

	GESTIÓN DE RECURSOS Y SERVICIOS BIBLIOTECARIOS	Código	FO-SB-12/v0
	ESQUEMA HOJA DE RESUMEN	Página	1/87

RESUMEN TRABAJO DE GRADO

AUTOR(ES): NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

NOMBRE(S): GIRLY LILIANA APELLIDOS: PINZÓN VELOZA

FACULTAD: INGENIERIA

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERIA AGROINDUSTRIAL

DIRECTOR:

NOMBRE(S): _ JOSÉ ALFREDO ___ APELLIDOS: __GUTIÉRREZ DURÁN__

TÍTULO DEL TRABAJO (TESIS): Evaluación de un producto alimenticio panificable (pan blando) a partir de avena y lecitina de soya.

RESUMEN

Se ejecutó una investigación aplicada de tipo cuasi experimental, mediante la obtención de análisis fisicoquímicos a la harina de avena y lecitina de soya, utilizando como materia prima la avena en hojuelas y convirtiéndolas en un subproducto para el diseño de una formulación y posterior elaboración de un pan tipo blando, el cual mediante análisis de pruebas microbiológicas y palatables, se determinó la aceptación y evaluación de propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales y nutricionales. Obteniendo los siguientes resultados en la harina de avena: Capacidad de absorción de agua 20%, Acidez 0,02%, Cenizas 1,8%, pH 6,33 (neutro), Gluten 0,2%. De lo cual se puede concluir que la harina de avena cumple con los parámetros establecidos por la normatividad colombiana para la elaboración de productos como pan tipo blando.

PALABRAS CLAVE: Harina de avena, lecitina de soya, pan, análisis fisicoquímico.

CARACTERISTICAS:

PÁGINAS: 87 PLANOS: _0_ ILUSTRACIONES: _17_ CD ROOM: _0_

EVALUACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO PANIFICABLE (PAN BLANDO) A
PARTIR DE AVENA Y LECITINA DE SOYA

GIRLY LILIANA PINZÓN VELOZA

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL MEDIO AMBIENTE
INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
SAN JOSÉ DE CUCUTA

2019

EVALUACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO PANIFICABLE (PAN BLANDO) A
PARTIR DE AVENA Y LECITINA DE SOYA

GIRLY LILIANA PINZÓN VELOZA

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

DIRECTOR:

JOSÉ ALFREDO GUTIÉRREZ DURÁN

Magister en Administración MBA

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y DEL MEDIO AMBIENTE
INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
SAN JOSÉ DE CUCUTA

2019

ACTA DE SUSTENTACIÓN TRABAJO DE GRADO

FECHA: 19 DE DICIEMBRE DE 2019

HORA: 10:30 am

LUGAR: SALA 3 DEL CREAD

PLAN DE ESTUDIOS: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

TÍTULO: "EVALUACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO PANIFICABLE (PAN BLANDO) A PARTIR DE AVENA Y LECITINA DE SOYA"

MODALIDAD: INVESTIGACIÓN

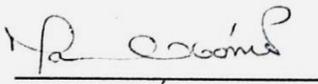
JURADOS: MARIBEL GÓMEZ PEÑARANDA
GLORIA ISABEL DUARTE DELGADO
ALBERTO SARMIENTO CASTRO

DIRECTOR: JOSÉ ALFREDO GUTIÉRREZ DURÁN

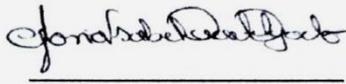
NOMBRE DEL ESTUDIANTE	CODIGO	CALIFICACIÓN
GIRLY LILIANA PINZÓN VELOZA	1640963	4.0

OBSERVACIONES

FIRMA DE LOS JURADOS:



MARIBEL GÓMEZ P.



GLORIA ISABEL DUARTE D.



ALBERTO SARMIENTO C.

Vo.Bo. Coordinador Comité Curricular

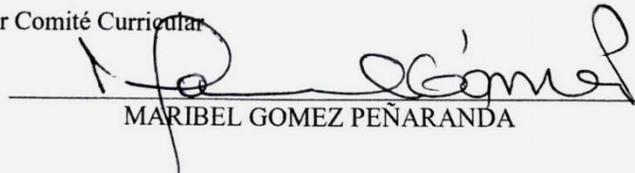

MARIBEL GOMEZ PEÑARANDA

TABLA DE CONTENIDO

	Pag.
INTRODUCCIÓN	15
PROBLEMA	17
1.1 TITULO	17
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	17
1.3 OBJETIVOS	17
1.3.1 Objetivo general	17
1.3.2 Objetivos específicos	17
1.4 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	18
1.5 JUSTIFICACIÓN	19
2. MARCO REFERENCIAL	22
2.1 ANTECEDENTES	22
2.2 MARCO TEÓRICO	27
2.2.1 La avena	27
2.2.2 Generalidades de la lecitina de soja	30
2.2.3 El pan	32
2.2.4 Historia y origen del pan	33
2.2.5 Tipos de pan	33
2.2.6 Composición química	35

2.2.7	Importancia Nutricional del Pan	35
2.3	MARCO CONTEXTUAL	36
2.3.1	Misión	36
2.3.2	Visión	37
2.4	MARCO LEGAL	37
2.5	GLOSARIO DE TÉRMINOS	40
2.6	HIPOTESIS	44
3.	DISEÑO METODOLÓGICO	45
3.1	TIPO DE INVESTIGACIÓN	45
3.2	POBLACIÓN Y MUESTRA	45
3.2.1	Población	45
3.2.2	Muestra	45
3.3	VARIABLES	46
3.4	INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	46
3.4.1	Métodos	47
3.4.2	Operacionalización de variables	49
3.5	FASES DE LA INVESTIGACIÓN	52
3.6	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	57
4.	RESULTADOS	60

4.1 DISEÑO DE FORMULACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PAN TIPO BLANDO	60
4.2 DISEÑO DE FORMULACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTO ALIMENTARIO PANIFICABLE TIPO PAN TIPO BLANDO OBTENIDO DE HARINA DE AVENA Y LECITINA DE SOJA	61
4.3 CARACTERÍSTICAS, FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS DE LA HARINA DE AVENA	65
4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y ANALISIS SENSORIAL DEL PAN BLANDO	68
CONCLUSIONES	70
RECOMENDACIONES	71
BIBLIOGRÁFIAS	72
ANEXOS	75