

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



FACULTAD DE INGENIERÍA EN CIENCIAS AGROPECUARIAS Y
AMBIENTALES

CARRERA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

**“ELABORACIÓN DE CONFITADO DE UVILLA (*Physalis
Peruviana L.*) MONDADA Y SIN MONDAR, UTILIZANDO TRES
CONCENTRACIONES DE JARABE Y TRES TIPOS DE
GLASEADO”**

Tesis previa a la obtención del Título de

INGENIERO AGROINDUSTRIAL

AUTORES

Tania Patricia Cuasapaz Obando
Silvana Fernanda Martínez Arcos

DIRECTOR:

Dra. Lucía Yépez Vásquez

**Ibarra – Ecuador
2012**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

**FACULTAD DE INGENIERIA EN CIENCIAS AGROPECUARIAS Y
AMBIENTALES**

CARRERA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

**“ELABORACIÓN DE CONFITADO DE UVILLA (*Physalis
Peruviana L.*) MONDADA Y SIN MONDAR, UTILIZANDO TRES
CONCENTRACIONES DE JARABE Y TRES TIPOS DE
GLASEADO”**

Tesis revisada por el Comité Asesor, por lo cual se autoriza su presentación como requisito parcial para
obtener el Título de:

INGENIERO AGROINDUSTRIAL

APROBADA:

Dra. Lucía Yépez.
DIRECTOR

Ing. Marcelo Vacas.
ASESOR

Ing. Ángel Satama.
ASESOR

Abg. César Ponce.
ASESOR

Ibarra – Ecuador

2012



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO 1			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	040153779-0		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Cuasapaz Obando Tania Patricia		
DIRECCIÓN:	Ibarra, Maldonado 7-25 y García Moreno.		
EMAIL:	Tansheagr@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO:	062290259	TELÉFONO MÓVIL:	094414261

DATOS DE CONTACTO 2			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	040153477-1		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Martínez Arcos Silvana Fernanda		
DIRECCIÓN:	El olivo		
EMAIL:	Gafer_18@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO:	062291849	TELÉFONO MÓVIL:	086690925

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	“ELABORACIÓN DE CONFITADO DE UVILLA (<i>Physalis Peruviana L.</i>) MONDADA Y SIN MONDAR, UTILIZANDO TRES CONCENTRACIONES DE JARABE Y TRES TIPOS DE GLASEADO ”
AUTORES:	Cuasapaz Obando Tania Patricia y Martínez Arcos Silvana Fernanda
FECHA:	2012
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Ingeniero Agroindustrial
DIRECTOR:	Dra. Lucía Yépez.

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Nosotros, TANIA PATRICIA CUASAPAZ OBANDO, con cédula de ciudadanía Nro. 040153779-0 y SILVANA FERNANDA MARTÍNEZ ARCOS con cédula de ciudadanía Nro. 040153477-1; en calidad de autores y titulares de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hacemos entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizamos a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con Ley de Educación Superior Artículo 143.

2. CONSTANCIAS

Los autores manifiestan que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y son los titulares de los derechos patrimoniales, por lo que asumen la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrán en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, 31 de Enero del 2012

LOS AUTORES:

Tania Patricia Cuasapaz Obando

C.C: 040153779-0

Silvana Fernanda Martínez Arcos

C.C: 040153477-1

ACEPTACIÓN:

Esp. Ximena Vallejo

JEFE DE BIBLIOTECA

Facultado por resolución del Honorable Consejo Universitario:



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Nosotros, TANIA PATRICIA CUASAPAZ OBANDO, con cédula de ciudadanía Nro. 040153779-0 y SILVANA FERNANDA MARTÍNEZ ARCOS con cédula de ciudadanía Nro. 040153477-1; manifestamos la voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autores de la obra o trabajo de grado denominada **“ELABORACIÓN DE CONFITADO DE UVILLA (*Physalis Peruviana* L.) MONDADA Y SIN MONDAR, UTILIZANDO TRES CONCENTRACIONES DE JARABE Y TRES TIPOS DE GLASEADO ”**

, que ha sido desarrollada para optar por el título de Ingeniero Agroindustrial en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En nuestra condición de autores nos reservamos los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte

Tania Patricia Cuasapaz Obando

C.C: 040153779-0

Silvana Fernanda Martínez Arcos

C.C: 040153477-1

Ibarra, 31 de Enero del 2012

Formato del Registro Bibliográfico

FICAYA-UTN

Guía:

Fecha:

CUASAPAZ OBANDO TANIA PATRICIA, MARTÍNEZ ARCOS SILVANA FERNANDA .”**ELABORACIÓN DE CONFITADO DE UVILLA (*Physalis Peruviana*L.) MONDADA Y SIN MONDAR UTILIZANDO TRES CONCENTRACIONES DE JARABE Y TRES TIPOS DE GLASEADO**”/ TRABAJO DE GRADO. Ingeniero Agroindustrial. Universidad Técnica del Norte. Carrera de Ingeniería Agroindustrial. Ibarra. EC. Enero 2012. 200 p. anex., diagr.

DIRECTOR: Yépez Vásquez, Lucía.

La presente investigación se realizó con el fin de darle un valor agregado a la uvilla (*Physalis peruviana L*) innovando en el mondado químico que mejora la calidad del producto final, logrando así optimizar el proceso de obtención de uvilla confitada deshidratada, aumentando la aceptabilidad en el mercado.

Las variables en estudio en la fase de confitado fueron: °Brix, masa final de la uvilla y porcentaje de pérdida de masa, tiempo, pH. En el producto final: rendimiento, °Brix, humedad, pH, acidez titulable y análisis microbiológicos y en el análisis sensorial sabor, color, olor y textura.

Se logró determinar los tres mejores tratamientos en donde se realizó el análisis físico químico y el balance de materiales, concluyendo que; T1 (Uvilla mondada, 60°Brix y jarabe de maíz), T5 (Uvilla mondada, 65°Brix y néctar de uvilla) y T7 (Uvilla mondada, 70°Brix y jarabe de maíz) son los mejores tratamientos.

Fecha:**26 de Enero del 2012.**

Dra. Lucía Yépez Vásquez.

f) Director de Tesis

Tania Patricia Cuasapaz Obando

f) Autor

Silvana Fernanda Martínez Arcos

f) Autor

*Las ideas, conceptos, cuadros y figuras
que se presentan en este documento son responsabilidad y
propiedad exclusiva de las autoras.*

**Cuasapaz Obando Tania Patricia
Martínez Arcos Silvana Fernanda**