

UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Escuela Profesional de Nutrición Humana



**Aceptabilidad de los muffins a base de puré de papaya
(*Carica papaya*) como sustituto de grasa en personas con exceso
de peso**

Tesis para obtener el Título Profesional de Licenciada en Nutrición Humana

Autor:

Bach. Baldera Ventura Luz Faviola
Bach. Choque Calsin Katherine Noemi
Bach. Huaccha Lico Verónica Lizeth

Asesor:

Mg. Yaquelin Eveling Calizaya Milla

Lima, diciembre de 2024

DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD DE TESIS

Yo Mg. Yaquelin Eveling Calizaya Milla, docente de la Facultad de Ciencias de la Salud, Escuela Profesional de Nutrición Humana, de la Universidad Peruana Unión.

DECLARO:

Que la presente investigación titulada: **“Aceptabilidad de los muffins a base de puré de papaya (Carica papaya) como sustituto de grasa en personas con exceso de peso”** de los autores Baldera Ventura Luz Faviola, Choque Calsin Katherine Noemi y Huaccha Llico Verónica Lizeth tiene un índice de similitud de 10 % verificable en el informe del programa Turnitin, y fue realizada en la Universidad Peruana Unión bajo mi dirección.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponde ante cualquier falsedad u omisión de los documentos como de la información aportada, firmo la presente declaración en la ciudad de Lima, a los 26 días del mes de diciembre del año 2024.



Mg. Yaquelin Eveling Calizaya Milla

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS



En Lima, Ñaña, Villa Unión, a 19 día(s) del mes de diciembre del año 2024 siendo las 10:00 horas, se reunieron los miembros del jurado en la Universidad Peruana Unión Campus Lima, bajo la dirección del (de la) presidente(a):

Mg. Maria Collantes Cossio el (la) secretario(a) Mg. Mery Rodriguez Vasquez y los demás miembros Mg. Raquel Chiron Ilico y el (la) asesor(a) Mg. Yaguelin Calizaya Hilla

con el propósito de administrar el acto académico de sustentación de la tesis titulado: "Aceptabilidad de los muffins a base de puré de papaya (Carica papaya) como sustituto de grasa en personas con exceso de peso" de los (las) bachilleres:

- a) Verónica Lizeth Huaccha Ilico
- b) Katherine Noemi Choque Calsin
- c) Luz Faviola Baldera Ventura

conducente a la obtención del título profesional de: Nutrición Humana
(Denominación del Título Profesional)

El Presidente inició el acto académico de sustentación invitando al (a la) / a (los) (las) candidato(a)s hacer uso del tiempo determinado para su exposición. Concluida la exposición, el Presidente invitó a los demás miembros del jurado a efectuar las preguntas, y aclaraciones pertinentes, las cuales fueron absueltas por al (a la) / a (los) (las) candidato(a)s. Luego, se produjo un receso para las deliberaciones y la emisión del dictamen del jurado.

Posteriormente, el jurado procedió a dejar constancia escrita sobre la evaluación en la presente acta, con el dictamen siguiente:

Bachiller (a): Verónica Lizeth Huaccha Ilico

CALIFICACIÓN	ESCALAS			Mérito
	Vigesimal	Literal	Cualitativa	
Aprobado	19	A	con nominación de Excelente	Excelencia

Bachiller (b): Katherine Noemi Choque Calsin


CALIFICACIÓN	ESCALAS			Mérito
	Vigesimal	Literal	Cualitativa	
Aprobado	19	A	con nominación de Excelente	Excelencia

Bachiller (c): Luz Faviola Baldera Ventura

CALIFICACIÓN	ESCALAS			Mérito
	Vigesimal	Literal	Cualitativa	
Aprobado	19	A	con nominación de Excelente	Excelencia

(*) Ver parte posterior


Finalmente, el Presidente del jurado invitó al (a la) / a (los) (las) candidato(a)s a ponerse de pie, para recibir la evaluación final y concluir el acto académico de sustentación procediéndose a registrar las firmas respectivas.




 Presidente/a



 Secretario/a



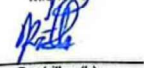
 Miembro



 Asesor/a



 Bachiller (a)



 Bachiller (b)



 Bachiller (c)

DEDICATORIA

Dedicación del trabajo a Dios, a las personas que nos acompañaron en el proceso y familiares.

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, queremos agradecer a Dios, cuya guía y fortaleza nos han sostenido durante este viaje académico.

A la Mg. Yaquelin Calizaya Milla, asesora de este proyecto, su capacidad para inspirarnos a iniciar una investigación experimental ha sido un pilar fundamental en nuestro desarrollo académico.

A nuestras familias, a quienes dedicamos con profundo cariño este trabajo, les expresamos nuestra gratitud. A nuestros padres, por su amor incondicional, por enseñarnos el valor del esfuerzo y por ser siempre nuestro soporte en los momentos difíciles.

Gracias por creer en nosotros, por cada palabra de aliento y por cada sacrificio hecho en nuestro nombre. Este logro no solo es nuestro, sino también de ustedes, que han estado a nuestro lado en cada paso del camino.

TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA	IV
AGRADECIMIENTOS	V
TABLAS DE CONTENIDO	VI
ÍNDICE DE TABLAS	VII
RESUMEN	VII
ABSTRACT	VIII
INTRODUCCIÓN	9
MATERIALES Y MÉTODOS	11
RESULTADOS	16
DISCUSIÓN	16
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	29
ANEXOS	32

RESUMEN

Introducción: Considerando la gran prevalencia de sobrepeso y obesidad en la actualidad debido a la creciente producción y consumo excesivo de alimentos procesados con alto contenido calórico, lo que ha hecho necesario la creación de alternativas más saludables que limiten el exceso de grasa y calorías.

Objetivo: Este estudio buscó determinar la aceptabilidad de muffins a base de puré de papaya (Carica papaya) como sustituto de grasas en personas con exceso de peso.

Metodología: Se desarrollaron cuatro muestras, en las que 91 participantes adultos de la ciudad de Tacna, tanto hombres como mujeres de 18 a 59 años, evaluaron los atributos sensoriales (aceptabilidad general, olor, sabor, color y textura), según la escala hedónica (just-about-right) que varía de 1 (me disgusta mucho) a 9 (me gusta mucho). Además, estas muestras fueron evaluadas mediante el análisis proximal para obtener la composición nutricional de cada una.

Resultados: Los resultados indicaron que las muestras con puré de papaya mantuvieron una aceptabilidad sensorial adecuada, sin producir cambios indeseables en los atributos como color, textura, sabor y olor. La composición nutricional del producto evidencia una reducción significativa en el contenido de grasas, lo que llevó a una disminución de las calorías totales.

Conclusión: Por lo tanto, el puré de papaya puede considerarse un sustituto eficaz y aceptable para el reemplazo de grasa en muffins sin comprometer su calidad sensorial.

Palabras clave: *Sustituto de grasa, obesidad, aceptabilidad, pectinas*