



UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
BIBLIOTECA EDUARDO COTE LAMUS



**RESUMEN TESIS DE GRADO**

**AUTOR (ES):**

**NOMBRE (S):** ANDREA KATHERINE **APELLIDOS:** ANGARITA QUINTERO

**NOMBRE (S):** LEYLA DAYANA **APELLIDOS:** VEGA CARDENAS

**FACULTAD:** CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE

**PLAN DE ESTUDIOS:** INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

**DIRECTOR:**

**NOMBRE (S):** YESENIA **APELLIDOS:** CAMPO VERA

**TITULO DE LA TESIS:** ELABORACIÓN DE YOGURT AFLANADO CON PROBIÓTICOS Y PULPA DE FRUTAS EN PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A

**RESUMEN:**

Se estandarizó el proceso de elaboración de yogurt aflanado con probióticos y pulpa de frutas. También, se evaluó la calidad del producto a través de análisis organolépticos, microbiológicos y fisicoquímicos. Igualmente, se desarrolló un análisis sensorial mediante un panel de degustación. Por último, se determinaron los costos del producto final. Con este proyecto Pasteurizadora La Mejor S.A, tiene una alternativa en la oferta de un producto innovador, tanto en el procesamiento, presentación y forma de consumo, beneficiando tanto a quien lo produce como a quien lo consume.

Palabras clave: elaboración, yogurt, aflanado, probióticos, pulpa, frutas.

**CARACTERÍSTICAS:**

**PAGINAS:** 136

**PLANOS:**

**ILUSTRACIONES:**

**CD-ROM:** 1

ELABORACIÓN DE YOGURT AFLANADO CON PROBIÓTICOS Y PULPA DE  
FRUTAS EN PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A

ANDREA KATHERINE ANGARITA QUINTERO  
LEYLA DAYANA VEGA CARDENAS

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE  
PLAN DE ESTUDIOS DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL  
SAN JOSÉ DE CÚCUTA  
2013

ELABORACIÓN DE YOGURT AFLANADO CON PROBIÓTICOS Y PULPA DE  
FRUTAS ENPASTEURIZADORA LA MEJOR S.A

ANDREA KATHERINE ANGARITA QUINTERO  
LEYLA DAYANA VEGA CARDENAS

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

Director  
YESENIA CAMPO VERA  
MSc. 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 CÚCUTA  
2013

**ACTA DE SUSTENTACION DE UN TRABAJO DE GRADO**

**FECHA:** 15 DE NOVIEMBRE DEL 2013      **HORA:** 08:00 A.M.

**LUGAR:** SALA FOTOGRAFÍA

**PLAN DE ESTUDIOS:** INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

**TITULO DE LA TESIS:** "ELABORACIÓN DE YOGURT AFLANADO CON PROBIOTICOS Y PULPA DE FRUTA EN PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A."

**MODALIDAD:** TRABAJO DIRIGIDO

**JURADOS:** DORA CLEMENCIA VILLADA CASTILLA  
ALBERTO SARMIENTO CASTRO  
GLADYS YAZMIN CORREDOR GONZALEZ

**DIRECTOR:** YESENIA CAMPO VERA

**CODIRECTOR:** DIEGO TAMI BOTELLO

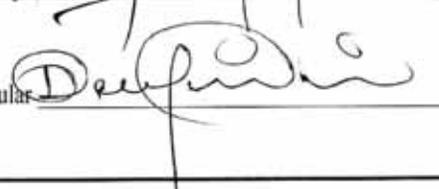
NOMBRE DEL ESTUDIANTE	CODIGO	CALIFICACION
ANDREA KATHERINE ANGARITA QUINTERO	1640331	4.4
LEYLA DAYANA VEGA CARDENAS	1640262	4.4

**OBSERVACIONES:** APROBADO

**FIRMA DE LOS JURADOS:**



Vo. Bo. Coordinador Comité Curricular



A mi padre, Miguel Angarita, por darme el amor de padre y madre a la vez, por su enseñanza a ser constante en el estudio y compromiso en lo que se hace, por su apoyo y acompañamiento durante toda la vida. Gracias a mi padre, por lo recibido, por lo que he de recibir y por lo que desea para mí.

A mis hermanos, Vilma, Mayra y Miguel Angarita, por ser ejemplo de familia, unida y trabajadora, por ser apoyo en mi vida personal y profesional, gracias a mis hermanos por el cariño y la hermandad con la que me acogen, por motivarme y llenar mi corazón de tolerancia, nobleza y amor.

Andrea

A mi madre, Leila Mariela Cárdenas, por el apoyo que me ha brindado, por permitirme cada día tenerla como ejemplo de vida, por su esfuerzo, cariño y dedicación.

A Alex Díaz Salazar, a quien Dios colocó en mi camino para que fuese mi apoyo y quien es una persona muy importante en mi vida, gracias por comprenderme, ayudarme en la realización de este proyecto, por hacerme sentir segura y demostrarme todo su amor.

Dayana

## **AGRADECIMIENTOS**

Los autores agradecen a la Universidad Francisco de Paula Santander, por el espacio, el tiempo y los conocimientos brindados. Gracias a Pasteurizadora La Mejor S.A, por permitirnos realizar este proyecto único y decisivo para nuestra carrera. De la mano de ambas podemos decir que logramos el título profesional con gran proyección hacia el futuro.

## CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCION	16
1. DESCRIPCION DEL PROBLEMA	18
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	18
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	19
1.3 JUSTIFICACIÓN	19
1.4 OBJETIVOS	20
2. REFERENTES TEORICOS	21
2.1 ANTECEDENTES	21
2.2 MARCO TEÓRICO	26
2.3 MARCO LEGAL	50
3. METODOLOGIA	52
3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN	52
3.2 HIPÓTESIS	52
3.3 VARIABLES	52
3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA	53
3.5 INSTRUMENTOS	53
3.6 INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS	55
3.7 TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE RESULTADOS	56
3.8 FASES DE LA INVESTIGACIÓN	56

4. ANALISIS DE RESULTADOS	72
4.1 CONTROL DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA	72
4.2 ELABORACIÓN YOGURT AFLANADO	73
4.3 ESTANDARIZACIÓN YOGURT AFLANADO	98
5. COSTOS DE FABRICACIÓN	112
5.1 COSTOS DIRECTOS DE FABRICACIÓN	112
5.2 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	112
5.3 COSTO TOTAL	113
6. CONCLUSIONES	114
7. RECOMENDACIONES	116
BIBLIOGRAFÍA	117
ANEXOS	120