo:	Rodrigo Cruz Chíncha			
Código de la muestra:	0473 FQ 0378 MB 0294	Fecha de recepción de la muestra:	2025-04-02	
Cantidad recibida:	2000 ml	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2025-04-02 al 2025-04-11	

III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Max.	
Acidez (como ac. cítrico)	NB 383:80	g/100g	0,25	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Azúcares totales	Reducción de Cu	g/100g	2,27	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Cenizas	NB 39034:10	g/100g	0,07	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Densidad relativa (20°C/20°C)	NB 34021:07		1,0139	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Fibra	Gravimétrico	g/100g	n.d	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Grasa	NB 313019:06	g/100g	n.d	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Hidratos de Carbono	312031:10	g/100g	3,36	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Humedad	NB 313010:05	g/100g	96,50	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	g/100g	0,07	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
pH (20°C)	Potenciometría		3,10	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Sodio	Espectrometría AA	mg/100g	127	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Valor energético	312032:06	Kcal/100ml	14	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Bacterias aerobias mesófilas	NB 32005:02	UFC/ml	< 1,0 x 10 ³ (*)	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Coliformes totales	NB 32005:02	NMP/ml	< 3	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Escherichia coli	NB 32005:02	NMP/ml	< 3	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia

NB: Norma Boliviana

ISO: Organización Internacional de Normalización

UFC/ml: Unidades formadoras de colonias por mililitro

Kcal/100g: Kilocalorías por cien gramos

mg/100g: miligramo/100 gramos

(*) = No se observa desarrollo de colonias

NMP: Número Más Probable

g/100g: gramos por 100 gramos

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

Tarija, 11 de diciembre del 2025

M.Sc. Ing. Freddy G. Lopez Zamora
JEFE CEANID



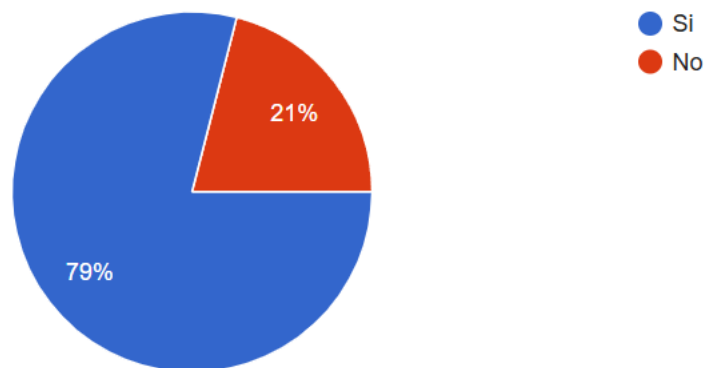
Original: Cliente

Copia: CEANID

ANEXO 9: ENCUESTA PILOTO

¿Usted consume jugo en bolsita?

100 respuestas



P= De 79

Q=de 21

ANEXO 10: FORMULACIÓN DEL JUGO

BEBIDA ANALCOHÓLICA REFRESCANTE SABOR NARANJA PRUEBA 1 (JN01)

IMAGEN DE REFERENCIA



FORMULA APLICADA

INGREDIENTES	CANTIDAD (g)
AGUA TRATADA	1000
AZUCAR	50
EDULCORANTE	0,7
ACIDO CITRICO	0,2
CITRATO DE SODIO	0,2
GOMA XANTANA	0,5
ENTURBIANTE	C/N (1g)
ESENCIA DE NARANJA	C/N (1 ml)
CONSERVANTE	0,3
COLORANTE	C/N

*C/N = CANTIDAD NECESARIA


Erolán Miguel Rodríguez
ENCARGADO DE PRODUCCIÓN
Agua Mía



BEBIDA ANALCOHÓLICA REFRESCANTE SABOR NARANJA PRUEBA 2 (JN02)
IMAGEN DE REFERENCIA



FORMULA APLICADA

INGREDIENTES	CANTIDAD (g)
AGUA TRATADA	1000
AZUCAR	50
EDULCORANTE	0,8
ACIDO CITRICO	0,4
CITRATO DE SODIO	0,4
GOMA XANTANA	0,5
ENTURBIANTE	C/N (0,8g)
ESENCIA DE NARANJA	C/N (1 ml)
CONSERVANTE	0,3
COLORANTE	C/N

*C/N = CANTIDAD NECESARIA

Froilán Miguel Rodríguez
ENCARGADO DE PRODUCCIÓN
Agua Mía



BEBIDA ANALCOHÓLICA REFRESCANTE SABOR NARANJA PRUEBA 3 (JN03)

IMAGEN DE REFERENCIA



FORMULA APLICADA

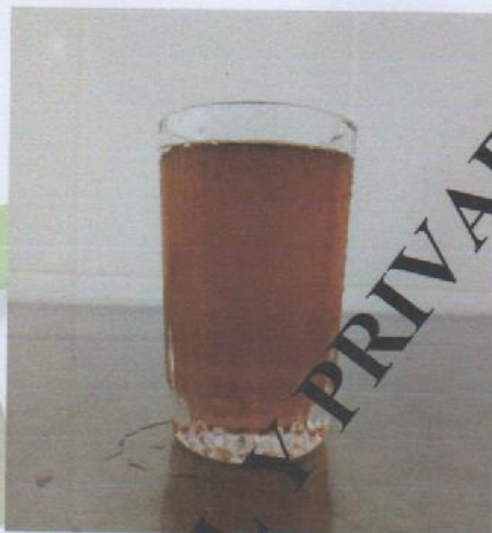
INGREDIENTES	CANTIDAD (g)
AGUA TRATADA	1000
AZUCAR	70
EDULCORANTE	0,8
ACIDO CITRICO	0,5
CITRATO DE SODIO	0,5
GOMA XANTANA	0,3
ENTURBIANTE	C/N (1g)
ESENCIA DE NARANJA	C/N (1 ml)
CONSERVANTE	0,3
COLORANTE	C/N

*C/N = CANTIDAD NECESARIA



Ing. Froilan Miguel Rodriguez
ENCARGADO DE PRODUCCIÓN
Agua Mia

BEBIDA ANALCOHÓLICA REFRESCANTE SABOR DURAZNO
IMAGEN DE REFERENCIA



FORMULA APLICADA

INGREDIENTES	CANTIDAD (g)
AGUA TRATADA	1000
AZUCAR	70
EDULCORANTE	0,8
ACIDO CITRICO	0,3
CITRATO DE SODIO	0,2
GOMA XANTANA	0,3
ENTURBIANTE	C/N (1g)
ESENCIA DE NARANJA	C/N (1 ml)
CONSERVANTE	0,3
COLORANTE	C/N

*C/N = CANTIDAD NECESARIA

Ing. Freddy Miguel Rodríguez
ENCARGADO DE PRODUCCIÓN
Agua Mía



BEBIDA ANALCOHÓLICA REFRESCANTE SABOR MANGO

IMAGEN DE REFERENCIA

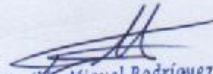


FORMULA APLICADA

INGREDIENTES	CANTIDAD (g)
AGUA TRATADA	1000
AZUCAR	50
EDULCORANTE	0,8
ACIDO CITRICO	0,4
CITRATO DE SODIO	0,4
GOMA XANTANA	0,5
ENTURBIANTE	C/N (0,8g)
ESENCIA DE NARANJA	C/N (1 ml)
CONSERVANTE	0,3
COLORANTE	C/N

*C/N = CANTIDAD NECESARIA




Fructán Miguel Rodríguez
ENCARGADO DE PRODUCCIÓN
Agua Mía

ANEXO 11: ANÁLISIS SENSORIAL

Evolución sensorial de jugo de Naranja X1 como producto final

Nombre:Fecha:

Frente a usted se presenta una muestra de jugo de naranja X1, por favor evalúe los atributos de la muestra presente y utilizando la escala que se detalla a continuación, asígnele un valor a cada atributo de la muestra de acuerdo al grado de aceptación de la escala hedónica.

Escala hedónica	
Nivel de agrado	Puntaje
Me gusta mucho	5
Me gusta moderadamente	4
No me gusta ni me disgusta	3
Me disgusta moderadamente	2
Me disgusta mucho	1

Muestra X1	
Atributos	Valor
Color	
Textura	
Sabor	
Aroma	

Observaciones:

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

Evolución sensorial de jugo de Naranja X2 como producto final

Nombre:Fecha:

Frente a usted se presenta una muestra de jugo de naranja X2, por favor evalúe los atributos de la muestra presente y utilizando la escala que se detalla a continuación, asígnele un valor a cada atributo de la muestra de acuerdo al grado de aceptación de la escala hedónica.

Escala hedónica	
Nivel de agrado	Puntaje
Me gusta mucho	5
Me gusta moderadamente	4
No me gusta ni me disgusta	3
Me disgusta moderadamente	2
Me disgusta mucho	1

Muestra X2	
Atributos	Valor
Color	
Textura	
Sabor	
Aroma	

Observaciones:

.....

.....

.....

.....

Evolución sensorial de jugo de Naranja X3 como producto final

Nombre:Fecha:

Frente a usted se presenta una muestra de jugo de naranja X3, por favor evalúe los atributos de la muestra presente y utilizando la escala que se detalla a continuación, asígnele un valor a cada atributo de la muestra de acuerdo al grado de aceptación de la escala hedónica.

Escala hedónica	
Nivel de agrado	Puntaje
Me gusta mucho	5
Me gusta moderadamente	4
No me gusta ni me disgusta	3
Me disgusta moderadamente	2
Me disgusta mucho	1

Muestra X3	
Atributos	Valor
Color	
Textura	
Sabor	
Aroma	

Observaciones:

.....

.....

.....

.....

Evolución sensorial de jugo de Durazno como producto final

Nombre:Fecha:

Frente a usted se presenta una muestra de jugo de Durazno, por favor evalúe los atributos de la muestra presente y utilizando la escala que se detalla a continuación, asígnele un valor a cada atributo de la muestra de acuerdo al grado de aceptación de la escala hedónica.

Escala hedónica	
Nivel de agrado	Puntaje
Me gusta mucho	5
Me gusta moderadamente	4
No me gusta ni me disgusta	3
Me disgusta moderadamente	2
Me disgusta mucho	1

Muestra de Durazno	
Atributos	Valor
Color	
Aroma	
Sabor	
Textura	

Observaciones:

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

Evolución sensorial de jugo de Mango como producto final

Nombre: Fecha:

Frente a usted se presenta una muestra de jugo de Mango, por favor evalúe los atributos de la muestra presente y utilizando la escala que se detalla a continuación, asígnele un valor a cada atributo de la muestra de acuerdo al grado de aceptación de la escala hedónica.

Escala hedónica	
Nivel de agrado	Puntaje
Me gusta mucho	5
Me gusta moderadamente	4
No me gusta ni me disgusta	3
Me disgusta moderadamente	2
Me disgusta mucho	1

Muestra de Mango	
Atributos	Valor
Color	
Aroma	
Sabor	
Textura	

Observaciones:

.....

.....

.....

.....

Resultados del analisis sensorial

Resultados del jugo de naranja X1

Muestra X1	
Atributos	Valor
Color	3
Textura	4
Sabor	3
Aroma	3
Total	13
Total, Promedio	3,25

Muestra X1	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	4
Sabor	4
Aroma	3
Total	15
Total, Promedio	3,75

Muestra X1	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	5
Sabor	4
Aroma	1
Total	14
Total, Promedio	3,5

Muestra X1	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	4
Sabor	3
Aroma	2
Total	13
Total, Promedio	3,25

Muestra X1	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	3
Sabor	3
Aroma	2
Total	12
Total, Promedio	3

Muestra X1	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	2
Sabor	4
Aroma	4
Total	14
Total, Promedio	3,5

Muestra X1	
Atributos	Valor
Color	3
Textura	4
Sabor	1
Aroma	2
Total	10
Total, Promedio	2,5

Muestra X1	
Atributos	Valor
Color	3
Textura	2
Sabor	1
Aroma	4
Total	10
Total, Promedio	2,5

Muestra X1	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	1
Sabor	2
Aroma	3
Total	11
Total, Promedio	2,75

Muestra X1	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	2
Sabor	1
Aroma	3
Total	11
Total, Promedio	2,75

Resultados del jugo de naranja X2

Muestra X2	
Atributos	Valor
Color	2
Textura	3
Sabor	2
Aroma	3
Total	10
Total, Promedio	2,5

Muestra X2	
Atributos	Valor
Color	3
Textura	4
Sabor	3
Aroma	2
Total	12
Total, Promedio	3

Muestra X2	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	5
Sabor	5
Aroma	4
Total	19
Total, Promedio	4,75

Muestra X2	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	4
Sabor	2
Aroma	3
Total	14
Total, Promedio	3,5

Muestra X2	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	3
Sabor	2
Aroma	4
Total	13
Total, Promedio	3,25

Muestra X2	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	4
Sabor	4
Aroma	5
Total	18
Total, Promedio	4,5

Muestra X2	
Atributos	Valor
Color	2
Textura	1
Sabor	3
Aroma	1
Total	7
Total, Promedio	1,75

Muestra X2	
Atributos	Valor
Color	3
Textura	2
Sabor	1
Aroma	1
Total	7
Total, Promedio	1,75

Muestra X2	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	1
Sabor	1
Aroma	3
Total	9
Total, Promedio	2,25

Muestra X2	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	1
Sabor	1
Aroma	3
Total	9
Total, Promedio	2,25

Resultados del jugo de naranja X3

Muestra X3	
Atributos	Valor
Color	3
Textura	2
Sabor	4
Aroma	2
Total	11
Total, Promedio	2,75

Muestra X3	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	4
Sabor	5
Aroma	2
Total	15
Total, Promedio	3,75

Muestra X3	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	5
Sabor	4
Aroma	3
Total	16
Total, Promedio	4

Muestra X3	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	4
Sabor	4
Aroma	3
Total	16
Total, Promedio	4

Muestra X3	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	3
Sabor	5
Aroma	4
Total	16
Total, Promedio	4

Muestra X3	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	4
Sabor	5
Aroma	4
Total	18
Total, Promedio	4,5

Muestra X3	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	5
Sabor	5
Aroma	3
Total	17
Total, Promedio	4,25

Muestra X3	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	5
Sabor	4
Aroma	3
Total	17
Total, Promedio	4,25

Muestra X3	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	5
Sabor	5
Aroma	4
Total	19
Total, Promedio	4,75

Muestra X3	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	5
Sabor	4
Aroma	5
Total	19
Total, Promedio	4,75

Resultados del jugo de Durazno

Muestra Durazno	
Atributos	Valor
Color	3
Textura	4
Sabor	4
Aroma	4
Total	15
Total, Promedio	3,75

Muestra Durazno	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	2
Sabor	4
Aroma	4
Total	15
Total, Promedio	3,75

Muestra Durazno	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	3
Sabor	4
Aroma	3
Total	14
Total, Promedio	3,5

Muestra Durazno	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	5
Sabor	4
Aroma	4
Total	18
Total, Promedio	4,5

Muestra Durazno	
Atributos	Valor
Color	3
Textura	4
Sabor	4
Aroma	3
Total	14
Total, Promedio	3,5

Muestra Durazno	
Atributos	Valor
Color	3
Textura	4
Sabor	4
Aroma	4
Total	15
Total, Promedio	3,75

Muestra Durazno	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	3
Sabor	3
Aroma	3
Total	13
Total, Promedio	3,25

Muestra Durazno	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	4
Sabor	4
Aroma	5
Total	17
Total, Promedio	4,25

Muestra Durazno	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	4
Sabor	5
Aroma	5
Total	19
Total, Promedio	4,75

Muestra Durazno	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	4
Sabor	5
Aroma	3
Total	16
Total, Promedio	4

Resultados del jugo de Mango

Muestra Mango	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	4
Sabor	4
Aroma	3
Total	15
Total, Promedio	3,75

Muestra Mango	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	3
Sabor	3
Aroma	4
Total	15
Total, Promedio	3,75

Muestra Mango	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	5
Sabor	5
Aroma	5
Total	20
Total, Promedio	5

Muestra Mango	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	3
Sabor	4
Aroma	3
Total	14
Total, Promedio	3,5

Muestra Mango	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	4
Sabor	5
Aroma	3
Total	17
Total, Promedio	4,25

Muestra Mango	
Atributos	Valor
Color	5
Textura	4
Sabor	4
Aroma	4
Total	17
Total, Promedio	4,25

Muestra Mango	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	3
Sabor	2
Aroma	4
Total	13
Total, Promedio	3,25

Muestra Mango	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	5
Sabor	3
Aroma	4
Total	16
Total, Promedio	4

Muestra Mango	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	4
Sabor	3
Aroma	3
Total	14
Total, Promedio	3,5

Muestra Mango	
Atributos	Valor
Color	4
Textura	5
Sabor	5
Aroma	4
Total	18
Total, Promedio	4,5







