

## **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.

	CALIFICACIÓN				
PARÁMETROS	1	2	3	4	5
Apariencia					X
Color				X	X
Textura					X
Sabor					
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, nos gustó

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: Maria Alejandra Riera Quesada

EDAD: 28 años

FIRMA: 

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

PARÁMETROS	CALIFICACIÓN				
	1	2	3	4	5
Apariencia					
Color					
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, cumple con las expectativas por la suavidad, textura, capacidad de fundirse de una manera uniforme. Lo recomiendo porque al ser bajo en grasas 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					
Color					X
Textura					X
Sabor					X
Aroma				X	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 encantó el sabor y textura del mozzarella.  
La 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 mucho 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 cumple con sus expectativas le falta 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 le doy un 8 ya que le falta un poco en el sabor y presentación.

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

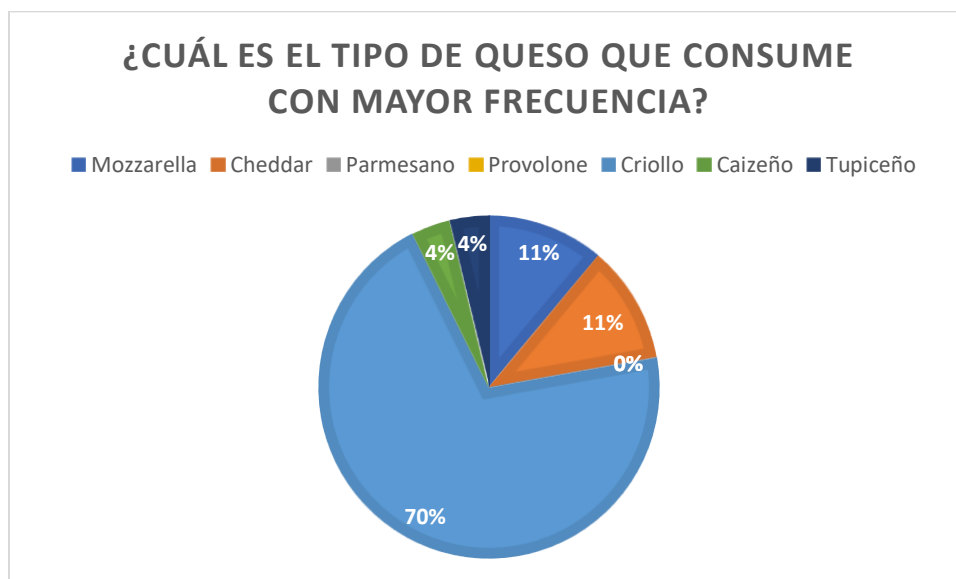
Evaluación sensorial realizada por JOSE EDUARDO APARICIO AVENDAÑO dueño de una pizzería artesanal.

#### Anexo 4: Encuesta y resultados

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

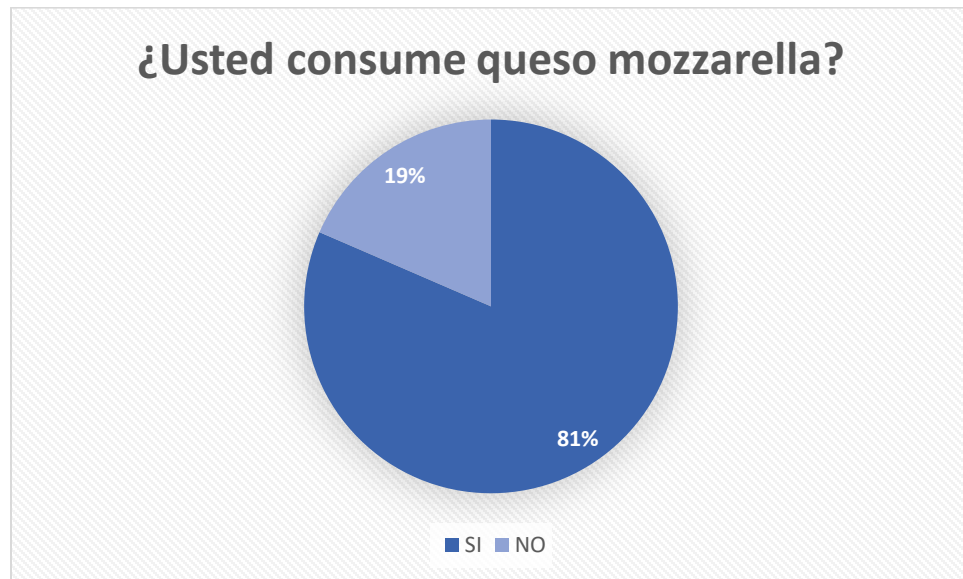


2. ¿Cuál es el tipo de queso que consume con mayor frecuencia?

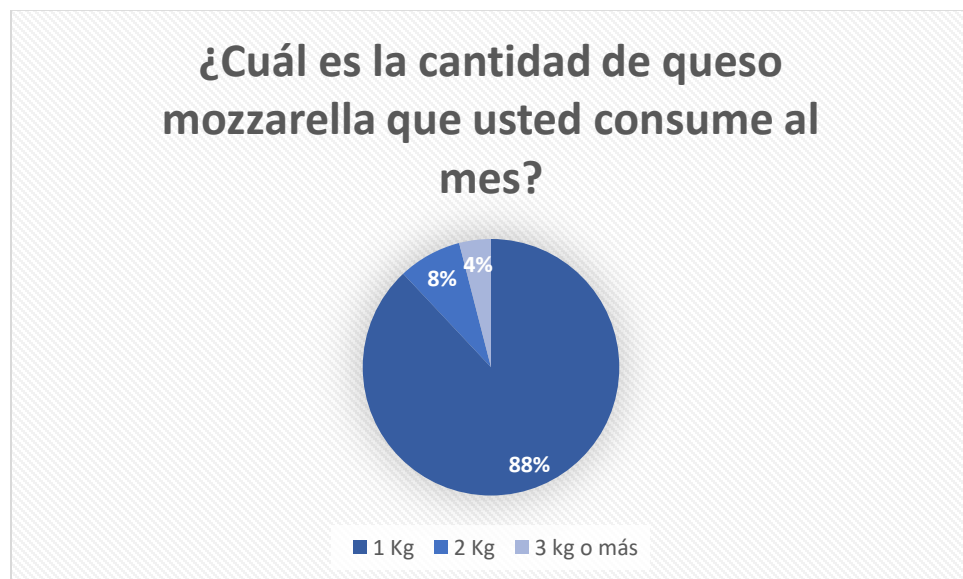




3. ¿Usted consume queso mozzarella?



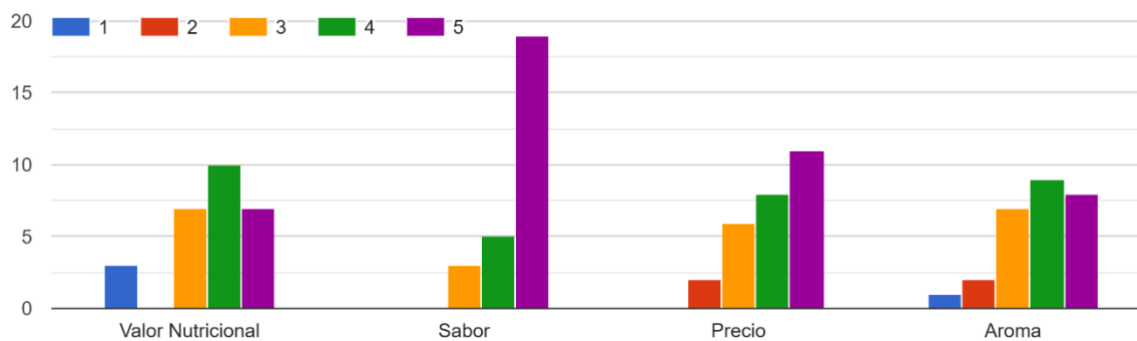
4 ¿Cuál es la cantidad de queso mozzarella que usted consume al mes?



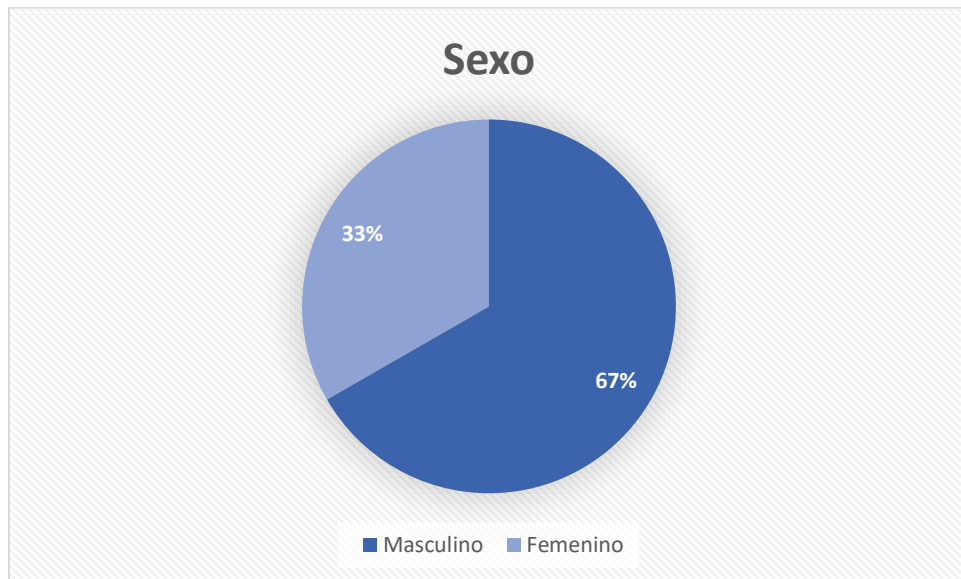
5. ¿Usted estaría dispuesto a consumir un nuevo producto de queso mozzarella?



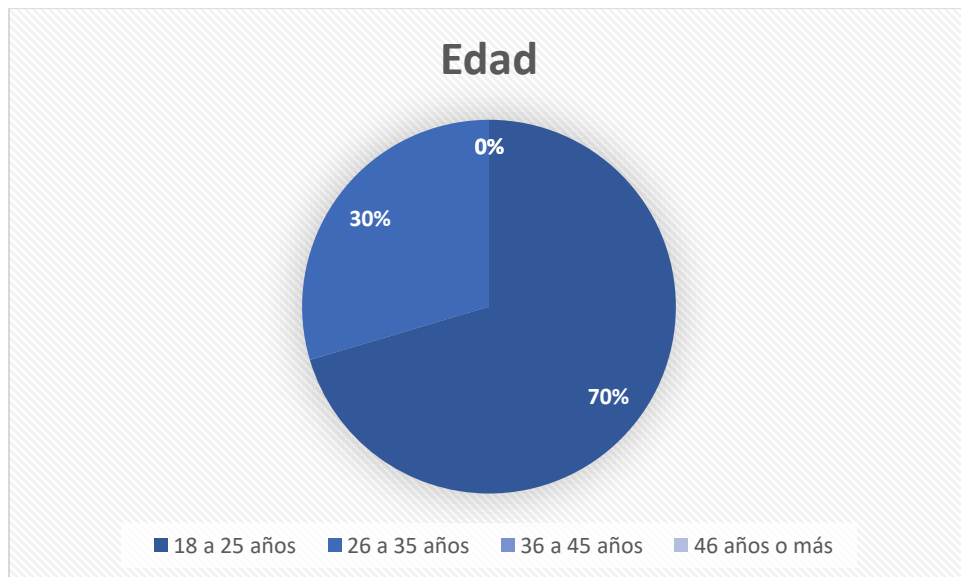
6. ¿Qué tan importante considera las siguientes variables al elegir el queso mozzarella de su preferencia? (En una escala donde "1" es nada importante y "5" muy importante)



## 7. Sexo.



## 8. Edad.





## Anexo 5: Solicitud del análisis de laboratorio

CENTRO DE ANÁLISIS, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

No. Registro: 503/25

Nº de Formulario:

AL/ 508/ 25

Fecha de solicitud: (a

2025/05/27

1. Datos del Solicitante:

Nombre: Jesus V. Rojas Eulate

CI 9237098

Empresa o Institución:

Dirección: Calle Topaler Bl. San Jeronimo

Tel: 69322487

### Fines del ensayo

Proyecto

### Vigilancia

### Verificación

Qirnsf

Renovación

## II. Datos del Muestreo

Responsable del muestreo: Jasus Rojas Eulate

Procedencia de la muestra: Localidad/Distrito/Comunidad etc.:

Ubicación: Provincia: ACE Departamento: Rosetas - Padcaya

### Detalles de las Muestras:

Condiciones de entrega al CEANID: ..... Lugar de muestreo: Padcaya - Rosillas

[illegible]

Tipo de envase

Nº de envases entregados por el CEANID:

Nº total de muestras:

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

CEAND-508-08

Verde 52

Fecha de emisión: 2024-08-28

Página 1 de 2

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

**I. Ensayos Solicitados**

**Parámetros fisicoquímicos**

50	Acidez titulable		Densidad relativa		Materia incombustible		Sólidos solubles
	Antimonio		Extrato seco total		Magnesio		Sólidos insolubles
	Arsénico		Fibra		Manganeso		Sólidos solubles (TBrix)
	Azúcares reductores		Fósforo		Nitrato	20	Sólidos no grasos
	Azúcares totales		Gluten húmedo		Nitruel	50	Sólidos totales
	Bencatos		Gluten seco		Nitrilo		Sulfatos
	Bromo de potasio	120	Grasa		Nitrógeno amoníaco		Valor energético
	Calcio	20	Hidatos de carbono		Nitrógeno lipídico		Vitamina A
	Calcio		Hierro		Polarización		Yodo
80	Ceniza		Humedad y materia volátil		Potasio		Zinc
	Cenizas	40	Humedad		Proteína		Pigmentos
	Cobalto		Índice de pérdida	120	Proteína total	50	Cloruro de sodio
	Cobre		Índice de refracción		Prueba de reacción		
	Conductividad eléctrica		Índice de saponificación	25	pH		
	Colorantes		Uptidos totales		Pureza		
	Cianuro		Lactosa	50	Residuos		
	Cloruro de sodio		Silo		Sacarosa		
	Cromo		Materia insoluble en agua		Sodio		

**Parámetros microbiológicos**

	Bacterias aeróbicas mesófilas		Mohos y levaduras		Aspecto		Sabor
	Coliformes fecales		Salmonella		Color		
	Coliformes totales		Staphylococcus aureus		Olor		
	Escherichia coli						

**Parámetros organolépticos**

**II. Modalidades**

Fecha de entrega de informe de ensayo: 2025/ 625 / *menos documento del 60% 250*

Precio Bs:

Forma de entrega del informe de ensayo:

Impresa

☒ Digital

**III. Conformidad de recepción**

**Criterios de Aceptación de los Items de Ensayo**

	PARAMETROS FISICOQUIMICOS CEANID INT 55				PARAMETROS MICROBIOLOGICOS CEANID INT 56			
Cumple con Requisitos	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 Jesús Rojas Fule C.I. 9237098 Firma [Firma]

Datos de la persona que recibe la muestra:

Nombre Clara Vilma C.I. 5016463 Firma [Firma]

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

PARA CUALQUIER CONSULTA DIRIGIRSE AL TELÉFONO: 46645648 O AL CORREO: ceanid@vajins.edu.bo



## Anexo 6: Resultados de los estudios de laboratorio (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"



CEANID-FOR-08  
Versión 01  
Fecha de emisión: 2016-10-11

### 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:	"PROPUESTA 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/Provincia/Dpto):	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	TÉCNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Max.	
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 x 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

P/N: Positivo/Negativo

g/100g: Gramos por cien gramos

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