



RESUMEN TESIS DE GRADO

AUTOR (ES):

NOMBRE (S): EDNA ROCIO _____

APELLIDOS: IVÁÑEZ MORENO _____

NOMBRE (S): JOSE MANUEL _____

APELLIDOS: GALVIS CARVAJAL _____

FACULTAD: _____ CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE _____

PLAN DE ESTUDIOS: _____ INGENIERIA AGROINDUSTRIAL _____

DIRECTOR:

NOMBRE (S): DORA CLEMENCIA _____

APELLIDOS: VILLADA CASTILLO _____

TITULO DE LA TESIS: EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FÍSICOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA DE LOS DULCES TRADICIONALES PRODUCIDOS EN CÚCUTA, LOS PATIOS Y VILLA DEL ROSARIO EN EL DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER

RESUMEN:

Se utilizó un estudio descriptivo, tomando como población a 15 empresas productoras y distribuidores de dulces tradicionales de Cúcuta, 15 de Los Patios y 15 de Villa del Rosario. El objetivo fue evaluar la calidad fisicoquímica y microbiológica de los dulces tradicionales producidos para buscar mejores condiciones de calidad. Se logró identificar a las microempresas productoras para establecer cuales son los dulces tradicionales mas comercializado en la región. Igualmente, se determinaron las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas de los productos y se analizaron las condiciones de prácticas higiénicas y medidas de protección de la venta y distribución de los vendedores informales. Por último, se socializó con los productores sobre la importancia del aseguramiento de la calidad y de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Palabras clave: Propiedades fisicoquímicas y microbiológicas, aseguramiento de calidad, buenas prácticas de manufactura.

CARACTERÍSTICAS:

PAGINAS: 128

PLANOS:

ILUSTRACIONES:

CD-ROM: 1

EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FÍSICOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA DE LOS
DULCES TRADICIONALES PRODUCIDOS EN CÚCUTA, LOS PATIOS Y VILLA DEL
ROSARIO EN EL DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER

EDNA ROCIO IVAÑEZ MORENO
JOSE MANUEL GALVIS CARVAJAL

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
SAN JOSE DE CUCUTA

2015

EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FISICOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA DE LOS
DULCES TRADICIONALES PRODUCIDOS EN CÚCUTA, LOS PATIOS Y VILLA DEL
ROSARIO EN EL DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER

EDNA ROCIO IVAÑEZ MORENO

JOSE MANUEL GALVIS CARVAJAL

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de
Ingeniero Agroindustrial

Directora del proyecto.

DORA CLEMENCIA VILLADA CASTILLO

Mcs. Ciencia y Tecnología de los Alimentos

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
SAN JOSE DE CUCUTA

2015

ACTA DE SUSTENTACION DE TRABAJO DE GRADO

FECHA: 26 DE ENERO DEL 2015

HORA: 6.00 A 8:00 AM

SALA: SALON 202 DE POSGRADOS

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERIA AGROINDUSTRIAL

TITULO DE LA TESIS: EVALUACION DE LA CALIDAD FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICA DE LOS DULCES TRADICIONALES PRODUCIDOS EN CUCUTA, LOS PATIOS Y VILLA DEL ROSARIO DEL DEPARTAMETNO NORTE DE SANTNADER.

MODALIDAD: INVESTIGACIÓN

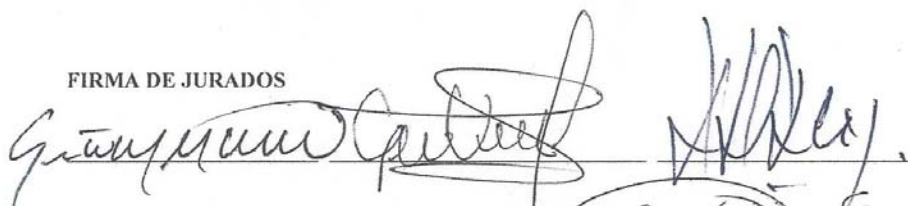
JURADOS: ING. JOSE GREGORIO RUIZ SAYAGO
MIC. YESENIA CAMPO VERA
LIC. ALBERTO SARMIETNO CASTRO

DIRECTOR: MSc DORA CLEMENCIA VILLADA CASTILLO

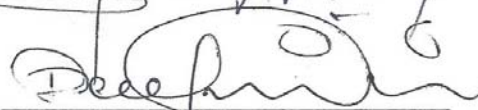
NOMBRE DEL ESTUDIANTE	CODIGO	CALIFICACION
EDNA ROCIO IVAÑEZ MORENO	1640240	3.9
JOSE MANUEL GALVIS CARVAJAL	1640384	3.9

OBSERVACIONES: APROBADO

FIRMA DE JURADOS



VoBo Coordinador Comité Curricular



Contenido

	pág.
Introducción	14
1. Problema	16
1.1 Titulo	16
1.2 Planteamiento del Problema	16
1.3 Formulación del problema	18
1.4 Justificación	18
1.5 Objetivos de la Investigación	20
1.5.1 Objetivo general	20
1.5.2 Objetivos específicos	20
2. Marco Referencial	21
2.1 Antecedentes	21
2.2 Marco Contextual	26
2.3 Bases Teóricas	28
2.3.1 Antecedentes históricos de la higiene, inspección y control de los alimentos	28
2.3.1.1 Época empírica	28
2.3.1.2 Etapa científica	32
2.3.2 Origen de la higiene, inspección y control de los alimentos	34
2.3.3 Aspectos de actualidad y perspectivas futuras	35
2.3.4 Las buenas prácticas de manufactura	38
2.3.4.1 Control de calidad	44
2.3.5 Historia y origen de los dulces	53

2.3.6 Dulces tradicionales de Colombia	55
2.3.6.1 Bocado	57
2.3.6.2 Arequipe	61
2.4 Bases Conceptuales	66
2.5 Marco Legal	67
3. Diseño Metodológico	69
3.1. Tipo de Investigación	69
3.2 Población y Muestra	69
3.2.1 Población	69
3.2.2 Muestra	69
3.3 Instrumentos para Recolección de Datos	69
3.4 Fases de la Investigación	71
3.4.1 Identificar las microempresas productoras de dulces tradicionales en Cúcuta, los Patios, y Villa del Rosario	71
3.4.2 Establecer cuáles son los dulces tradicionales mas comercializados en Cúcuta, los Patios y Villa del Rosario	72
3.4.3 Determinar las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas de los dulces tradicionales más vendidos	72
3.4.3.1 Evaluación fisicoquímica y microbiológica del arequipe y cortado de leche	72
3.4.3.2 Evaluación fisicoquímica y microbiológica del bocado de guayaba	78
3.4.4 Diagnosticar las condiciones de prácticas higiénicas y medidas de protección de la venta y distribución de los vendedores informales y con estos resultados sensibilizar a los productores de dulces tradicionales de la importancia del aseguramiento de la calidad del producto comercializado	81

3.4.4.1 Mediante la observación directa y aplicando los conceptos técnicos del decreto 3075 se recogerán puntualmente las características descritas en la ficha 2 sobre la distribución y venta formal e informal de los dulces tradicionales	82
3.4.5 Sensibilizar a los productores de dulces tradicionales de la importancia del aseguramiento de la calidad del producto comercializado con Buenas Prácticas de Manufactura.	84
4. Resultados y Discusión	91
4.1 Identificar las microempresas productoras de dulces tradicionales en Cúcuta, los Patios, y Villa del Rosario	71
4.2 Establecer cuáles son los dulces tradicionales mas comercializados en Cúcuta, los Patios y Villa del Rosario	72
4.3 Determinar las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas de los dulces tradicionales más vendidos	72
4.3.1 Evaluación fisicoquímica y microbiologica del arequipe y cortado de leche	93
4.3.2 Evaluación fisicoquímica y microbiológica del bocadillo de guayaba	78
4.4 Se realizo un Diagnostico de las condiciones de prácticas higiénicas y medidas de protección de la venta y distribución de los vendedores informales y con estos resultados se enfoca la sensibilización a los productores de dulces tradicionales de la importancia del aseguramiento de la calidad del producto comercializado	98
4.5 Resultados Valoracion Practicas Higienicas y Medidas de Proteccion	101
4.5.1 Se realizo una capacitación sensibilizando los productores y vendedores de dulces tradicionales de la importancia del aseguramiento de la calidad del producto comercializado con Buenas Prácticas de Manufactura	102
5. Conclusiones	106

6. Recomendaciones	109
Bibliografía	110
Anexos	112