

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
FACULTAD DE INGENIERÍA DE PROCESOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL



**“DETERMINACION DE VIDA ÚTIL DEL QUESO TIPO PARIÁ ENVASADO
AL VACÍO, PRODUCIDO EN LA PLANTA DE LACTEOS TUPAC AMARU”.**

TESIS PRESENTADO POR:

Bach. Tinta Gutiérrez, Sebastián

Bach. Cahuana Ccama, Elva Jimena

**PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE INGENIERO
AGROINDUSTRIAL**

ASESOR:

Ing. Mgt. Jorge Rojas, Bernardo

Co-Asesor:

Ing. Mgt. Mojo Quisani, Antonieta

Sicuani- Cusco

2021

INFORME DE ORIGINALIDAD
(Aprobado por Resolución Nro.CU-303-2020-UNSAAC)

La que suscribe Mgt. Bernardo Jorge Rojas, asesor del trabajo de investigación titulado "DETRMINACION DE VIDA UTIL DEL QUESO TIPO PARIÁ ENVASADO AL VACIO, PRODUCIDO EN LA PLANTA DE LACTEOS TUPAC AMARU". Presentado por los bachilleres: Bach. TINTA GUTIERREZ, Sebastián con código N°114521 y Bach. CAHUANA CCAMA, Elva Jimena con código N°122554 para optar al Título Profesional/ Grado Académico de Ingeniero Agroindustrial

Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por dos veces, mediante el software antiplagio, conforme al Artículo 6° del presente reglamento y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de: **4%**

Porcentaje	Evaluación y acciones.	Marque con una X
Del 1 al 10 %	No se considera plagio.	X
Del 11 al 30%	Devolver al usuario para las correcciones.	
Mayores a 31%	El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, quien a su vez eleva el informe a la autoridad académica para que tome las acciones correspondientes. Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a ley.	

Evaluación y acciones del reporte de coincidencia de los trabajos de investigación conducentes a grado académico o título profesional, tesis

Por tanto, en mi condición de Asesor, firmo el presente informe en señal de conformidad y adjunto la primera hoja del reporte del software antiplagio.

Cusco, 27 de diciembre de 2022



POST FIRMA: Bernardo Jorge Rojas
DNI N°: 23847536
Código ORCID: 0000-0002-4370-4409

Se adjunta:

1. Reporte Generado por el sistema Antiplagio
2. Enlace del Reporte Generado por el Sistema Antiplagio:

<https://unsaac.turnitin.com/viewer/submissions/oid:27259:167217352?locale=es>

INFORME DE ORIGINALIDAD

(Aprobado por Resolución Nro.CU-303-2020-UNSAAC)

La que suscribe Ing. Antonieta Mojo Quisani, asesora del trabajo de investigación titulado "DETRMINACION DE VIDA UTIL DEL QUESO TIPO PARIÁ ENVASADO AL VACÍO, PRODUCIDO EN LA PLANTA DE LACTEOS TUPAC AMARU". Presentado por los bachilleres: Bach. TINTA GUTIERREZ, Sebastián con código N°114521 y Bach. CAHUANA CCAMA, Elva Jimena con código N°122554 para optar al Título Profesional/ Grado Académico de Ingeniero Agroindustrial

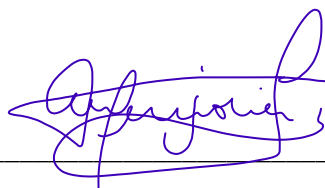
Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por dos veces, mediante el software antiplagio, conforme al Artículo 6° del presente reglamento y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de: **4%**

Porcentaje	Evaluación y acciones.	Marque con una X
Del 1 al 10 %	No se considera plagio.	X
Del 11 al 30%	Devolver al usuario para las correcciones.	
Mayores a 31%	El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, quien a su vez eleva el informe a la autoridad académica para que tome las acciones correspondientes. Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a ley.	

Evaluación y acciones del reporte de coincidencia de los trabajos de investigación conducentes a grado académico o título profesional, tesis

Por tanto, en mi condición de Asesora, firmo el presente informe en señal de conformidad y adjunto la primera hoja del reporte del software antiplagio.

Cusco, 27 de diciembre de 2022



POST FIRMA: Antonieta Mojo Quisani
DNI N°: 24716895

Se adjunta:

1. Reporte Generado por el sistema Antiplagio
2. Enlace del Reporte Generado por el Sistema Antiplagio:

<https://unsaac.turnitin.com/viewer/submissions/oid:27259:167217352?locale=es>

NOMBRE DEL TRABAJO

**DETERMINACION DE VIDA ÚTIL DEL QUE
SO TIPO PARIAS ENVASADO AL VACÍO, P
RODUCIDO EN LA PLANTA DE LACTEOS**

AUTOR

Tinta Sebastián y Ccama, Elva

RECUENTO DE PALABRAS

49189 Words

RECUENTO DE CARACTERES

252603 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

346 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

10.1MB

FECHA DE ENTREGA

Dec 27, 2022 10:29 AM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Dec 27, 2022 10:32 AM GMT-5**● 4% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos

- 4% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 1% Base de datos de trabajos entregados
- 0% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)

RESUMEN

El presente trabajo de investigación intitulada “Determinación de vida útil del queso tipo paria envasado al vacío, producido en la planta de lácteos Túpac Amaru”, se determinó la influencia del tiempo de maduración y tipo de envase al vacío en la conservación del queso tipo paria a tiempo real, también predecir el tiempo de vida útil físicoquímica y sensorial a condiciones aceleradas, finalmente determinar los indicadores de deterioro físicoquímico y sensorial en el tiempo de vida útil del queso tipo paria. El estudio responde a un diseño experimental (BCA) 2x2, cuyos factores fueron dos tiempos de maduración, 10 días - 20 días y dos tipos de envase al vacío, envase termoencogible de espesor de 45 micras y envase de polietileno coextruido de espesor de 70 micras, fueron almacenados a una temperatura de 5°C durante 28 días, se realizó un análisis físicoquímico de pH, % de humedad, % de acidez, grasa y análisis sensorial de color, olor, sabor y textura, resultando el T4, con maduración de 20 días y envase polietileno coextruido, quien mantuvo mejores características físicoquímicas y sensoriales hasta el final de la experimentación. El T4 fue sometido a 15°C, 25°C y 35°C durante 16 días para evaluar su vida útil físicoquímica y sensorial. Del modelamiento matemático se predice que el tiempo de vida útil físicoquímica fue de 24.17 días y la vida útil sensorial fue de 21.56 días a 5°C; por medio de un análisis crítico se determinó que los indicadores de deterioro físicoquímico y sensorial fue el pH y sabor respectivamente, debido a que el análisis permitió identificar de mejor manera la influencia de la maduración y tipo de envase al vacío en la conservación. Finalmente el análisis de rigor microbiológico de los tratamientos a tiempo real y a 15°C, corresponde a ausencia de Salmonella y Listeria, valores < del límite en Staphylococcus y Coliformes, coherente a la NTP, declarando bueno para su consumo. Palabras clave: maduración, envasado al vacío, vida útil.