

ANEXO A-1: Resultados del CEANID de los análisis fisicoquímicos de la materia prima soya

		CENTRO DE ANA Laboratorio Red de Labo Red Naci	LTAD DE "CIENCIA LISIS, INVESTIGACIO Oficial del Ministe oratorios Oficiales o	ON Y DESARROLLO " trio de Salud y Depo de Análisis de Alime os de Micronutrient	CEANID" {		- 2AA
			NFORME DE	Desi Catalogia (Calorida)			
	Cliente: Moira	Laila Molina Ruiz	ORMACIÓN DE	LSOLICITANTE			
	Solicitante: Moira	Laila Molina Ruiz					
	The second secon	Morros Blancos		****	1 0/11		A1 0740/25
	Teléfono/Fax 78223		FORMACIÓN D		Códig	30	AL 0748/25
	Descripción de la mu	THE REAL PROPERTY.	Olimacion	L LA MOLUMA			
	Proyecto:	"OBTENCIÓN DE UN SUCE	DANEO DE CAFÉ A		ZCLA DE SOY		
	Moira Laila Molina R		vencimiento:	******		Lote:	
	Procedencia (Localidad/Pr		lr: 10:00 am				
	Lugar de muestreo:	Mercado Campesino	a				
		treo Moira Laila Molina Ruiz					
	Código de la muestra:	1195 FQ 1029	Fecha de	recepción de la m	uestra:		2025-06-25
	Cantidad recibida:	250 g		ecución de ensayo		De 2025	-06-25 al 2025-07-07
			III. RESULT	ADUS	LIMITES PE	PIMISIRIES	
	PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	Min.	Max.	REFERENCIA DE LOS LIMITES
	Ceniza	NB 35006:14	g/100g	5,12	Sin ref	erencia	Sin Referencia
	Fibra	NB 35004:14	g/100g	4,93	Sin ref	erencia	Sin referencia
	Grasa	NB 313019:06	g/100g	13,40	Sin Ref	ferencia	Sin Referencia
	Hidratos de Carbono	NB 312031:10	g/100g	43,66	Sin Re	ferencia	Sin Referencia
	Humedad	NB 313010:05	g/100g	4,26	Sin Re	ferencia	Sin Referencia
	Proteina total (Nx5,7)	NB/ISO 8968-1:22(MOD)	g/100g	32,96	Sin re	ferencia	Sin referencia
	Valor energetico	NB 312032:06	Kcal/100 g	420		ferencia	Sin referencia
	NB: Norma Boliviana g/100 g: gramos por100 gramos	Kcal: Kilocaloris	,		ISO: Organizazi	on Internacional	de Normalización
	2) El presente informe solo	s se remiten a la muestra ensayad puede ser reproducido en forma p el muestreo, fueron suministrado	arcial y/o total, con	la autorización del C	EANID	,	iaia INVE
	Tarija, 07 de julio o	del 2025	1			CENTRO CE	CEANID"
			Freddy G. Lópe EFE CEANID	z Zamora		ouse	M.S. TATULA .
Orig	inal: Cliente						
Copie	U: CEANID						

ANEXO A-2: Resultados del CEANID de los análisis fisicoquímicos de la materia prima haba

	CENTRO DE AN. Laboratori Red de Lab Red Naci	DAD AUTONOMA *, JETAD DE *CIENCI ALISIS, INVESTIGAC O Oficial del Minist oratorios Oficiales ional de Laboratori aboratorio Oficial c	AS Y TECNOLOGIA" ION Y DESARROLLO erio de Salud y Dej de Análisis de Alín os de Micronutrier	"CEANID"		LOAA
		NFORME DE	ENSAYO			
Cliente: Moira L	I. IN	FORMACIÓN DE	L SOLICITANTE			
The second secon	aila Molina Ruiz aila Molina Ruiz					
Dirección: Barrio N	Morros Blancos					
Teléfono/Fax 782237	13 Correo-e	*****	*****	CAN		
Description	II. IN	FORMACIÓN D	E LA MUESTRA	Código		AL 0748/25
Descripción de la mue Proyecto:	stra Haba					
Moira Laila Molina Rui	"OBTENCIÓN DE UN SUCE	DANEO DE CAFÉ A	PARTIR DE UNA M	EZCLA DE SOYA	Y HABA"	
Fecha y hora de muest	recha de	vencimiento:	******		ote:	*****
Procedencia (Localidad/Pros		fr: 10:00 am				
Lugar de muestreo:	Mercado Campesino	11110			-	
Responsable de muestr	reo Moira Laila Molina Ruiz					
Código de la muestra:	1194 FQ 1028	Fecha de	recepción de la r	nuestra:		2025-06-25
Cantidad recibida:	250 g		ecución de ensayo			5-06-25 al 2025-07-07
		III. RESULTA	ADOS			
PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PERI	MISIBLES Max.	REFERENCIA DE LOS LIMITES
Ceniza	NB 33041:23	g/100g	1,15	Sin refer	Meaning	Sin Referencia
Fibra	NB 35004:14 (MOD)	g/100g	1,10	Sin refer		Sin referencia
Grasa	NB 313019:06 (MOD)	g/100g	0,10	Sin Refer	SEA THE AVERAGE	Sin Referencia
Hidratos de Carbono	NB 312031:10	g/100g	23,32	Sin Refer	esected for	Sin Referencia
Humedad	NB 367:98 (MOD)	g/100g	64,91	Sin Refer	DOMESTICS	Sin Referencia
Proteina total (Nx5,25)	NB/ISO 8968-1:22(MOD)	g/100g	10,52	Sin refer	distribution.	Sin referencia
Valor energetico	NB 312032:06	Kcal/100 g	138	Sin Refe	encia	Sin referencia
NB: Norma Boliviana g/100 g: gramas por100 gramos	Kcal: Kilocaloria	1		ISO: Organización		de Normalización
Los resultados reportados s El presente informe solo pu	e remiten a la muestra ensayada ede ser reproducido en forma pe muestreo, fueron suministrados	arcial y/o total, con i	a autorización del C	EANID		
Tarija, 07 de julio de	M.Sc. Ing.	reddy G. López EFE CEANID	Zamora	444		SIS INVESTIGAÇÃO
iginal: Ciente ola: CEANIO	/					·· MORIA

ANEXO A-3: Resultados del CEANID de los análisis fisicoquímicos del producto Sucedáneo de Café a partir de una mezcla de soya y haba

	CENTRO DE ANALISIS, Laboratorio Ofici Red de Laborator Red Nacional d Laborat	DE "CIENCIA INVESTIGACI al del Ministe fos Oficiales de Laboratorio corio Oficial d	erio de Salud y Dep de Análisis de Alim os de Micronutrien el "SENASAG"	"CEANID"		LSAA
			ENSAYO			
Cliente: Moira Laila M	I. INFORM	MACIÓN DE	L SOLICITANTE			
Solicitante: Moira Laila M						
Dirección: Barrio Morros	Blancos				_	
Teléfono/Fax 78223713	Correo-e		********	Códi	go	AL 1073/25
Descripción de la muestra:	II. INFOR	MACIÓN D	E LA MUESTRA			
Proyecto:	Sucedáneo de Café					
Codigo de muestreo:	" OBTENCION DE U	IN SUCEDANE de vencimie	O DE CAFÉ A PART			
Fecha y hora de muestreo:	The state of the s	5:00 pm	into:	No.	Lote:	******
Procedencia (Localidad/Prov/ Opto)	Cercado Tarija - Tarija	STREET, JOHN				
Lugar de muestreo:	Laboratorio de Operac	ciones Unitari	as - U.A.J.M.S.			
Responsable de muestreo:	Moira Laila Molina Ru	ıiz				
Código de la muestra: Cantidad recibida:	1854 FQ 1619		de recepción de l			025-08-26
Cantidad recibida:	150 g		de ejecución de e	nsayo:	De 2025-0	08-26al 2025-09-09
		II. RESULTA	ADOS	LIBARTE DE	na aterna me	
PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PE Min.	Max.	REFERENCIA DE LOS LIMITES
Ceniza	NB 2312:98	g/100g	4,93	Sin Refe	erencia	Sin Referencia
Fibra	Digestión ácida	g/100g	6,30	Sin Refe	erencia	Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	g/100g	7,08	Sin Refe	erencia	Sin Referencia
Hidratos de carbono	NB 312031:06	g/100g	54,27	Sin Refe	erencia	Sin Referencia
Humedad	NB 367:98	g/100g	1,28	Sin Refe		Sin Referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	g/100g	32,44	Sin Refi		Sin Referencia
		THE RESIDENCE OF THE PARTY OF T				
Valor energético	NB 3120312:06 Kcal/100g: Kilocalorias por cien gr.	Kcal/100g	408	Sin Ref		Sin Referencia
NE: Norma Boliviana g/100g: gramos por cien gramos	Acay strug: Knocarorius por cien gr	umos		ISO: Organizaci	on internaciona	I de Normalización
Los resultados reportados se ren El presente Informe solo puede s Los datos de la muestra y el mue	er reproducido en forma p	arcial y/o total	, con la autorización	del CEANID		
Tarija, 09 de septiembre del 200		Ing. Freddy	G. tópez Zamo	ra	ATRO DE ME	"CEANID"
Orginal: Cliente					CENTRO	VALS. THE
Copia: CEANIO						

UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO

FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA

INGENIERIA QUÍMICA

PRUEBA DE SELECCIÓN DE LA PROPORCIÓN Y EVALUACIÓN DE LA BEBIDA FINAL DEL CAFÉ DE SOYA Y HABA

Fecha	:
Sexo:	Masculino: Femenino:
Edad:	
Lea cu	idadosamente la siguiente encuesta y responda con total sinceridad.
3 mues y enju propor especia	ducto evaluado corresponde a un sucedáneo del café, del cual se han entregado stras para su degustación. Se recomienda esperar un minuto entre cada muestra lagar la boca con agua antes de probar la siguiente, utilizando la escala reionada, indique su nivel de agrado o desagrado en cada uno de los parámetros ficados en las tablas.
Escala	:
1.	Muy desagradable
2.	Desagradable
3.	Ni agradable ni desagradable
4.	Agradable
5.	Muy agradable

Muestras del sucedáneo de café:

SUCEDANEO DE CAFÉ									
	Atributo	1	2	3	4	5			
Muestra 1	Aroma								
	Sabor								

Color			

SUCEDANEO DE CAFÉ									
Muestra 2	Atributo	1	2	3	4	5			
	Aroma								
	Sabor								
	Color								

SUCEDANEO DE CAFÉ									
	Atributo	1	2	3	4	5			
Muestra 3	Aroma								
inacona o	Sabor								
	Color								

Fotografía C-1 Pruebas Preliminares de mezclado



Fotografía C-2 Degustación del café de soya y haba









Fotografía C-3. Muestra1 (50% soya - 50% haba) para el análisis organoléptico



Fuente: Elaboración propia, 2025

Fotografía C-4. Muestra2 (40% soya - 60% Haba) para el análisis organoléptico



Fuente: Elaboración propia, 2025

Fotografía C-5. Muestra3 (45% soya – 55% haba) para el análisis organoléptico



Fotografías C-6 Mejor tostado obtenido de los granos de soya y haba



Fuente: Elaboración propia, 2025

Fotografías C-7 Galería de fotos







Molienda de la soya





Molienda del haba



