

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA**  
**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE**  
**INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL**



**“APORTE NUTRITIVO DE LA HARINA DE MACA  
(LEPIDIUM MEYENII W.) Y LECHE FRESCA EN LA  
ELABORACIÓN DE BIZCOCHO TIPO CHANCAY”**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL  
DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL**

**AUTORES:**

**Bach. AMÚ MACEDO SANTI LIZBETH**

**Bach. LLANTO YUPANQUI ESDUARDO ALEXIS**

**ASESORA:**

**Dra. ELZA AGUIRRE VARGAS**

**NUEVO CHIMBOTE - PERÚ**

**2011**

## RESUMEN

En el presente trabajo de investigación se resolvió a investigar el aporte nutritivo de la harina de maca (*Lepidium Meyenii W.*) y leche fresca en la elaboración de bizcocho tipo chancay, a su vez la calidad del producto mediante el método de score químico, y su vida útil por un análisis sensorial.

Al concluir el estudio se obtuvo que el producto contiene 38.23% más de proteínas totales que el bizcocho normal, según resultados del score químico tenemos un producto alimenticio de muy buena calidad y sobre todo apto para consumo humano, en especial para niños en etapa escolar. La vida útil del producto a través de un análisis sensorial es de 4 semanas.