

EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE
LA ALGARROBINA DEL
DISTRITO DE CHULUCANAS.
PIURA, PERÚ
2016



PROYECTO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL

RESPONSABLES

) NOMBRES Y APELLIDOS DE MIEMBROS DE EQUIPO DOCENTES:

- Ing. M.Sc.Teresa Consuelo Montoya Peña
- Ing. Dr.Alfredo Lazaro Ludeña
- Ing.Alejandro Antonio Lazo Silva

) ESTUDIANTES:

Delegada: Yorka Yajaira Arrieta Delgado

Alumnos del VII ciclo de Ingeniería Agroindustrial e Industrias Alimentarias
I-2016/ Piura

Alumnos del VII ciclo de Ingeniería Agroindustrial e Industrias Alimentarias
I-2016/ Proedunp Chulucanas

REALIDAD PROBLEMÁTICA

La gran parte de los productores de algarrobina carecen de una Marca Registrada en Indecopi, y de Autorización Sanitaria, se producen en forma “casera”, por lo que podría ser desfavorable para la salud y el medio ambiente.



NORMA
TÉCNICA PERUANA

NTP 209.600
2002

Comisión de Reglamentos Técnicos y Construcciones
Calle De La Prusa 138, San Borja (Lima 41) Apartado 143

Lima, Perú

ALGARROBINA. Definiciones y Requisitos

Algarrobina (Promopis syrup). Definitions and specifications

2001-08-20
1ª Edición

La Norma Técnica Peruana NTP 209.600 Algarrobina.
Definiciones y Requisitos en su acápite N° 5:

Requisitos Organolépticos

- Color: Marrón oscuro brillante
- Sabor: Característico, dulce, ligeramente amargo.
- Aroma: Característico a algarroba
- Consistencia: Viscosa, homogénea, sin partículas visibles



Requisitos Físico-químicos

Sólidos solubles: 75°-80 ° Brix

Densidad: 1.35 – 1.4 g/cm³

METODOLOGÍA

- Se convocó a los productores de algarrobina mediante los estudiantes de la facultad de Ingeniería Industrial sede Piura – Chulucanas , mediante el concurso “Mejor Algarrobina”, en el cual, se dio a conocer la Norma Técnica Peruana NTP 209.600 Algarrobina Requisitos y Definiciones, y se asesoró en cuanto a su aplicación.





JURADO

- POR LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA:
- Mg. TEOBALDO LEÓN GARCÍA
- -M.Sc. TERESA MONTOYA PEÑA
- -Por la Dirección Regional de Producción (PRODUCE)
- -Ing. GUILLERMO CARRASCO SILVA
- -PRACTICANTE: LUIS ALONSO PALOMINO MONTOYA





RESULTADOS

“La Negrita de Oro” alcanzó el mayor puntaje, tanto en los Requisitos Fisicoquímicos como en el Análisis Organoléptico.

El segundo puesto “La Pantera” de María Rosa Sullón Castillo de la Encantada

El productor Luis Espinoza Girón ocupó el tercer puesto, a quien le recomendaron que mejore la etapa de filtrado de su algarrobina para que pasara a Calidad A.













MUCHAS GRACIAS

tmontoya5@hotmail.com

Cel: 937699586