



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE INGENIERÍA EN CIENCIAS AGROPECUARIAS Y AMBIENTALES

ESCUELA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

**“EVALUACIÓN DE QUESO FRESCO ELABORADO CON DOS CONTENIDOS
DE HUMEDAD, DOS MÉTODOS DE SALADO, EMPACADOS AL VACÍO
UTILIZANDO DOS ESPESORES DE ENVASES”**

Tesis de grado presentado como requisito para optar por el título de
Ingeniero Agroindustrial.

AUTORES:

Cacuango Colcha Edison Giovanni
Santafé Pozo Edgar Bladimir

DIRECTOR:

Ing. Marcelo Miranda

Ibarra - Ecuador

2010

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE INGENIERIA EN CIENCIAS AGROPECUARIAS Y
AMBIENTALES

ESCUELA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL

“EVALUACIÓN DE QUESO FRESCO ELABORADO CON DOS CONTENIDOS
DE HUMEDAD, DOS MÉTODOS DE SALADO, EMPACADOS AL VACÍO
UTILIZANDO DOS ESPESORES DE ENVASES”

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

INGENIERO EN AGROINDUSTRIAS

APROBADA:

Ing. Marcelo Miranda
DIRECTOR

Ing. Luis Sandoval
ASESOR

Ing. Hernán Cadena
ASESOR

Dr. Alfredo Noboa
ASESOR

Ibarra – Ecuador

2010

PRESENTACIÓN

Los autores del presente estudio somos responsables de la compilación original, resultados, conclusiones y recomendaciones a las que se ha llegado en el presente trabajo.

DEDICATORIA

Este trabajo es parte de mi vida y comienzo de otra etapa, por estar en los momentos buenos y malos de mi vida, la dedico con todo mi amor y cariño a Dios que me dio la oportunidad de vivir.

A mi madre, que siempre ha estado conmigo en todo momento, Gracias mami por darme una oportunidad para mi futuro, por creer en mí, apoyarme, por darme el ejemplo de superación y trabajo, brindándome todo tu amor, por todo esto te agradezco con todo mi corazón.

A David Ismael, mi hijo por ser la luz de mi sendero, y brindarme una alegría más en mi vida.

Edison Cacuango

Este trabajo va dedicado a mis padres por su apoyo incondicional y desinteresado, en ver mis sueños realizados.

A mi hijo José Andrés por ser motivo de inspiración para superarme día a día.

Bladimir Santafé

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Técnica del Norte, por habernos acogido en sus aulas, para formarnos como profesionales competitivos para así contribuir al desarrollo de la sociedad.

En especial nuestro agradecimiento al Ing. Marcelo Miranda, Director de Tesis y a nuestros asesores Ing. Luis Sandoval; Ing. Hernán Cadena; y al Dr. Alfredo Noboa por todos sus aportes, recomendaciones y ayudas en el desarrollo de la investigación.

Al Ing. Marco Cahueñas, por su valioso aporte en la revisión estadística.

A la Ing. Cecilia Cadena por su apoyo inicial incondicional, por su aporte de ideas y consejos.

A la planta de lácteos “Industrias Gloria” ubicada en la ciudad del Ángel por facilitarnos las instalaciones para realizar la investigación práctica.

Al Eco. Ramiro Avilés y a su esposa Jeanneth Miño por su apoyo desinteresado e incondicional, en mi formación académica atte. “Edison Cacuango”.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

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

ESCUELA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

**“EVALUACIÓN DE QUESO FRESCO ELABORADO CON DOS
CONTENIDOS DE HUMEDAD, DOS MÉTODOS DE SALADO, EMPACADOS
AL VACÍO UTILIZANDO DOS ESPESORES DE ENVASES”**

APROBACIÓN DEL DIRECTOR

En calidad de director de tesis presentada por los señores Cacuango Colcha Edison Giovanni y Santafé Pozo Edgar Bladimir, como requisito previo para optar por el título de Ingeniero en Agroindustrias, luego de haber revisado minuciosamente, doy fe de que dicho trabajo reúne los requisitos y meritos suficientes para ser sometido a presentación pública y evaluado por parte del Tribunal Calificador, siendo responsable de la dirección del trabajo de investigación contenido en el presente documento.

En la ciudad de Ibarra a 14 de Abril del 2010.

.....

Ing. Marcelo Miranda
DIRECTOR DE TESIS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

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

ESCUELA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

**“EVALUACIÓN DE QUESO FRESCO ELABORADO CON DOS
CONTENIDOS DE HUMEDAD, DOS MÉTODOS DE SALADO, EMPACADOS
AL VACÍO UTILIZANDO DOS ESPESORES DE ENVASES”**

En calidad de Asesores de la tesis presentada por los señores Cacuango Colcha Edison Giovanni y Santafé Pozo Edgar Bladimir, como requisito previo para optar por el título de Ingeniero en Agroindustrias, luego de haber revisado minuciosamente, doy fe de que las observaciones y sugerencias emitidas con anterioridad han sido incorporadas satisfactoriamente al presente documento.

Ing. Luis Sandoval
ASESOR

Ing. Hernán Cadena
ASESOR

Dr. Alfredo Noboa
ASESOR

IBARRA – ECUADOR
2010