

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN  
ANTONIO ABAD DEL CUSCO  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS  
ESCUELA PROFESIONAL DE ZOOTECNIA**



**DETERMINACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL  
CHARQUI, CHALONA Y CECINA EN LOS DISTRITOS DE SANTA ANA,  
OCONGATE, SICUANI Y LANGUI DE LA REGIÓN CUSCO.**

**Tesis presentado por el Bachiller en Ciencias Agrarias**

**Yhenson Villafuerte Quillilli para optar al título**

**Profesional de Ingeniero Zootecnista**

**Asesor: Mgt. Walter Guillermo Vergara Abarca**

**Cusco – 2016**

## RESUMEN

El presente trabajo intitulado “DETERMINACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL CHARQUI, CHALONA Y CECINA EN LOS DISTRITOS DE SANTA ANA, OCONGATE, SICUANI Y LANGUI DE LA REGIÓN CUSCO”, se realizó en los distritos de Santa Ana, Ocongate, Sicuani y Langui de la Región Cusco. Este proyecto de investigación tuvo como objetivo determinar las características organolépticas del charqui, chalona y cecina; logrando determinar el color, olor, sabor y textura.

El tipo de investigación es descriptivo - explicativo, y Prospectivo en el cual la variable dependiente son las características organolépticas; la variable independiente: el charqui, chalona y cecina, Como también la variable interviniente: fue la metodología de esta investigación.

La población está conformada por las carnes secas saladas (charqui, chalona y cecina) obtenidas de 94 productores; distribuidas en: 45 muestras de charqui, 34 muestras de chalona y 15 muestras de cecina la muestra utilizada fue el 100% de la población.

Los resultados encontrados de las características organolépticas en los cuatro distritos fueron:

- Para el color: (Charqui) blanco pajizo 17.78%, blanco oscuro 26.67% y oscuro 55.55%. (Chalona) blanco oscuro 50% y oscuro 50%. (Cecina) rojo oscuro 93.33% y oscuro 6.67%.

- Para el olor: (Charqui) aceptable 73.33% y rancio 26.67%. (Chalona) aceptable 79.41% y rancio 20.59%. (Cecina) aceptable 93.33% y rancio 6.67%.

- Para el sabor: (Charqui) salado 100%. (Chalona) salado 100%. (Cecina) salado 100%.

- Para la textura: (Charqui) suave 66.67%, dura 22.22% y muy suave 11.11%. (Chalona) suave 55.88%, dura 35.29% y muy dura 8.83%. (Cecina) dura 100%.

Determinando así las características organolépticas del charqui, chalona y cecina.