



UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
BIBLIOTECA EDUARDO COTE LAMUS



RESUMEN TESIS DE GRADO

AUTOR (ES):

NOMBRE (S): MARÍA DEL PILAR

APELLIDOS: RODRIGUEZ OLARTE

NOMBRE (S): YULI ALEXANDRA

APELLIDOS: JÁCOME JAIMES

FACULTAD: AGRARIAS Y DEL AMBIENTE

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

DIRECTOR:

NOMBRE (S): GLADYS YAZMIN

APELLIDOS: CORREDOR GONZÁLEZ

TITULO DE LA TESIS: OBTENCIÓN DE COGÑAC A PARTIR DE LA PULPA DE MANGA
(*Tommy Atkins*) EN LA CIUDAD DE CÚCUTA, NORTE DE SANTANDER

RESUMEN:

El presente proyecto se basó en una investigación aplicada con ámbito de laboratorio. Los resultados obtenidos, se presentaron como una propuesta viable para la obtención de un Cognac a base de manga (*Tommy Atkins*), especificando propiedades, características y rasgos más importantes de la manga (*Tommy Atkins*), mediante la aplicación de los análisis fisicoquímicos y organolépticos respectivos, que determinan las directrices del presente proyecto. Se analizó la producción anual de la pulpa de manga en el Municipio de Cúcuta, Norte de Santander. Igualmente, se evaluaron las características fisicoquímicas de la manga (*Tommy Atkins*) y se estandarizaron las variables que intervienen en la obtención del Cognac a partir de la pulpa de manga (*Tommy Atkins*). Por último, se evaluaron los puntajes de los factores de calidad de un producto destilado (Cognac).

Palabras claves: cognac, pulpa de manga, análisis fisicoquímicos y organolépticos

CARACTERÍSTICAS:

PAGINAS: 138

PLANOS:

ILUSTRACIONES:

CD-ROM: 1

OBTENCIÓN DE COGÑAC A PARTIR DE LA PULPA DE MANGA (*Tommy Atkins*) EN LA
CIUDAD DE CÚCUTA, NORTE DE SANTANDER

MARÍA DEL PILAR RODRIGUEZ OLARTE

YULI ALEXANDRA JÁCOME JAIMES

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

2015

OBTENCIÓN DE COGÑAC A PARTIR DE LA PULPA DE MANGA (*Tommy Atkins*) EN LA
CIUDAD DE CÚCUTA, NORTE DE SANTANDER

MARÍA DEL PILAR RODRIGUEZ OLARTE

YULI ALEXANDRA JÁCOME JAIMES

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

Directora

GLADYS YAZMIN CORREDOR GONZÁLEZ

Ingeniera de Alimentos

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

2015

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE UN TRABAJO DE GRADO

FECHA: 28 DE ABRIL 2015

HORA: 10:00 A.M.

LUGAR: FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL AMBIENTE

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

TÍTULO: OBTENCIÓN DE COGNAC APARTIR DE LA PULPA DE MANGA (*Tommy Atkins*)
EN LA CIUDAD DE CÚCUTA, NORTE DE SANTANDER

MODALIDAD: INVESTIGACIÓN

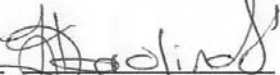
JURADOS: ING. WENDY CORREDOR LIZCANO
LIC. ANA MILENA GÓMEZ SOTO
ING. LEXY CAROLINA LEÓN CASTILLO

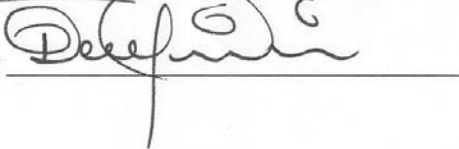
DIRECTOR: ING. GLADYS YAZMIN CORREDOR GONZÁLEZ

NOMBRE DEL ESTUDIANTE	CÓDIGO	CALIFICACIÓN
MARÍA DEL PILAR RODRÍGUEZ OLARTE	1640411	4.3
YULI ALEXANDRA JÁCOME JAIMES	1640483	4.3

OBSERVACIONES:

FIRMA DE LOS JURADOS:

WENDY CORREDOR 
ANA MILENA GÓMEZ SOTO 
LEXY CAROLINA LEÓN CASTILLO 

Vo. Bo. Coordinador Comité Curricular 

Agradecimientos

Ante todo a DIOS por permitirme la vida y la salud de poder llevar a cabo cada una de mis metas, por interceder en todo momento ante cualquier obstáculo que se me presentan a diario y por rodearme de grandes personas que me apoyan constantemente en cada proyecto propuesto.

A mis padres WILLIAM JACOME y MARCIA JAIMES, por luchar y sacrificar parte de sus vidas para brindarme una buena educación y una calidad de vida optima, por apoyarme desde el inicio de mis estudios hasta ultimo momento.

A ti madre por ser mi principal bastón de mi vida, por ser incondicional y por apoyarme en cada una de ellas.

A tí padre por darme todo hasta ultimo momento, por apoyarme en cada instante, aunque con mucho dolor, tristeza no estés físicamente para disfrutar y compartir de es logro importante para mi, se que desde el cielo lo estarás disfrutando tanto como yo, gracias muchas gracias.

A mi esposo JHON CORREDOR por todo su apoyo incondicional, por estar siempre ahí conmigo en las buenas y no tan buenas por emprender conmigo cada proyecto propuesto, por su amistad, amor y por compartir cada uno de nuestros logros.

Especialmente a mi hija SCARLHEM CORREDOR, mi gran motivo para finalizar este logro, por llenarme de amor puro, por enseñarme inmensidades de cosas que me llenan el alma y por ser mi gran motor para realizar mis metas.

Por ultimo, a mi directora de tesis la Ingeniera Gladys Corredor por su paciencia y perseverancia durante todo este tiempo para que este proyecto se ejecutara de la mejor manera; como también a

mi compañera de estudios Pilar Rodríguez por su apoyo, amistad y gran interés en nuestro proyecto.

A cada uno de ustedes y las demás personas que me apoyaron de una u otra forma, gracias mil gracias.

Yuli Alexandra Jácome Jaimes

Agradecimientos

Al señor Dios todo poderoso, por bendecirme en cada instante de mi vida, por darme la sabiduría y fortaleza en cada obstáculo que se presenta, por permitirme caer y levantar.

A mis padres JESUS ANTONIO RODRIGUEZ RIAÑO y EDMY YADIRA OLARTE LEAL por ser mi principal motivo de salir adelante, quienes me han sabido corregir con amor, apoyándome en cada una de mis decisiones, aconsejándome en todos y cada uno de mis pasos, dándome siempre sus mejores consejos y ayuda incondicional, hoy que completo una meta más en mi vida les doy las gracias por estar allí presentes, por el apoyo que me han brindado en el transcurrir y finalización de esta carrera,

A mis hermanos SONIA ESPERANZA RODRIGUEZ OLARTE, LEIDY DIANA RODRIGUEZ OLARTE Y YECID FABIAN RODRIGUEZ OLARTE por siempre prestarme de su ayuda desinteresada en cada uno de mis proyectos.

A mis amigos LEYDI KATHERINE VILLALBA, ROGER FABRICIO SALAZAR, y demás amigos e compañeros de clases que no me alcanzaría este espacio para nombrarlos a cada uno de ellos, pero mil gracias por siempre ayudarme cuando fue necesario, por todo el tiempo dedicado, consejos y los buenos momentos que me regalaron, que siempre me dieron su apoyo y ayuda incondicional en el transcurrir de cada materia vista y días en mi vida y en esta gran profesión.

A mis sobrinos ALEXANDRA RODRIGUEZ, SOPHIE ANGELINE RODRIGUEZ Y ANDRES FELIPE porque con su amor y sonrisas me dieron esos ánimos e inspiraciones que necesite para culminar esta etapa, solo puedo agradecerle a Dios por permitirme compartir este triunfo de la mano de ellos, gracias por estar en mi vida.

A la profesora de grado GLADYS YAZMIN CORREDOR por su apoyo, regaños, jalones de orejas y dedicación en la elaboración de este trabajo, siempre dándome consejos en cada una de las decisiones tomadas en este proyecto.

María Del Pilar Rodríguez Olarte.

Dedicatoria

A nuestra Directora de trabajo de grado modalidad investigación, GLADYS YAZMIN CORREDOR GONZALES, ingeniera de alimentos, Esp. Aseguramiento de la calidad. Por su calidad humana y profesional al creer en nosotras siempre brindándonos lo mejor de su persona como docente.

A nuestros jurados ING. WENDY CORREDOR LIZCANO, ING. LEXY CAROLINA LEÓN Y LIC. ANA MILENA GOMEZ, por sus consejos, correcciones y tiempo que nos permitieron enfocar esta investigación en criterios de buena calidad.

A la Ing. DORA CLEMENCIA VILLADA CASTILLO, por su gestión como Directora del plan de estudios de Ingeniería Agroindustrial, siempre brindándonos su respaldo y asesoramiento en el transcurrir de nuestra carrera profesional.

A los asistentes del laboratorio de Microbiología y Análisis de Alimentos sede Campos Elíseos, de manera muy especial a MARTHA ACEVEDO por su disposición, colaboración y tiempo en cada uno de los ensayos realizados.

Contenido

	pág.
Introducción	19
1. Descripción del Problema	21
1.1 Título	21
1.2 Planteamiento del Problema	21
1.3 Formulación del Problema	22
1.4 Objetivos	22
1.4.1 Objetivos general	22
1.4.2 Objetivos específicos	22
1.5 Justificación	22
1.6 Alcances y Limitaciones	24
1.6.1 Alcances	24
1.6.2 Limitaciones	24
1.7 Delimitaciones	24
1.7.1 Delimitación espacial	24
1.7.2 Delimitación temporal	23
2. Marco Referencial	26
2.1 Antecedentes	26
2.2 Marco Teórico	27
2.2.1 Generalidades de la cadena productiva	27
2.2.2 El Cogniac	34
2.2.3 Fases para la obtención del mosto	36

2.3 Marco Conceptual	38
2.4 Marco Contextual	40
2.5 Marco Legal	46
3. Diseño Metodológico	48
3.1 Tipo de Investigación	48
3.2 Población y Muestra	48
3.2.1 Población	48
3.2.2 Muestra	48
3.3 Hipótesis	49
3.4 Variables	49
3.5 Instrumentos para la Recolección de Información	50
3.5.1 Fuentes primarias	50
3.5.2 Fuentes secundarias	50
3.6 Fases de la Investigación	50
3.6.1 Fase I	51
3.6.2 Fase II	51
3.6.3 Etapa III	53
3.6.4 Etapa IV	53
3.6.5 Etapa V	54
3.6.6 Añejamiento	59
4. Resultados y Discusiones	61
4.1 Análisis Producción Anual de la Pulpa de Manga (Tommy Atkins) en el Municipio de Cúcuta	61
4.2 Evaluación de las Características Fisicoquímicas de la Manga (Tommy Atkins)	69

4.2.1 Análisis bromatológico de la manga (Tommy Atkins).	71
4.3 Evaluación y Estandarización de las Variables que Intervienen en la Obtención del Cognac	72
4.3.1 Etapa IV. Clarificación, filtración	85
4.3.2 Etapa V. Destilado	86
5. Conclusiones	111
6. Recomendaciones	115
Bibliografía	117
Anexos	119