

ANEXOS

Anexo 1: Imágenes de la elaboración del queso mozzarella

Elaboración 1



Elaboración 2



Elaboración 3



Elaboración 4



Elaboración 5



Elaboración 6



Elaboración 7



Elaboración 8



Socias de la Asociación de Mujeres Agroalimentarias “Renacer” de Rosillas



Anexo 2: Evaluación sensorial

Entrega del queso mozzarella



Entrega del queso mozzarella en La Cabra Resto – Bar.



Entrega del queso mozzarella a BRIZZA ROOFTOP.



Entrega del queso mozzarella a VALGRILL.

Anexo 3: Fichas de la evaluación sensorial

FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL.

PRODUCTO: Queso Mozzarella.

NOMBRE: Bridma Alondra Barca Cardozo
EDAD: 21 años

FIRMA: 

1. Marcar con una X la opción con la que califica el producto.

PARÁMETROS	CALIFICACIÓN				
	1	2	3	4	5
Apariencia				X	
Color			X		X
Textura					X
Sabor				X	
Aroma		X			

Donde:

1: Es malo.
2. Malo.
3. Aceptable.
4. Bueno.
5. Muy bueno.

2. ¿El queso mozzarella cumplió con sus expectativas y lo recomendaría para su uso y comercialización?

R. Sí.....gusto.....
.....
.....

3. En una escala del 1 al 10 que tan satisfactorio fue su degustación del queso mozzarella para su gusto personal.

R. 8.....
.....
.....

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Evaluación sensorial realizada por BRIDMA ALONDRA BARCA CARDOZO administradora de BRIZZA ROOFTOP.

FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL

PRODUCTO: Queso Mozzarella.

NOMBRE: María Alejandra Riera Quesada

EDAD: 23 años

FIRMA:

1. Marcar con una X la opción con la que califica el producto.

PARAMETROS	CALIFICACIÓN				
	1	2	3	4	5
Apariencia					X
Color				X	
Textura				X	
Sabor					X
Aroma				X	

Donde:

- 1: Es malo.
2. Malo.
3. Aceptable.
4. Bueno.
5. Muy bueno.

2. ¿El queso mozzarella cumplió con sus expectativas y lo recomendaría para su uso y comercialización?

R... Sí cumplió con las expectativas, por la suavidad, textura, capacidad de fundirse de una manera sencilla. Lo recomiendo, porque al ser bajo en grasa es saludable.

3. En una escala del 1 al 10 que tan satisfactorio fue su degustación del queso mozzarella para su gusto personal.

R... 10/10 muy bueno.....

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

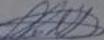
Evaluación sensorial realizada por MARIA ALEJANDRA RIERA QUESADA copropietaria de VALGRILL.

FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL.

PRODUCTO: Queso Mozzarella.

NOMBRE: David Valdez

EDAD: 30

FIRMA: 

- 1.** Marcar con una X la opción con la que califica el producto.

PARÁMETROS	CALIFICACIÓN				
	1	2	3	4	5
Apariencia					X
Color				X	
Textura				X	
Sabor				X	
Aroma				X	

Donde:

1: Es malo.

2. Malo.

3. Aceptable.

4. Bueno.

5. Muy bueno.

- 2.** ¿El queso mozzarella cumplió con sus expectativas y lo recomendaría para su uso y comercialización?

R..... Me encanta el sabor y textura del mozzarella.....
.....Lo recomendaría sin duda para cualquier ocasión.....
.....

- 3.** En una escala del 1 al 10 que tan satisfactorio fue su degustación del queso mozzarella para su gusto personal.

R..... Un 9 de 10. Me gustó mucha el sabor y textura, pero esperaba.....
..... un poco más.....
.....

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Evaluación sensorial realizada por DANIEL VALDEZ encargado del área de cocina de LA CABRA - RESTO BAR.

FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL.

PRODUCTO: Queso Mozzarella.

NOMBRE: José Eduardo Aparicio Avendaño

EDAD: 32

FIRMA:

1. Marcar con una X la opción con la que califica el producto.

PARÁMETROS	CALIFICACIÓN				
	1	2	3	4	5
Apariencia				X	
Color					X
Textura					X
Sabor				X	
Aroma			X		

Donde:

1. Es malo.
2. Malo.
3. Aceptable. ✓
4. Bueno.
5. Muy bueno.

2. ¿El queso mozzarella cumplió con sus expectativas y lo recomendaría para su uso y comercialización?

R. Si cumplió con sus expectativas lo fijo un poco en su presentación pero si lo recomendaría para la comercialización.

3. En una escala del 1 al 10 que tan satisfactorio fue su degustación del queso mozzarella para su gusto personal.

R. En la escala de 1 a 10 una 8 ya que lo fijo un poco en el sabor y presentación.

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Evaluación sensorial realizada por JOSE EDUARDO APARICIO AVENDAÑO dueño de una pizzería artesanal.

Anexo 4: Encuesta y resultados

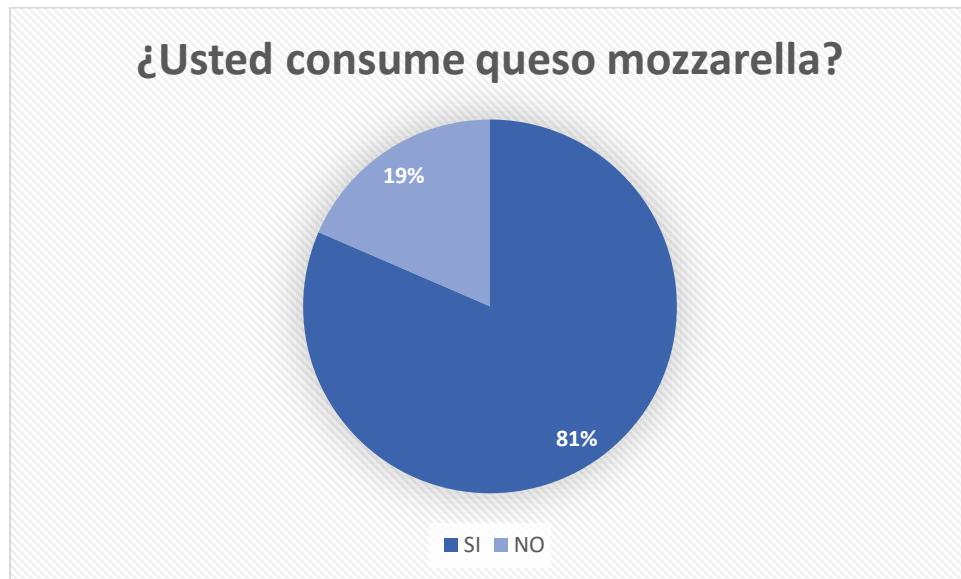
1. ¿Usted consume algún tipo de queso y/o productos similares?



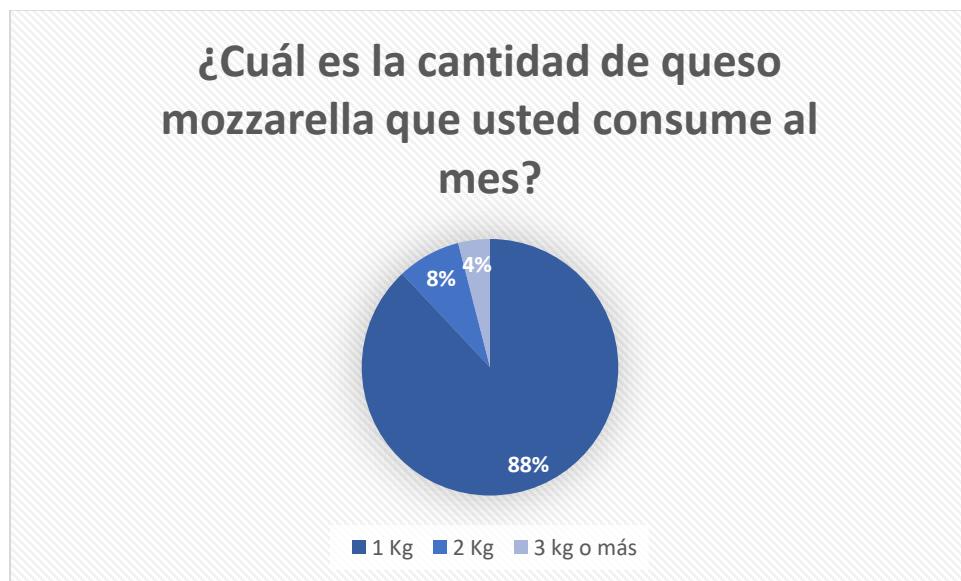
2. ¿Cuál es el tipo de queso que consume con mayor frecuencia?



3. ¿Usted consume queso mozzarella?



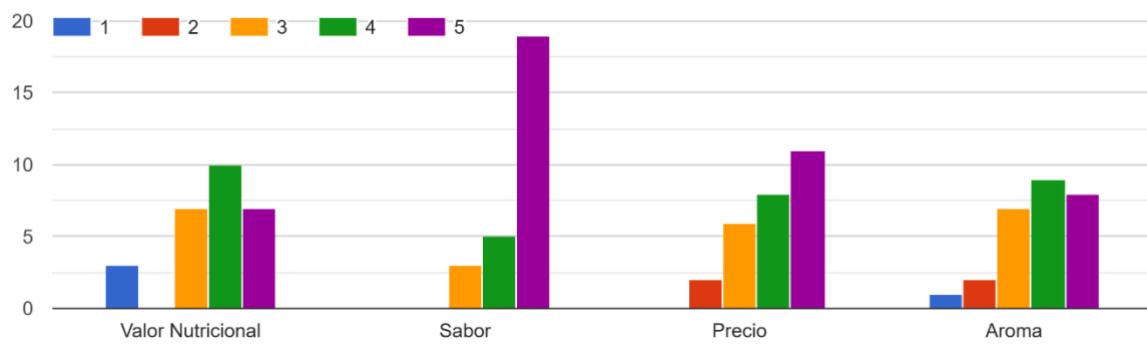
4 ¿Cuál es la cantidad de queso mozzarella que usted consume al mes?



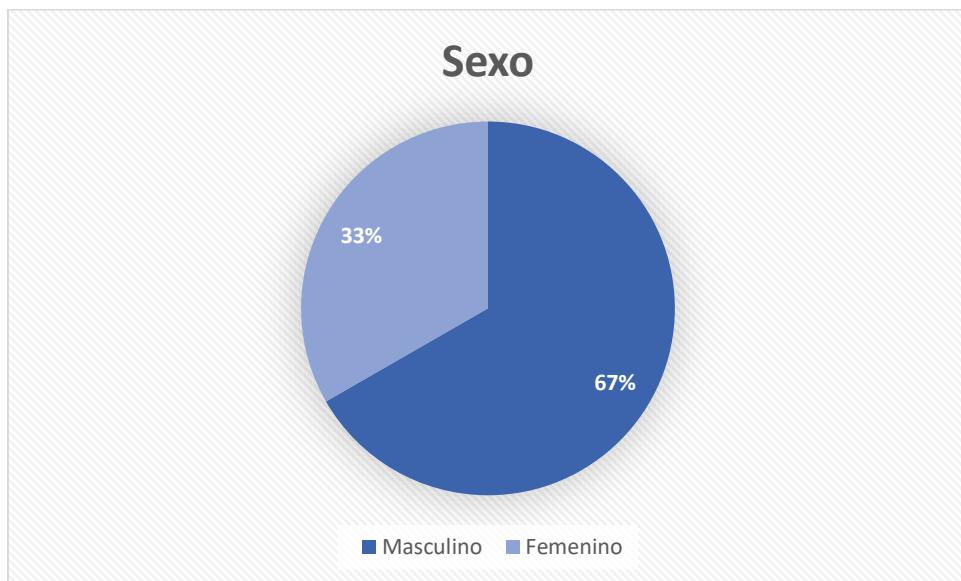
5. ¿Usted estaría dispuesto a consumir un nuevo producto de queso mozzarella?



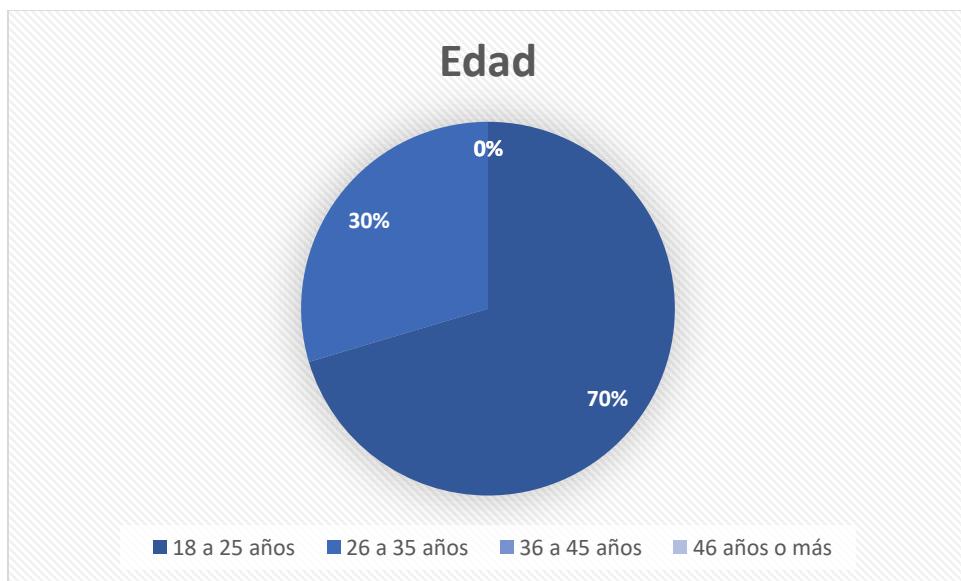
6. ¿Qué tan importante considera las siguientes variables al elegir el queso mozzarella de su preferencia? (En una escala donde "1" es nada importante y "5" muy importante)



7. Sexo.



8. Edad.



Anexo 5: Solicitud del análisis de laboratorio

Tipo de envase Plástico

Nº de envases entregados por el CEANID: N° total de muestras:

Nota en Tipo de Muestra tenemos (*) : I = Muestra Integral ; S=Muestra Simple; C = Muestra Compuesta

CENTRO DE ANÁLISIS, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
Solicitud de Servicios de Ensayos de Alimentos

I. Ensayos Solicitados

Parámetros físicoquímicos

50	Azúcar soluble	Densidad relativa	Materia inasumible	Sólidos solubles
	Antimonio	Extracción peso total	Magnesio	Sólidos insolubles
	Arsénico	Fibra	Manganoso	Sólidos solubles (TDR)
	Azúcares reducibles	Fósforo	Níquel	Sólidos no grasos
	Azúcares totales	Glicógeno líquido	Nitratos	Sólidos totales
	Bencenos	Glutensosa	Nitrógeno amoniacal	Sulfatos
	Bromato de potasio	Grasa	Nitrógeno lásico total	Valor energético
	Cadmio	Hidratos de carbono	Polarización	Vitamina A
	Calcio	Hierro	Potasio	Yodo
80	Celulosa	Humedad y materia seca	Phenol	Zinc
	Cítricos	Indice de humedad	Proteína total	Proteínas
	Cobalto	Indice de peróxido	Prueba de coag.	cloruro de sodio
	Cobre	Indice de refracción	pH	
	Conductividad	Indice de transmision	Pureza	
	Electrónica	Umidad totales	Rendidas	
	Celulánicos	Lactosa	Sacarosa	
	Cianuros	Materia insoluble en agua	Sodio	
	Cloruros disuelto			
	Cromo			

Parámetros microbiológicos

Parasitos helmincos	Mohos y levaduras	Aspecto	Sabor
medias	Salmonella	Color	
Coliformes fecales	Staphylococcus aureus	Olor	
Coliformes totales			
Escherichia coli			

Parámetros organolépticos

II. Modalidades

Fecha de entrega del informe de ensayo: 2025/06/25 / menor descuento del 60%: 250
Precio Basal:

Forma de entrega del informe de ensayo: Impresa Digital

III. Conformidad de recepción

Criterios de Aceptación de los ítems de Ensayo

Cumple con Requisitos	PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS CEANID INT 55		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS CEANID INT 156	
	SI <input checked="" type="checkbox"/>	Se Acepta	SI <input type="checkbox"/>	Se Acepta
NO <input type="checkbox"/>	Se Rechaza	NO <input type="checkbox"/>	Se Rechaza	

Datos de la persona que deja la muestra.

Nombre: Jesus Rojas Eusebio C.I. 9237098 Firma: 

Datos de la persona que recibe la muestra:

Nombre: Lina Vilches C.I. 5016463 Firma: 

Note: El Centro declara que cuenta con los materiales, reactivos y equipos necesarios para la ejecución de los ensayos.

PARA CUALQUIER CONSULTA DIRIGIRSE AL TELÉFONO: 46645643 O AL CORREO: ceanid@uajms.edu.bo

Anexo 6: Resultados de los estudios de laboratorio (CEANID)

CEANID-FOR-08
Versión 01
Fecha de emisión: 2016-10-21



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:	Jesus Victor Rojas Eulate		
Solicitante:	Jesus Victor Rojas Eulate		
Dirección:	Barrio San Jerónimo C/ Topater		
Teléfono/Fax	69122487	Correo-e	***** Código AL 0508/25

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Queso Mozzarella		
Proyecto:	"PROPIUESTA PARA UNA NUEVA LINEA DE PRODUCCION DE QUESO MOZZARELLA EN LA ASOCIACIÓN DE MUJERES AGROALIMENTARIAS RENACER ROSILLAS DEL MUNICIPIO DE PADCAYA"		
Código de muestreo:	M 1	Fecha de vencimiento:	***** Lote: *****
Fecha y hora de muestreo:	2025-05-27 Hrs: 4:00 pm		
Procedencia (Localidad/Prov/Opto)	Arce Tarija - Tarija - Bolivia		
Lugar de muestreo:	Lugar de elaboración		
Responsable de muestreo:	Jesus Victor Rojas Eulate		
Código de la muestra:	0888 FQ 740	Fecha de recepción de la muestra:	2025-06-27
Cantidad recibida:	500 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2025-05-27 al 2025-06-05

III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PERMISIBLES Min. Max.	REFERENCIA DE LOS LIMITES
Acidez titulable (como ac láctico)	NB 33042:23	g/100g	0,98	Sin referencia	Sin referencia
Cloruro de sodio	NB 33011:24	g/100g	1,23	Sin referencia	Sin referencia
Ceniza	NB 33041:23	g/100g	2,47	Sin referencia	Sin referencia
Grasa	NB 33007:23	g/100g	22,54	Sin referencia	Sin referencia
Hidratos de carbono	NB 312031:10	g/100g	3,60	Sin referencia	Sin referencia
Humedad	NB 367:98 (MOD)	g/100g	46,01	Sin referencia	Sin referencia
Proteína total (N×6,38)	NB/ISO 8968-1:22	g/100g	25,38	Sin referencia	Sin referencia
pH (20°C)	NB 318005:02 (MOD)		5,23	Sin referencia	Sin referencia
Rancidez	NB 34009:24 (MOD)	pos/ neg	Negativo	Sin referencia	Sin referencia
Sólidos no grasos	NB 706:98	g/100g	33,56	Sin referencia	Sin referencia
Sólidos totales	NB 231:1-98	g/100g	53,99	Sin referencia	Sin referencia

NB: Norma Boliviana

ISO: Organización Internacional de Normalización

- 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 junio del 2025

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



Original: Cliente
Copia: CEANID