

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

**CARRERA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



**UNIVERSIDAD NACIONAL
DE JAÉN**

**CONSERVACIÓN DE HAMBURGUESA DE RES CON
ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO (*Origanum vulgare*)**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO
EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

AUTORES: Bach. Jhon Alexis Tapia Barrios.

Bach. Karen Milagros Quintana Pintado.

ASESORES: M. Cs. Adán Díaz Ruiz

M. Sc. Lizbeth M. Córdova Rojas

JAÉN – PERÚ, MAYO DE 2022



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

Ley de Creación N° 29304

Universidad Licenciada con Resolución del Consejo Directivo N° 002-2019-SUNEDU/CD1

FORMATO 03: ACTA DE SUSTENTACIÓN

En la ciudad de Jaén, el día 16 de junio del año 2022, siendo las 10:00 horas, se reunieron los integrantes del Jurado:

- Presidente : Mg. Hans Himbler Minchán Velayarce
- Secretario : Mg. Frank Fernández Rosillo
- Vocal : Dr. Lenin Quiñones Huatangari

para evaluar la Sustentación de:

- () Trabajo de Investigación
- (X) Tesis
- () Trabajo de Suficiencia Profesional

Titulado: "**CONSERVACIÓN DE HAMBURGUESA DE RES CON ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO (*Origanum vulgare*)**", presentado por los Bachilleres **Jhon Alexis Tapia Barrios** y **Karen Milagros Quintana Pintado**, de la Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Jaén.

Después de la sustentación y defensa, el Jurado acuerda:

- (X) Aprobar () Desaprobar (X) Unanimidad () Mayoría

Con la siguiente mención:

- a) Excelente 18, 19, 20 ()
- b) Muy bueno 16, 17 ()
- c) Bueno 14, 15 ()
- d) Regular 13 (13)
- e) Desaprobado 12 ó menos ()

Siendo las 11:20 horas del mismo día, el Jurado concluye el acto de sustentación confirmando su participación con la suscripción de la presente.

Jaén, 16 de junio de 2022

Mg. Hans Himbler Minchán Velayarce
Presidente Jurado Evaluador

Mg. Frank Fernández Rosillo
Secretario Jurado Evaluador

Dr. Lenin Quiñones Huatangari
Vocal Jurado Evaluador

ÍNDICE

Índice de tablas.....	5
Índice de figuras.....	6
Índice de anexos.....	7
RESUMEN.....	8
ABSTRAC.....	9
I. INTRODUCCIÓN.....	10
II. OBJETIVOS.....	13
2.1. Objetivo general.....	13
2.2. Objetivos específicos.....	13
III. MATERIAL Y MÉTODOS.....	14
3.1. Lugar de ejecución.....	14
3.2. Materiales.....	14
3.2.1. Materia prima.....	14
3.2.2. Insumos.....	14
3.2.3. Materiales de laboratorio.....	15
3.2.4. Equipos.....	15
3.3. Metodología.....	16
3.3.1. Elaboración de hamburguesas de carne de res conservado con aceite esencial de orégano...	16
3.3.2. Análisis fisicoquímico.....	19
3.3.3. Análisis microbiológico.....	19
3.3.4. Análisis organoléptico.....	20
3.4. Diseño de investigación.....	20
3.5. Análisis de datos.....	22
IV. RESULTADOS.....	23
4.1. Estado de conservación de la hamburguesa preparada con carne de res y conservada con aceite esencial de orégano (<i>Origanum vulgare</i>) mediante análisis microbiológico.....	23
4.2. Parámetros fisicoquímicos de pH y acidez de la hamburguesa preparada con carne de res y conservada con aceite esencial de orégano (<i>Origanum vulgare</i>) durante el proceso de conservación.....	27
4.3. Características organolépticas de color, olor, sabor y textura de la hamburguesa preparada con carne de res y conservada con aceite esencial de orégano (<i>Origanum vulgare</i>).....	31
V. DISCUSIÓN.....	39
VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	41

7.1. Conclusiones	41
7.2. Recomendaciones	42
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	43
VIII. ANEXOS	48

Índice de tablas

Tabla 1	<i>Método aplicado en cada bacteria.....</i>	18
Tabla 2	<i>Escala hedónica de tres niveles aplicado a productos crudos.....</i>	19
Tabla 3	<i>Matriz de experimentación para la evaluación del efecto conservante del aceite esencial de orégano (Origanum vulgare) en hamburguesas preparadas con carne de res.....</i>	20
Tabla 4	<i>Validez y bondad de ajuste de los modelos de regresión para Aerobios mesófilos y Staphylococcus aureus.....</i>	24
Tabla 5	<i>Coeficientes estimados para cada uno de los modelos propuestos para los indicadores microbiológicos.....</i>	25
Tabla 6	<i>Validez y bondad de ajuste de los modelos de regresión para Acidez y pH.....</i>	28
Tabla 7	<i>Coeficientes estimados para cada uno de los modelos propuestos.....</i>	29
Tabla 8	<i>Prueba no paramétrica de Friedman, en cada uno de los atributos sensoriales y días de evaluación.....</i>	35
Tabla 9	<i>Test de comparaciones múltiples de Friedman, en cada uno de los atributos sensoriales y días de evaluación.....</i>	36
Tabla 10	<i>Valores críticos de la distribución ji cuadrada. *.....</i>	103
Tabla 11	<i>Promedios del análisis organoléptico de la hamburguesas.....</i>	104

Índice de figuras

Figura 1	<i>Diagrama de flujo para la elaboración de hamburguesas de carne de res</i>	17
Figura 2	<i>Valores del indicador de aerobios mesófilos, a través de los días en cada tratamiento</i>	22
Figura 3	<i>Valores del indicador de staphylococcus aureus, a través de los días en cada tratamiento</i>	23
Figura 4	<i>Valores del indicador de acidez, a través de los días en cada tratamiento</i>	27
Figura 5	<i>Valores del indicador de pH, a través de los días en cada tratamiento.....</i>	27
Figura 6	<i>Perfil sensorial de cada tratamiento, en cada uno de los días de evaluación</i>	31
Figura 7	<i>Perfil sensorial de cada tratamiento para el día 5 de evaluación.....</i>	31
Figura 8	<i>Perfil sensorial de cada tratamiento para el día 10 de evaluación...</i>	32
Figura 9	<i>Perfil sensorial de cada tratamiento para el día 15 de evaluación...</i>	33
Figura 10	<i>Perfil sensorial de cada tratamiento para el día 20 de evaluación....</i>	33
Figura 11	<i>Perfil sensorial de cada tratamiento para el día 25 de evaluación....</i>	34
Figura 12	<i>Perfil sensorial de cada tratamiento para el día 30 de evaluación....</i>	34

Índice de anexos

Anexo 1	<i>Informe de ensayo microbiológico y fisicoquímico.....</i>	46
Anexo 2	<i>Norma Técnica Peruana. Artículo 15°. Criterios microbiológicos.....</i>	50
Anexo 3	<i>Código de R-Studio, utilizado para el análisis de los datos microbiológicos y fisicoquímicos.....</i>	50
Anexo 4	<i>Resultados del análisis de regresión lineal múltiple, usando R-Studio</i>	51
Anexo 5	<i>Encuesta hedónica para análisis sensorial.....</i>	52
Anexo 6	<i>Encuesta hedónica para análisis sensorial para recojo de información.....</i>	53
Anexo 7	<i>Conformidad de informe de ensayo de análisis sensorial.....</i>	54
Anexo 8	<i>Ensayos de análisis sensorial de hamburguesa de res.....</i>	
Anexo 9	<i>Consolidado de valores sensoriales según día y concentración.....</i>	103
Anexo 10	<i>Promedios del análisis organoléptico de las hamburguesas.....</i>	104
Anexo 11	<i>Código de R-Studio, utilizado para el análisis de los datos organolépticos.....</i>	106
Anexo 12	<i>Documentación de la prueba utilizado Test de Friedman.....</i>	106
Anexo 13	<i>Valores críticos de la distribución ji cuadrada.....</i>	108
Anexo 14	<i>Consulta de Registro sanitario del Aceite esencial de orégano.....</i>	109
Anexo 15	<i>Galería de Fotografía.....</i>	110

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo evaluar el efecto conservante del aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) en hamburguesas preparadas con carne de res. Es un estudio experimental, con diseño completamente al azar y arreglo factorial 5Cx7T (concentración del aceite esencial de orégano, tiempo de almacenamiento). Se elaboró la hamburguesa de res empleando como conservante aceite esencial de orégano en las concentraciones de 0.1 %, 0.2 %, 0.3 %, 0.4 % empleando un testigo sin conservante (0,0 %) que se almacenaron en refrigeración a 4 °C. Se evaluaron la actividad microbiana, el pH, acidez y las características sensoriales de sabor, olor, color y textura. Se empleó regresión lineal múltiple para validar estadísticamente la influencia de la concentración del aceite esencial y los días de almacenamiento en las variables respuesta microbiológicos y fisicoquímicos. Los resultados indican que el aceite esencial de orégano tiene acción antimicrobiana sobre *Escherichia coli* que se mantuvo en todos los tratamientos por debajo de 10 UFC/g y hubo ausencia de *Salmonella sp.* Mientras que para Aerobios mesófilos y *Staphylococcus aureus* hubo actividad microbiana, pero se mantuvieron en niveles inferiores a los límites máximos permisibles según NTP. En cuanto a las características organolépticas, estos se mantienen aceptables hasta el día 10 de conservación, siendo el tratamiento T2 (0.1%) el que presentó mejor promedio para la mayoría de los atributos evaluados, sin embargo, los tratamientos T4 (0.3 %) y T5 (0.4 %) presentan mayor acción conservante hasta por 15 días, pero sus atributos sensoriales son bajos.

Palabras clave: Conservante natural, evaluación microbiológica de hamburguesa, análisis sensorial.

ABSTRACT

The objective of this research was to evaluate the preservative effect of oregano essential oil (*Origanum vulgare*) on hamburgers prepared with beef. It is an experimental study, with a completely randomized design and 5Cx7T factorial arrangement (oregano essential oil concentration, storage time). The beef hamburger was prepared using oregano essential oil as a preservative in concentrations of 0.1 %, 0.2 %, 0.3 %, 0.4 %, using a control without preservative (0.0 %), which was stored under refrigeration at 4 °C. Microbial activity, pH, acidity and sensory characteristics of flavor, odor, color and texture were evaluated. Multiple linear regression was used to statistically validate the influence of essential oil concentration and days of storage on microbiological and physicochemical response variables. The results indicate that oregano essential oil has antimicrobial action on *Escherichia coli* which was maintained in all treatments below 10 CFU/g and there was an absence of *Salmonella* SP. While for mesophilic Aerobes and *Staphylococcus aureus* there was microbial activity, but they remained at levels below the maximum permissible limits according to NTP. As for the organoleptic characteristics, these remained acceptable up to day 10 of conservation, being treatment T2 (0.1%) the one that presented the best average for most of the evaluated attributes, however, treatments T4 (0.3 %) and T5 (0.4 %) presented higher preservative action up to 15 days, but their sensory attributes were low.

Key words: Natural preservative, microbiological evaluation of hamburger, sensory analysis.

I. INTRODUCCIÓN

El ser humano se encuentra en constante búsqueda de formas de conservación de los alimentos, tal es el caso de las hamburguesas de carne, un alimento conocido como “comida rápida” que contiene altos porcentajes de proteína y grasa que ocasiona una rápida descomposición por acción bacteriana, aun estando en refrigeración.

Las hamburguesas, según Castillo (2017), es un producto elaborado con carne picada con el agregado de sal, glutamato de sodio y ácido ascórbico, además el contenido de grasa no debe exceder el 20%. Este tipo de alimento es muy propenso a la oxidación lipídica y a un crecimiento exponencial de múltiples microorganismos favorecido por su composición.

Los aceites esenciales de especias aromáticas cuentan con componentes que favorecen la conservación de las hamburguesas, tal es el caso del aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*), que Quispe (2014) lo define como una mezcla de sustancias químicas sintetizadas por la planta, en la cual, entre 80.2 a 98% de aceite esencial del orégano está compuesto por fenoles como el carvacrol, timol y p-cimeno (Palacios y Velez, 2017). Condori (2011) relacionó efectos del uso de aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) como conservante en la carne de cuy (*Cavia porcellus* L.) empleando cuatro concentraciones distintas: 0; 0.11; 0.22 y 0.33 % de aceite esencial en un incubador a una temperatura de 30 °C. Determinaron que la concentración de 0.33 % de aceite esencial de orégano obtuvo mejores resultados ante la exposición de componentes antimicrobianos. Así mismo con esta concentración la carne de cuy puede tener una vida de 28 días. Así mismo, Culqui (2018) evaluó el tiempo de vida útil de carne de cuy empacado al vacío utilizando aceite esencial (AE) de huacatay (*Tagetes minuta*), desarrolló en 6 evaluaciones en un periodo de tiempo de 25 días a una temperatura de 3 °C, teniendo en cuenta tres soluciones acuosas: 0.25, 0.30 y 0.35 % v/v, con cuatro réplicas lo que se realizó en 26 gramos de carne de cuy. Dando como

resultado la concentración de 0.35 % mayor efecto inhibitor por un periodo de 14 días de vida útil.

Castillo (2017) evaluó in vitro en hamburguesas de carne vacuna, las propiedades antioxidantes y antimicrobianas del uso combinado de aceite esencial de orégano variedad *Alpha sumaj* (AEO) y de ajo blanco subvariedad Plata (EA), producidos en Mendoza, Argentina. Para realizar la evaluación de vida útil, formaron 5 lotes de hamburguesas: al primero se le adicionó 150 mg.kg⁻¹ de aceite esencial de orégano variedad *Alpha sumaj*, al segundo 8 % de ajo blanco subvariedad Plata, al tercero la combinación de 150 mg.kg⁻¹ de aceite esencial de orégano variedad *Alpha sumaj* y 8 % de ajo blanco subvariedad Plata, al cuarto 200 mg.kg⁻¹ de terbutil hidroquinona (TBHQ) y las restantes sin ningún agregado sirvieron de control. A continuación, se almacenaron crudas a 4 °C durante 9 días. Los resultados sugieren que la mezcla de EA+AEO, a través de sus propiedades combinadas son potencialmente útiles en la preservación de los productos cárnicos. Los resultados del análisis de sensorial indicaron las ventajas en el uso de estos extractos en los productos cárnicos que son susceptibles al enranciamiento.

Palacios y Vélez (2017) evaluaron el efecto bioconservador del aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) aplicado en filetes de pollo almacenado a diferentes temperaturas. Se emplearon tres tipos de concentraciones: 0.2%, 0.6%, 1%. Los resultados demostraron que los tratamientos en la variable microbiológica no presentaron mayor grado de contaminación denotando ausencia de *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*; y presencia de aerobios mesófilos.

Los aditivos que son utilizados sin control y no cumplen la tolerancia permitida por la normativa pueden llegar a ser dañinos para la salud del ser humano, tal es el caso de aditivos químicos como los nitritos que son utilizados en la preparación de hamburguesas. (Jhon y Lina, 2015).

El objetivo de la investigación fue determinar el efecto conservante del aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) en hamburguesas preparadas con carne de res. La investigación propone el uso de aceite esencial de orégano como conservante de la carne de res para hamburguesas, proporcionando los beneficios: promueve el empleo de aditivos de origen natural para conservar las carnes para hamburguesas, permite el desarrollo de técnicas para la obtención de aceite esencial de orégano a bajo costo, se reducen los costos asociados a la

perdida de carnes para hamburguesas por inadecuada conservación, aprovechamiento de las carnes para hamburguesas utilizadas en los negocios de comida rápida, prolongando su calidad y frescura, se reduce significativamente el uso de aditivos que contienen sulfatos y nitratos, los cuales son dañinos para el ser humano. También se estará contribuyendo para otras investigaciones relacionadas con la conservación de productos alimenticios a base de carne de res, creando conciencia, acerca de desarrollar nuevas tecnologías y técnicas en la conservación de alimentos amigables con la salud y el medio ambiente.

II. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

Evaluar el efecto conservante del aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) en hamburguesas preparadas con carne de res.

2.2. Objetivos específicos

- a) Determinar el estado de conservación de la hamburguesa preparada con carne de res y conservada con aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) en las concentraciones de 0; 0.1; 0.2; 0.3 y 0.4 % para los tiempos de 5, 10, 15, 20, 25 y 30 días mediante análisis microbiológico.
- b) Determinar los parámetros fisicoquímicos de pH y acidez de la hamburguesa preparada con carne de res y conservada con aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) durante el proceso de conservación.
- c) Determinar las características sensoriales de color, olor, sabor y textura de la hamburguesa preparada con carne de res y conservada con aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) durante el proceso de conservación.

III. MATERIAL Y MÉTODOS

3.1. Lugar de ejecución

El proyecto de tesis fue ejecutado en el Área de cárnicos de la empresa Peruinka Industrias S.A ubicada en la calle Junín s/n del sector Morro Solar Alto – Jaén.

3.2. Materiales

3.2.1. Materia prima

15 kg de carne de res

3.2.2. Insumos

Aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare.*)

- a) Cantidad: 10 ml de aceite esencial de orégano.
- b) Razón social: C6000115N-VCIVAC
- c) Producción y envasado: INVERSIONES ARCADIUS E.I.R.L.
 - RUC: 20533022384 (Anexo N° 14).

Pimienta molida

Pan rallado

Vinagre

Perejil

Cebolla china

Cebolla roja

Huevos

Ajo molido

Aceite vegetal

Sal

3.2.3. Materiales de laboratorio

05 bandejas de acero inoxidable

02 cuchillos

02 tabla de picar

05 cuchara de madera

01 paquete de bolsas de polipropileno

3.2.4. Equipos

Moledora de carne

a) Marca: CopperChef

b) Tipo: Semi-Industrial

c) Potencia: 0.85 KW

d) Voltaje: 220 V/60Hz

e) Producción: 120 Kg/h

f) Material: Acero

g) Tamaño: 450x310x410 mm

h) Peso: 26 Kg

Refrigeradora marca Electrolux

i) Modelo: ERT18G2HNI

j) Tipo de Refrigerador: Frost

k) Capacidad de Refrigerador: 93 L

l) Capacidad del Congelador: 45 L

Selladora manual

m) Marca: RYU

n) Modelo: SBM-20

o) Longitud de sellado: 20cm

p) Ancho de sellado: 2mm

q) Voltaje: 220V/60Hz

r) Potencia: SBM-20/400W

s) Fabricación: acero al carbón pintado

Balanza marca Valtox, modelo LC30

- t) Energía: 220 Voltios
- u) Frecuencia: 50 / 60 Hz
- v) Consumo De Poder: 5 W
- w) Modo Ahorrativo: 1 W Batería
- x) Recargable De 6v-4amp

3.3. Metodología

3.3.1. Elaboración de hamburguesas de carne de res conservado con aceite esencial de orégano

a) Adquisición de materia prima

La carne de res fue adquirida de la carnicería “El Cordobés” ubicada en calle Manco Cápac s/n – Pueblo Nuevo, distrito y provincia de Jaén. En el mes de marzo del año 2021. Evaluando que tenga firmeza, con olor débil a ácido láctico que indica que la carne es fresca. La carne fue acondicionada en cajas de Tecnopor limpias y desinfectadas y transportadas en un vehículo menor hacia el área de cárnicos de la empresa Peruinka Industrias S.A ubicada en la calle Junín s/n del sector Morro Solar Alto – Jaén. Fueron almacenadas en una refrigeradora a 4 °C hasta su procesamiento.

b) Lavado

Se colocó la carne de res en una bandeja de acero inoxidable limpia y desinfectada, para ser lavado con agua corriente, tratando de eliminar materias extrañas que puedan presentarse. Se dejó escurrir.

c) Pesado

Con la ayuda de una balanza marca Valtox, modelo LC30, se realizó el pesado obteniéndose 10.35 Kg de carne de res. El pesado se realizó con la finalidad de calcular la cantidad de los insumos a utilizar.

d) Troceado

Se realizó el troceado para reducir el tamaño de la carne de res utilizando cuchillo de acero inoxidable y tablas de picar debidamente limpias y

desinfectadas, para eliminar tendones y facilitar la molienda. Se obtuvo 10.25 kg de carne troceada.

e) Molido

Se utilizó un molino para carnes marca CopperChef, para reducir el tamaño de las fibras y facilitar la elaboración de las hamburguesas, en la molienda se tuvo en cuenta que, la carne debe quedar fibrosa y desmenuzable.

f) Mezclado 1

Se mezcló y uniformizó la carne de res con los insumos utilizados hasta lograr la textura y las características de la hamburguesa, se añadió los siguientes insumos: sal, pimienta, pan rallado, vinagre, perejil, cebolla china, cebolla roja, huevos, ajo.

g) Mezclado 2.

Una vez obtenida la mezcla homogénea se separó en cinco bandejas limpias y desinfectadas para añadirle el aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) de acuerdo con el diseño experimental en las concentraciones de 0.1 %, 0.2 %, 0.3 %, 0.4 % y un testigo sin aceite esencial (0.0 %)

h) Moldeado

Se empleó moldes de uso alimentario para obtener hamburguesas de tamaño uniforme con un peso aproximado de 100 g cada una.

i) Envasado

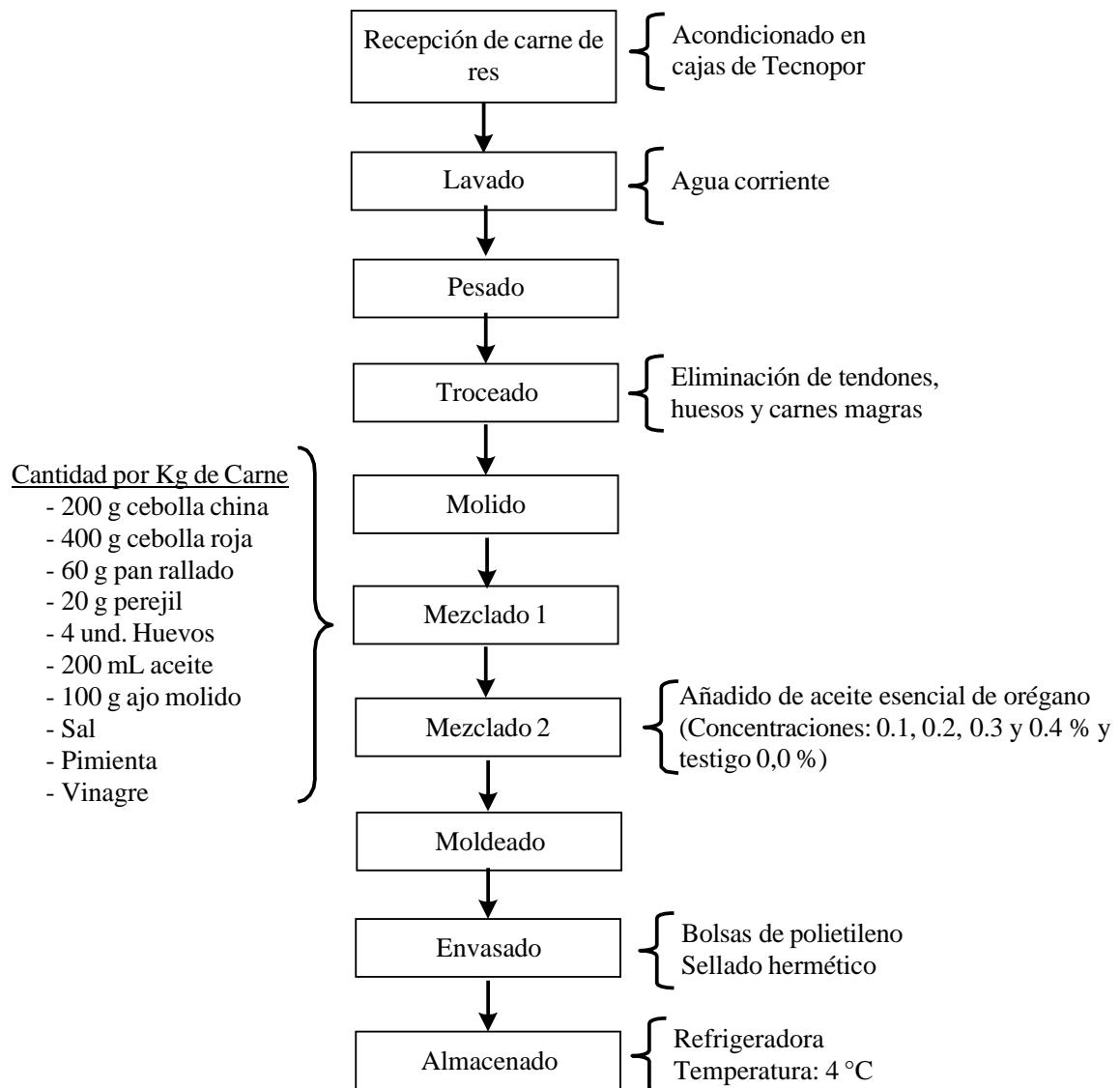
Las hamburguesas fueron envasadas en bolsas de polipropileno y selladas herméticamente.

j) Almacenado

Las hamburguesas preparadas fueron almacenadas en un frigobar a una temperatura de 4 °C.

Figura 1

Diagrama de flujo para la elaboración de hamburguesas de carne de res.



3.3.2. Análisis fisicoquímico

Los análisis fisicoquímicos de las muestras de las hamburguesas de res fueron realizados por la empresa Peruinka Industrias S.A ubicada en la calle Inmaculada Concepción N° 995 del sector Montegrande – Jaén.

Para la determinación del pH se utilizó el método estándar (NMX – F – 317 – Normex – 2013 (Alimentos – determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas método de prueba)) y para la determinación de la acidez valorable se empleó el método estándar (NTP203.070.1977 (revisada el 2021). Productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales, determinación de acidez). (ver anexo 2)

3.3.3. Análisis microbiológico

Los análisis microbiológicos de las muestras de las hamburguesas de res fueron realizados por la empresa Peruinka Industrias S.A.

Se determinaron aerobios mesófilos, *Escherichia coli*, *Salmonella sp*, *Staphylococcus aureus*, utilizando los métodos que se indican en la Tabla 1. (NTP 071-MINSA/DIGESA V.01)

Tabla 1

Método aplicado en cada bacteria

Determinación	Método
Aerobios mesófilos	ISO 433 – 1; 2013. Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganismos – Part 1; colony count at 30 degrees C by the pour plate technique.
<i>Escherichia coli</i>	ICMSF Microorganismos de los alimentos. Su significado y método de enumeración. Metodo1, Pág. 138 – 142, 2da Ed. 1983. Reimpresión 2000
<i>Salmonella sp</i>	ICMSF Microorganismos de los alimentos. Su significado y método de enumeración. Pág. 172 – 178, 2da Ed. 1983. Reimpresión 2000
<i>Staphylococcus aureus</i>	Microorganismos de los alimentos – técnicas de análisis microbiológico Vol I, 2da. Ed. Editorial Acribia, Zaragoza, España.

3.3.4. Análisis sensorial

Fue analizada por la empresa Peruinka Industrias S.A. se evaluaron los atributos olor, color, sabor y textura empleando la escala hedónica de tres niveles por tratarse de un alimento crudo y se necesitó la opinión del nivel de agrado tal como se muestra en la tabla 2. Fernández Segovia (2018), indica que en análisis de alimentos se pueden emplear escalas de 3, 5, 7 o 9 puntos, siendo la más empleada la de 5 puntos. (ver anexo 6).

Tabla 2

Escala hedónica de tres niveles aplicado a productos crudos

Calificación	Característica
3	Me gusta
2	Me disgusta
1	Desagradable

3.4. Diseño de investigación

La metodología de la experimentación es un diseño completamente al azar (DCA) con arreglo factorial 5Cx7T que considera una variable independiente C (concentración de aceite esencial de orégano) con cinco niveles (0, 0.1, 0.2, 0.3 y 0.4 %) y otra variable T independiente (tiempo de medición) con siete niveles (0, 5, 10, 15, 20, 25 y 30 días) y tres repeticiones.

Tabla 3

*Matriz de experimentación para la evaluación del efecto conservante del aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) en hamburguesas preparadas con carne de res.*

Concentración de aceite esencial de orégano (%)	Tiempo de evaluación (días)	Características Fisicoquímicas			Características sensoriales			Características microbiológicas
		pH	Acidez	Olor	Sabor	Color	Textura	Actividad Bacteriana
0,0	5							
	10							
	15							
	20							
	25							
	30							
0,1	5							
	10							
	15							
	20							
	25							
	30							
0,2	5							
	10							
	15							
	20							
	25							
	30							
0,3	5							
	10							
	15							
	20							
	25							
	30							
0,4	5							
	10							
	15							
	20							
	25							
	30							

3.5. Análisis de datos

Luego de obtener los datos de cada parámetro se realizó el análisis de regresión lineal múltiple empleando R-Studio para las variables paramétricas a un nivel de confianza del 95 % y la prueba no paramétrica de Friedman para las variables cualitativas empleando el software Statgraphics.

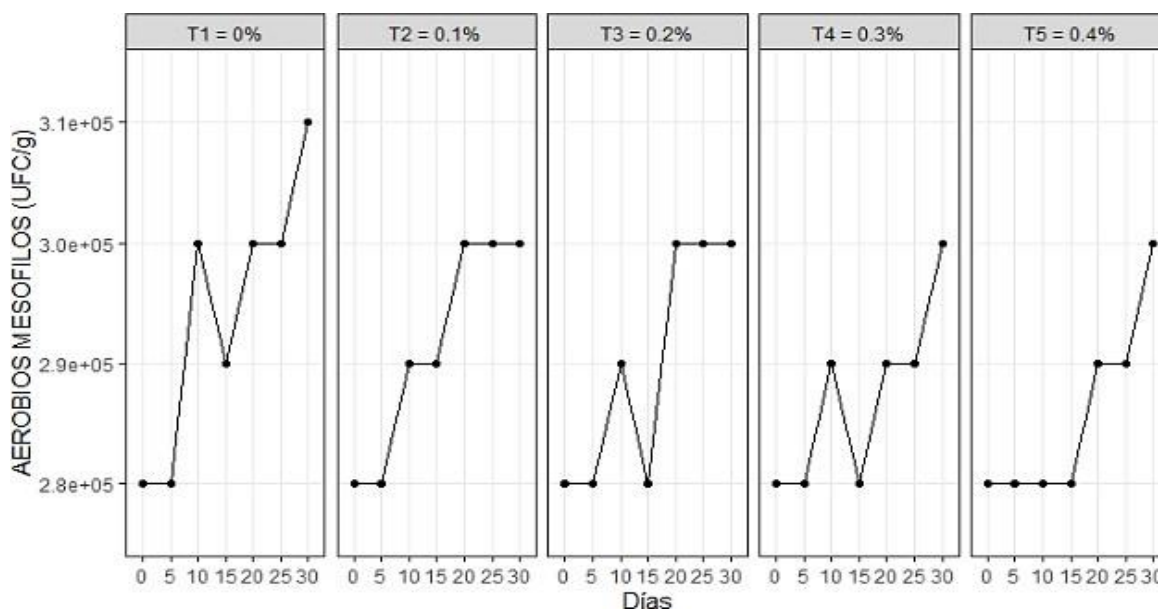
IV. RESULTADOS

4.1. Estado de conservación de la hamburguesa preparada con carne de res y conservada con aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) mediante análisis microbiológico.

Los resultados del análisis microbiológico se encuentran en el informe de ensayo reportado por la empresa Peruinka Industrias S.A. e indica los métodos utilizados para su determinación (Anexo 1). Respecto al indicador microbiológico de *Escherichia coli* se tiene que, en cada uno de los días evaluados y en todos los tratamientos, los valores se encuentran por debajo de 10 UFC/g. Así mismo, se observa ausencia de *Salmonella* sp en todos los tratamientos y en todos los días de evaluación.

Figura 2

Valores del indicador de aerobios mesófilos, a través de los días en cada tratamiento.

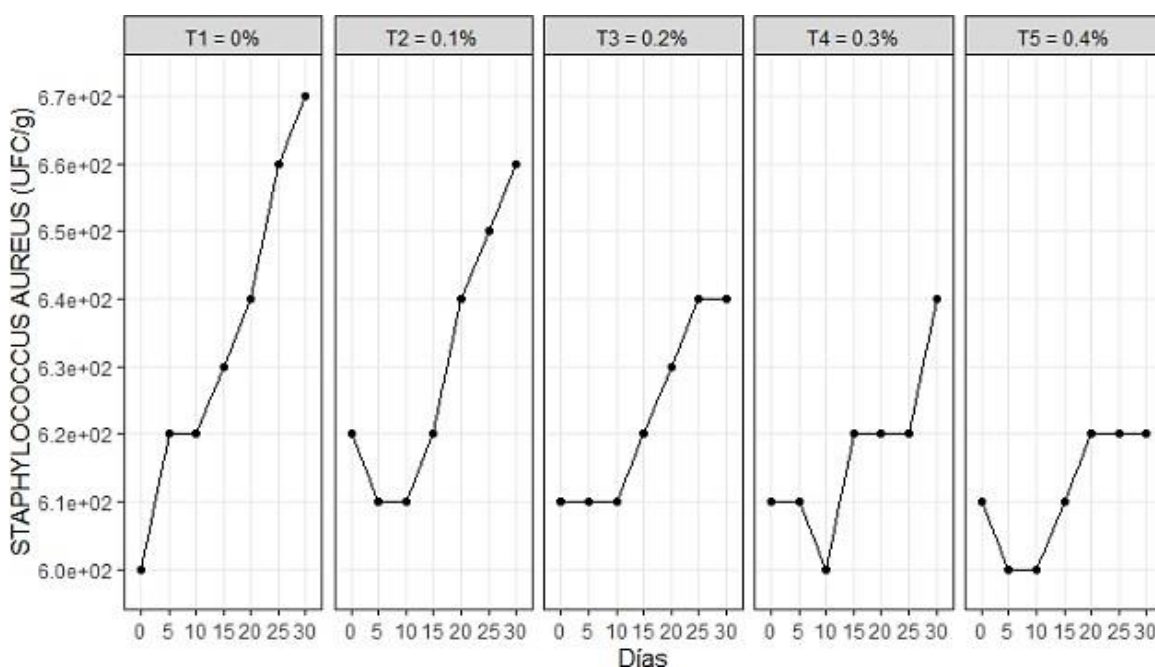


Los resultados correspondientes al indicador de aerobios mesófilos están representados en la Figura 2, en la cual se presentan los valores obtenidos para cada

tratamiento, a través de los días de evaluación. Se puede observar que para todos los tratamientos entre el día inicial y el quinto día los valores se mantienen constantes (2.8×10^5 UFC/g); a partir del décimo día, los valores cambian, presentando la máxima actividad microbiana en el último día, para cada tratamiento. Puede verse que T5 (concentración de 0,4%) es el único tratamiento que por mayor tiempo se mantiene constante (en valores mínimos) la actividad microbiana, desde el día inicial hasta el día 15 para luego incrementar hasta el día final de almacenamiento.

Figura 3

Valores del indicador de Staphylococcus aureus, a través de los días en cada tratamiento.



Respecto al indicador de *Staphylococcus aureus*, los resultados están presentados en la Figura 3, en la cual se muestran los valores obtenidos para cada tratamiento, a través de los días de evaluación. Se puede ver que, en todos los tratamientos, a partir del día 10 los valores ya no descienden, observándose un crecimiento notorio en el testigo y el tratamiento T2 (0.1%), mientras que en el tratamiento T5 (0.4%) los valores dejan de aumentar desde el día 20. Así mismo, se puede evidenciar un decrecimiento de la actividad microbiana a medida que aumenta la proporción de aceite esencial de orégano en la Hamburguesa, es decir, a medida que aumenta la concentración del aceite esencial se incrementa la acción antimicrobiana del aceite esencial de orégano.

Para poder confirmar estadísticamente lo que se ha evidenciado en las Figura 2 y 3; es decir, la influencia de las concentraciones de aceite esencial de orégano y del tiempo, sobre la conservación de las hamburguesas de carne; se realizó el análisis de regresión lineal considerando como variable respuesta cada uno de los indicadores microbiológicos, como variables independientes al tiempo y los niveles de concentración de aceite esencial. De esta manera se formularon dos modelos de regresión lineal múltiple dadas por las ecuaciones 1 y 2.

$$\text{Aerobios mesófilos} = a + b * \text{Concentracion} + c * \text{Tiempo} + \varepsilon \dots\dots\dots(\text{Ec. 1})$$

$$\text{Staphylococcus aureus} = a + b * \text{Concentracion} + c * \text{Tiempo} + \varepsilon \dots\dots\dots(\text{Ec. 2})$$

Para comprobar la validez de un modelo de regresión lineal se considera el estadístico F que evalúa la hipótesis nula que todos los coeficientes del modelo son cero; por lo tanto, lo que se busca es no aceptar dicha hipótesis, a un nivel de significancia del 5 % (p valor < 0.05). Como se puede ver en la Tabla 4, los dos modelos de regresión presentan un p-valor por debajo de 0.05, por lo que se confirma la validez de los modelos propuestos.

Respecto a la bondad de ajuste de los modelos propuestos, el valor del coeficiente de determinación ajustado (R² ajustado) representa en qué porcentaje las variables incluidas en el modelo (concentración de aceite esencial y tiempo) están explicando el comportamiento real de la variable respuesta (indicador microbiológico). Se considera como un buen resultado cuando el R² ajustado es superior al 50 %, de preferencia próximo al 100 %. Como se puede ver en la Tabla 4, dicho valor se encuentra sobre el 80 % en los dos indicadores, lo que permite afirmar que los modelos propuestos tienen un buen ajuste respecto a los valores reales.

Tabla 4

Validez y bondad de ajuste de los modelos de regresión para aerobios mesófilos y Staphylococcus aureus.

Modelo	R² ajustado	Estadístico F	GL	p – Valor
(1) Aerobios mesófilos	88.3%	26.680	24	0.000
(2) Staphylococcus aureus	80.8%	15.300	24	0.000

Después de haber confirmado la validez de los modelos propuestos, se estiman los coeficientes de regresión; los cuales permitirán identificar en qué nivel y sentido

influyen, tanto la concentración de aceite esencial, como el tiempo, sobre la actividad microbiológica en las hamburguesas.

En la Tabla 5 se presentan los coeficientes de cada uno de los niveles de las variables, para cada modelo de regresión propuesto; acompañado del p-valor respectivo que indica si dicho coeficiente es o no significativo considerando un nivel de significancia del 5 % (p-valor < 0.05). Los valores de los coeficientes representan el cambio que sufre la variable respuesta (indicador microbiológico) cuando se pasa del nivel inicial de las variables concentración y tiempo (testigo y día cero) a cada uno de los siguientes niveles.

Tabla 5

Coefficientes estimados para cada uno de los modelos propuestos para los indicadores microbiológicos.

Modelo	Variable	Niveles	Coefficientes	P-valor
(1) Aerobios mesófilos	Concentración	T2 = 0.1%	-1657.14	0.24
		T3 = 0.2%	-3014.29	0.04
		T4 = 0.3%	-5042.86	0.00
		T5 = 0.4%	<u>-7600.00</u>	<u>0.00</u>
		Tiempo	Día 5	-1680.00
		Día 10	6580.00	0.00
		Día 15	2980.00	0.08
		Día 20	10780.00	0.00
		Día 25	12780.00	0.00
		Día 30	17780.00	0.00
(2) <i>Staphylococcus aureus</i>	Concentración	T2 = 0.1%	-6.14	0.15
		T3 = 0.2%	-10.71	0.02
		T4 = 0.3%	-17.71	0.00
		T5 = 0.4%	<u>-23.43</u>	<u>0.00</u>
		Tiempo	Día 5	0.00
		Día 10	-1.60	0.74
		Día 15	9.20	0.07
		Día 20	19.20	0.00
		Día 25	28.20	0.00
		Día 30	35.20	0.00

Respecto al indicador de aerobios mesófilos, se puede ver que a medida que aumentan los niveles de concentración de aceite esencial, disminuye la actividad

microbiana (coeficientes negativos) también se puede ver que dicha influencia es significativa en los tratamientos T3, T4 y T5 (p-valor < 0.05). Un comportamiento contrario se observa en los días de evaluación, pues el modelo indica que con el paso de los días la actividad microbiana aumenta (coeficientes positivos); siendo significativa dicha influencia, respecto al día inicial, en los días 10, 20, 25 y 30.

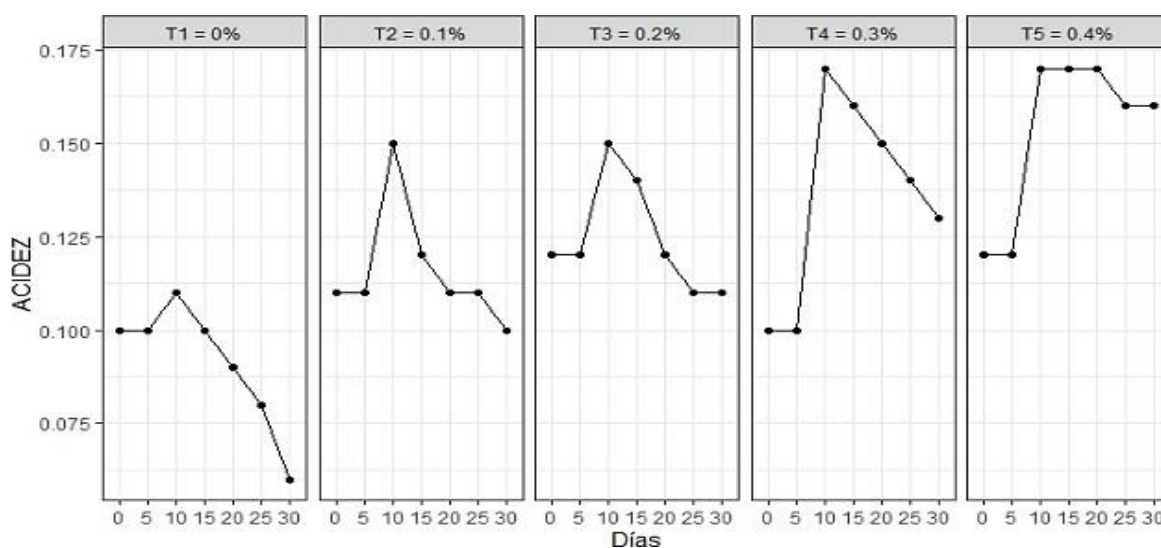
Para el indicador de *Staphylococcus aureus*, podemos ver que a medida que aumentan los niveles de aceite esencial, la actividad microbiana disminuye (coeficientes negativos), siendo significativa dicha influencia en los tratamientos T3, T4 y T5 (p-valor < 0.05). Respecto a los días de evaluación, se puede ver que a partir del día 20, la influencia es significativa (p valor < 0.05) en sentido positivo, es decir a medida que pasan los días, la actividad microbiana aumenta (coeficientes positivos).

4.2. Parámetros fisicoquímicos de pH y acidez de la hamburguesa preparada con carne de res y conservada con aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) durante el proceso de conservación.

Los resultados del análisis fisicoquímico se tienen en la Figura 4, los valores de acidez para cada tratamiento, a lo largo de los días de evaluación. Se observa que, el día inicial y el quinto día presentan el mismo valor en cada tratamiento, luego se observa un incremento en los niveles de acidez para el día 10, en todos los tratamientos; posteriormente presentan un decrecimiento hasta el día 30. También se puede distinguir, de manera general, un crecimiento en los niveles de acidez de acuerdo con el aumento de proporción de aceite esencial de orégano.

Figura 4

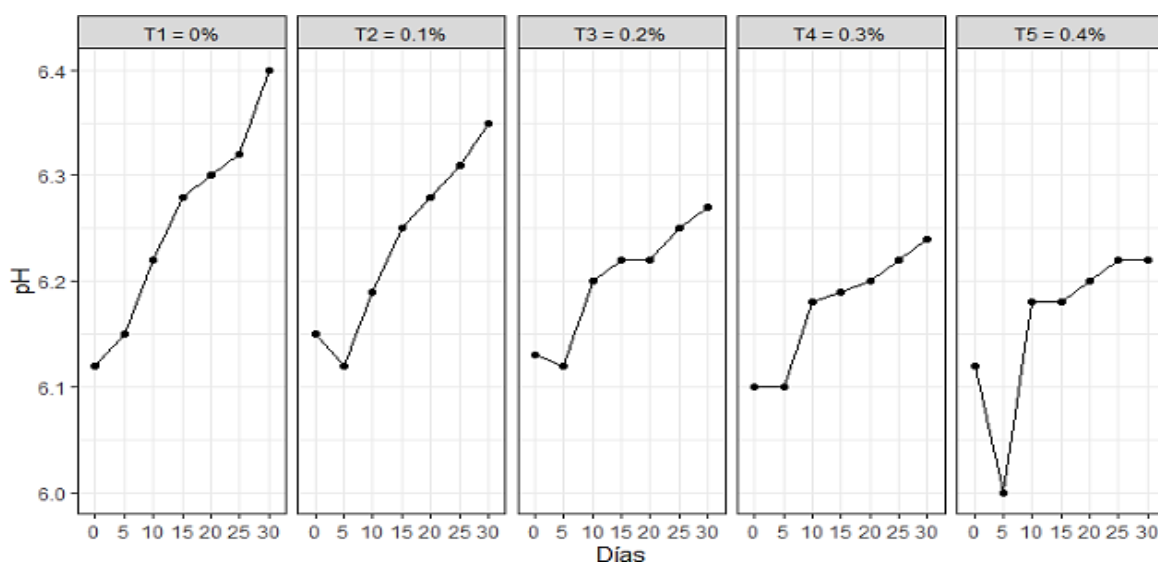
Valores del indicador de acidez, a través de los días en cada tratamiento.



En la Figura 5, se muestran los valores pH para cada tratamiento, a lo largo de los días evaluados. Podemos ver que, en cada tratamiento, se presenta un comportamiento creciente a medida que pasan los días, principalmente desde el día 10. Asimismo, se puede observar un decrecimiento en los niveles de pH a medida que se incrementa la proporción de aceite esencial de orégano, siendo el tratamiento T5 (0.4 %) el que presenta los menores niveles de pH.

Figura 5

Valores del indicador de pH, a través de los días en cada tratamiento.



Para confirmar estadísticamente lo que se evidencian en las Figuras 4 y 5; se realizó

el análisis de regresión lineal considerando como variable respuesta cada uno de los indicadores fisicoquímicos, como variables independientes al tiempo y los niveles de aceite esencial. De esta manera también formularon dos modelos de regresión lineal múltiple dadas por las ecuaciones 3 y 4.

$$\text{Acidez} = a + b * \text{Concentracion} + c * \text{Tiempo} + \varepsilon \dots\dots\dots (\text{Ec. 3})$$

$$\text{pH} = a + b * \text{Concentracion} + c * \text{Tiempo} + \varepsilon \dots\dots\dots (\text{Ec. 4})$$

Para la acidez y pH se procede de la misma manera que en el análisis microbiológico, para comprobar la validez del modelo de regresión lineal con el estadístico F que evalúa la hipótesis nula que todos los coeficientes del modelo son cero; por lo tanto, lo que se busca es no aceptar dicha hipótesis para un nivel de significancia del 5 % (p valor < 0.05). Se observa en la Tabla 6, que los dos modelos de regresión presentan un p-valor por debajo de 0.05, por lo que también se confirma la validez de los modelos propuestos.

El valor del coeficiente de determinación ajustado (R^2 ajustado) representa en qué porcentaje las variables incluidas en el modelo (concentración de aceite esencial y tiempo) están explicando el comportamiento real de la variable respuesta (indicador fisicoquímico). Como se puede ver en la Tabla 6, este valor se encuentra sobre el 73 % para los dos indicadores, lo que permite afirmar que los modelos 3 y 4 propuestos tienen buen ajuste respecto a los valores reales.

Tabla 6

Validez y bondad de ajuste de los modelos de regresión para Acidez y pH

Modelo	R² ajustado	Estadístico F	GL	p - Valor
(3) Acidez	73.1%	10.220	24	0.000
(4) pH	87.7%	25.250	24	0.000

Así mismo, en cuanto a los valores de acidez, el modelo muestra que a media que aumentan las concentraciones de aceite esencial, respecto al tratamiento testigo, los niveles de acidez aumentan (coeficientes positivos en la Tabla 7), siendo significativa dicha influencia en cada una de las concentraciones. El efecto de los días sobre los niveles de acidez es significativo en sentido positivo para los días 10 y 15; es decir,

respecto al día inicial, los valores de acidez aumentan significativamente solo en los días 10 y 15 de evaluación.

Finalmente, el modelo que representa los niveles de pH dado por la ecuación 3, muestra que los cambios en la proporción de aceite esencial, respecto al tratamiento testigo, son significativos en todos sus niveles ($p\text{-valor} < 0$) en sentido negativo (coeficientes negativos); es decir, a medida que aumenta la concentración de aceite esencial, los niveles de pH disminuyen. En referencia a los días de evaluación, se puede ver que el aumento de pH es significativo ($p\text{-valor} < 0.05$) en sentido positivo (coeficientes positivos), respecto al día inicial, a partir del décimo día de evaluación.

Tabla 7

Coefficientes estimados para cada uno de los modelos propuestos

Modelo	Variable	Niveles	Coefficientes	p-valor		
(3)	Acidez	Concentración	T2 = 0.1%	0.02	0.00	
			T3 = 0.2%	0.03	0.00	
			T4 = 0.3%	0.04	0.00	
			T5 = 0.4%	<u>0.06</u>	<u>0.00</u>	
			Días	Día 5	0.00	1.00
		Día 10	0.04	0.00		
		Día 15	0.03	0.01		
		Día 20	0.02	0.06		
		Día 25	0.01	0.29		
		Día 30	0.00	0.83		
	(4)	pH	Concentración	T2 = 0.1%	-0.02	0.20
				T3 = 0.2%	-0.05	0.00
				T4 = 0.3%	-0.08	0.00
T5 = 0.4%				<u>-0.10</u>	<u>0.00</u>	
Días				Día 5	-0.03	0.16
		Día 10	0.07	0.00		
		Día 15	0.10	0.00		
		Día 20	0.12	0.00		
		Día 25	0.14	0.00		
		Día 30	0.17	0.00		

4.3. Evaluación sensorial de la hamburguesa preparada con carne de res y conservada con aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*)

Los resultados se han ordenado en base a las pruebas hedónicas de las distintas formulaciones ensayadas, en el orden de olor, color, sabor y textura. Han participado 35 panelistas semi entrenados, evaluando los tratamientos en cada uno de los días de observación, a través de una escala hedónica cuyo nivel de percepción sensorial más bajo corresponde al valor 1 y el nivel de percepción sensorial máximo corresponde al valor de 3. (ver anexo 7)

En la Figura 6, se pueden observar diagramas radiales para cada día de evaluación, en los cuales se representan los resultados de las calificaciones sensoriales en porcentajes respecto al puntaje ideal, según la escala utilizada. Los valores tabulados se pueden ver en la tabla del Anexo 6. Se pueden ver que, desde el día inicial hasta el décimo día de evaluación, los tratamientos T1 (testigo) y T2 presentan los mayores puntajes sensoriales, en cada uno de los cuatro atributos analizados. También se puede ver que desde el día 15 de evaluación, los puntajes sensoriales disminuyen notoriamente hasta que en el último día se pueden apreciar los valores sensoriales más bajos, todos por debajo del 62% respecto al puntaje ideal.

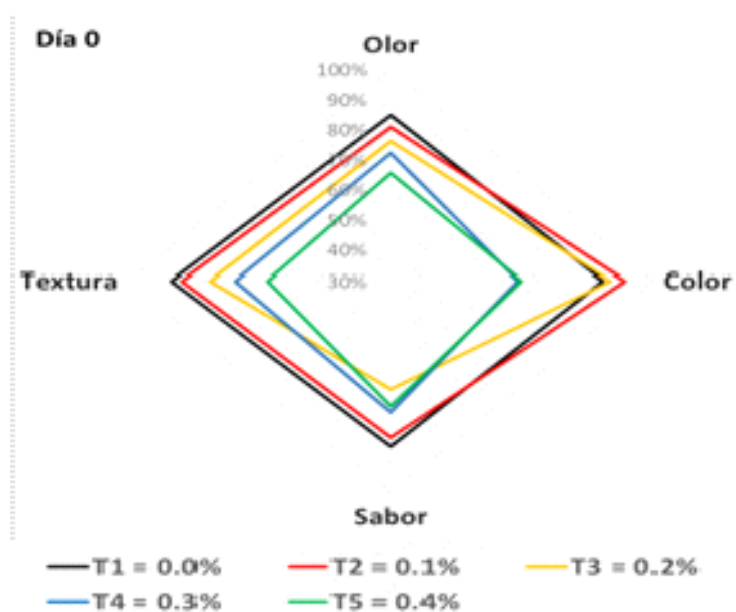
En la Tabla 8, se busca confirmar estadísticamente las diferencias que se pudieron evidenciar en la Figura 6. En ella se muestran los resultados del test de Friedman, aplicado a cada uno de los cuatro atributos, en cada día de evaluación; en el cual se contrastan las hipótesis H_0 y H_1 .

H_0 = Todas las medianas de los puntajes sensoriales de los tratamientos son iguales

H_1 = Existe diferencia entre las medianas de los puntajes sensoriales de los tratamientos

Figura 6

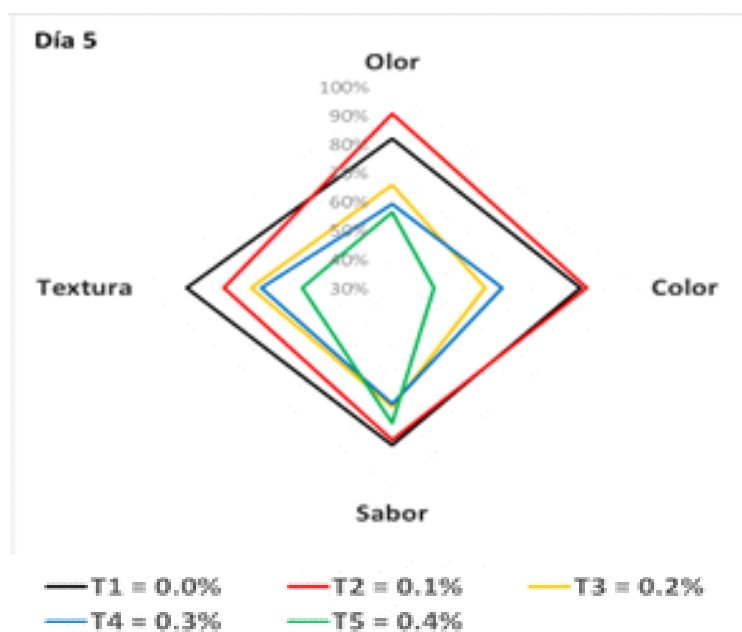
Perfil sensorial de cada tratamiento para el día cero de evaluación.



En la Figura 6 se observa que, para el día inicial, los tratamientos T1, T2 y T3 tienen los valores sensoriales más altos, evidenciando que el incremento de la concentración de aceite esencial influye negativamente en las características sensoriales de la hamburguesa.

Figura 7

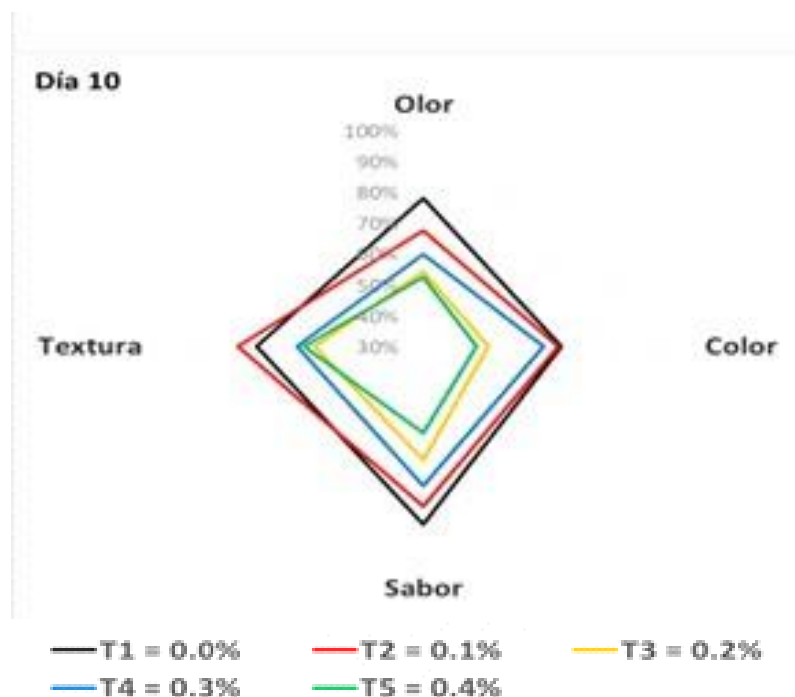
Perfil sensorial de cada tratamiento para el día 5 de evaluación.



En la Figura 7 se observa que para el día 5 los valores sensoriales para los tratamientos T1 y T2 se mantienen altos. Los valores sensoriales de los otros tratamientos han disminuido significativamente.

Figura 8

Perfil sensorial de cada tratamiento para el día 10 de evaluación



En la Figura 8 se muestra que para el día 10 de valuación, los valores sensoriales de los tratamientos T1 y T2 van disminuyendo lentamente con relación al día inicial. El tratamiento T5 presenta valores sensoriales para los atributos estudiados los más bajos.

Figura 9

Perfil sensorial de cada tratamiento para el día 15 de evaluación.

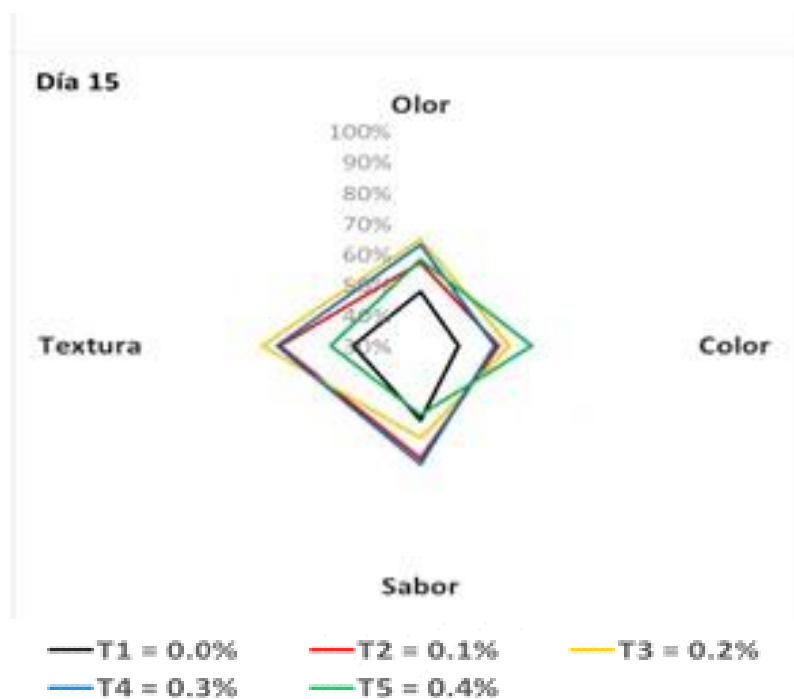


Figura 10

Perfil sensorial de cada tratamiento para el día 20 de evaluación.

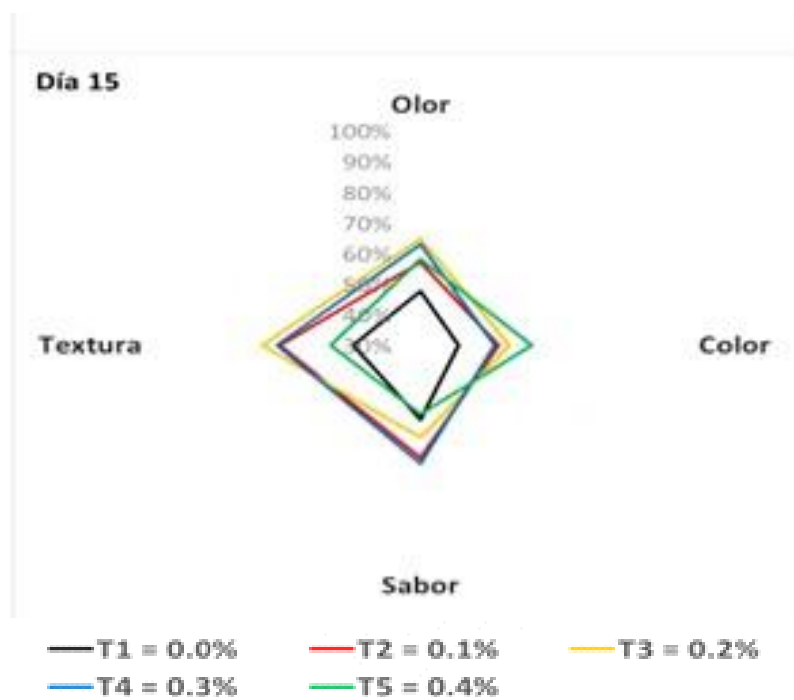


Figura 11

Perfil sensorial de cada tratamiento para el día 25 de evaluación

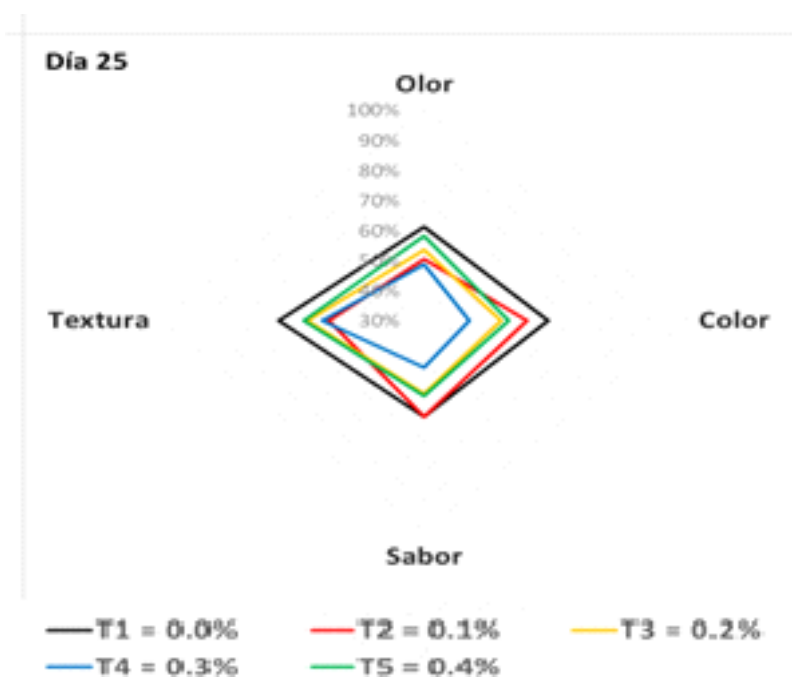
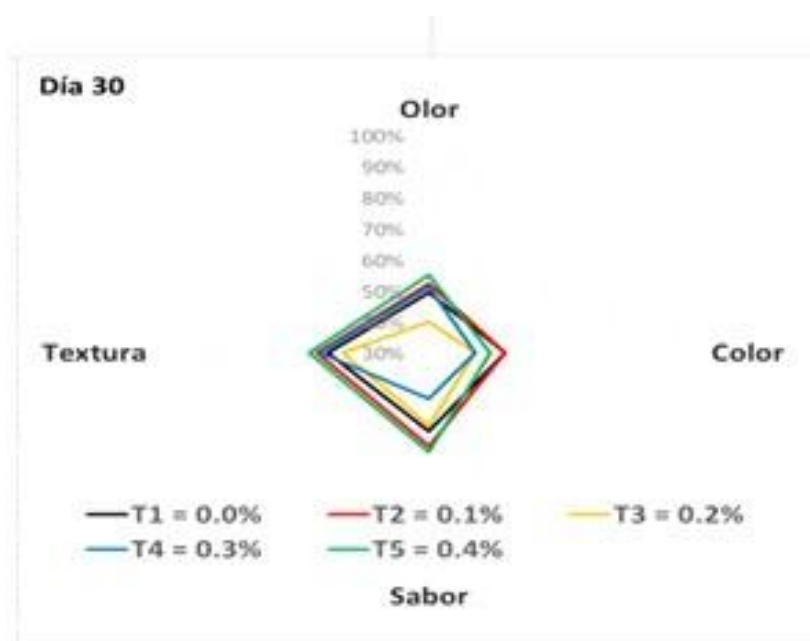


Figura 12

Perfil sensorial de cada tratamiento para el día 30 de evaluación



Las figuras 9, 10, 11 y 12 muestran un comportamiento similar de los valores sensoriales para todos los atributos, evidenciándose que a medida que pasan los días, la calidad sensorial de las hamburguesas decrece y llega a valores cernamos en todos los tratamientos.

De la Tabla 8, considerando un nivel de significancia del 5 %; se observa que para el día inicial y para el quinto día de evaluación, se presentan diferencias significativas (p -valor < 0.05) entre los puntajes de los tratamientos para los atributos de olor, color y textura. Respecto al décimo día de evaluación, se puede ver que se detectaron diferencias significativas entre los tratamientos para todos los atributos sensoriales. Mientras que en el día 15, solo se detectó diferencias significativas entre los puntajes de los tratamientos para el atributo de textura. Finalmente, el día 20 es el último día de evaluación en el que se presentan diferencias entre tratamientos en al menos un atributo, dichas diferencias se detectaron en el atributo sabor.

Tabla 8

Prueba no paramétrica de Friedman, en cada uno de los atributos sensoriales y días de evaluación.

Día	Atributo	Estadístico	GL	p-valor
0	Olor	10.5	4	0.033
	Color	30.5	4	0.000
	Sabor	6.8	4	0.150
	Textura	22.2	4	0.000
5	Olor	31.0	4	0.000
	Color	37.9	4	0.000
	Sabor	8.3	4	0.080
	Textura	30.7	4	0.000
10	Olor	18.3	4	0.001
	Color	11.2	4	0.025
	Sabor	17.8	4	0.001
	Textura	12.7	4	0.013
15	Olor	7.7	4	0.102
	Color	6.0	4	0.200
	Sabor	9.3	4	0.054
	Textura	17.5	4	0.002
20	Olor	9.1	4	0.059
	Color	6.8	4	0.150
	Sabor	9.8	4	0.044
	Textura	4.1	4	0.390
25	Olor	2.6	4	0.629
	Color	7.4	4	0.117
	Sabor	5.5	4	0.237
	Textura	5.0	4	0.285
30	Olor	4.3	4	0.370
	Color	4.2	4	0.385
	Sabor	6.8	4	0.147
	Textura	1.9	4	0.756

Después de haber confirmado la existencia o ausencia de diferencias significativas entre los tratamientos, para cada atributo sensorial, en cada día de evaluación. Se procede con el test de comparaciones múltiples de Friedman para detectar entre que tratamientos o grupos de tratamientos se presentan dichas diferencias.

Tabla 9

Test de comparaciones múltiples de Friedman, en cada uno de los atributos sensoriales y días de evaluación.

Día	Atributo	Tratamientos	Suma rangos	Promedio rangos	Grupos
0	Color	T2 = 0.1%	127.50	3.64	a
		T3 = 0.2%	120.00	3.43	a b
		T1 = 0.0%	113.50	3.24	a b
		T5 = 0.4%	84.00	2.40	b c
		T4 = 0.3%	80.00	2.29	c
	Textura	T1 = 0.0%	125.50	3.59	a
		T2 = 0.1%	120.00	3.43	a
		T3 = 0.2%	107.00	3.06	a b
		T4 = 0.3%	92.00	2.63	a b
		T5 = 0.4%	80.50	2.30	b
5	Color	T2 = 0.1%	134.50	3.84	a
		T1 = 0.0%	129.00	3.69	a b
		T4 = 0.3%	97.00	2.77	b c
		T3 = 0.2%	92.50	2.64	b c
		T5 = 0.4%	72.00	2.06	c
	Olor	T2 = 0.1%	134.50	3.84	a
		T1 = 0.0%	123.50	3.53	a b
		T3 = 0.2%	95.00	2.71	b c
		T4 = 0.3%	90.00	2.57	b c
		T5 = 0.4%	82.00	2.34	c
Textura	T1 = 0.0%	136.50	3.90	a	
	T2 = 0.1%	114.50	3.27	a b	
	T3 = 0.2%	99.50	2.84	a b c	
	T4 = 0.3%	99.00	2.83	b c	
	T5 = 0.4%	75.50	2.16	c	
10	Olor	T1 = 0.0%	132.00	3.77	a
		T2 = 0.1%	111.50	3.19	a b
		T4 = 0.3%	101.50	2.90	a b
		T3 = 0.2%	93.50	2.67	b
		T5 = 0.4%	86.50	2.47	b
	Sabor	T1 = 0.0%	124.50	3.56	a
		T2 = 0.1%	119.50	3.41	a b
		T4 = 0.3%	101.00	2.89	a b
		T3 = 0.2%	96.50	2.76	a b
		T5 = 0.4%	83.50	2.39	b

	T3 = 0.2%	122.00	3.49	a
15	T4 = 0.3%	116.00	3.31	a b
Textura	T2 = 0.1%	112.50	3.21	a b
	T5 = 0.4%	94.50	2.70	a b
	T1 = 0.0%	80.00	2.29	b

En la Tabla 9, se tienen los resultados del test de comparaciones múltiples de Friedman, en la que se pueden ver los grupos de tratamientos homogéneos (los que comparten la misma letra) ordenados de mayor a menor según sus puntajes sensoriales obtenidos (rangos). Respecto al día inicial, para el atributo color, el grupo de tratamientos con mejores resultados sensoriales está formado por T2, T3 y T1, resaltando sobre ellos el tratamiento T2 (0.1 %), mientras que para textura el grupo de tratamientos con puntajes superiores lo conforman T1 (0.0 %) y T2 (0.1 5)

Para el quinto día de evaluación, tanto en color y olor, el grupo de tratamientos con mayores puntajes sensoriales está formado por T1 y T2; mientras que para el atributo de textura se une a ellos el tratamiento T3 (0.2 %).

Respecto al décimo día de evaluación, para el atributo de olor, el grupo de tratamientos con valores superiores está formado por T1, T2 y T4; mientras que, para el atributo correspondiente a sabor, el grupo de tratamientos con mejores resultados está formado por T1, T2, T4 y T3.

Finalmente, en el día 15 de evaluación, para el atributo de textura, el grupo que se formuló con los valores superiores está compuesto por los tratamientos T3, T4, T2 y T5.

Cabe resaltar que los tratamientos T1 (0.0 %) y T2 (0.1 %) mantienen características sensoriales aceptables hasta el día 10 de evaluación.

V. DISCUSIÓN

Para el indicador microbiológico de *Escherichia coli* sus valores están por debajo de 10 UFC/g, valor que se encuentra por debajo del límite mínimo dado por la NTP. Art. 15 (ver anexo 2) y para el indicador de *Salmonella* sp no se detectó actividad microbiana en todos los tratamientos durante todos los días de evaluación, evidenciándose una excelente actividad antibacteriana del aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) para estos indicadores microbiológicos. Mientras para el indicador de aerobios mesófilos, entre el día inicial y el quinto día los valores de 2.8×10^5 UFC/g se mantienen constantes, similar comportamiento presenta el indicador de *Staphylococcus aureus* aunque sus valores de 6.1×10^2 UFC/g se mantienen constantes hasta el día 15, asimismo, el T5 (concentración de 0.4%) es el único tratamiento que presenta un mayor tiempo de conservación de hasta 15 días de evaluación. Los resultados obtenidos guardan cierta relación a los reportados por Condori (2011) que con una concentración de 0.33 % de aceite esencial de orégano reportó la conservación de carne de cuy (*Cavia porcellus* L.) hasta por 28 días y Cabezas (2021) reporta la conservación de carne molida de res con aceite esencial de canela en la concentración del 2 % de al menos 10 días, con ausencia de coliformes fecales y Aerobios mesófilos en valores < 10 UFC/g.

Se observaron un incremento en los niveles de acidez de acuerdo con el aumento de la concentración de aceite esencial de orégano, obteniéndose valores máximos para los tratamientos de 0.3 y 0.4 % de concentración de aceite esencial que oscila entre 0.16 a 0.17 %. Así mismo, se encontró disminución en los niveles de pH a medida que se incrementa la proporción de aceite esencial de orégano alcanzando niveles menores (6,0 -6,2) para el tratamiento T5 (0.4 %). Estos resultados son respaldados por el modelo regresión lineal que indica influencia significativa (p-valor < 0) con coeficientes positivos para la acidez (incremento) y coeficientes negativos para el pH (disminución a valores cercanos 6,2) para un incremento de la concentración de aceite esencial de orégano hasta los primeros 10 a 15 días de conservación. Estos resultados se acercan a los obtenidos por Condori (2007) que reporta una disminución del pH a valores cercanos a 6,3 para los primeros 14 días de conservación de carne de cuy con aceite esencial de orégano. Sin embargo, los resultados obtenidos para la acidez tienen un comportamiento contrario a los obtenidos por Ramo

Nieves (2019) donde indica que a medida que aumenta la concentración del aceite esencial, disminuye la acidez.

Los resultados para las características organolépticas indican que estos se mantienen aceptables hasta el día 10 de conservación, siendo los tratamientos T1 (0.0%) y T2 (0.1 %) los que presentan mejores promedios para la mayoría de los atributos evaluados, sin embargo, para los tratamientos T4 (0.3 %) y T5 (0.4 %) que presentan mayor acción antimicrobiana, los valores de sus atributos sensoriales son bajos, presentándose una influencia negativa del aumento de la concentración del aceite esencial en los atributos sensoriales de la hamburguesa de res. Estos resultados discrepan con los obtenidos por Castillo (2017) que indica que el uso de estas sustancias presenta ventajas en las características sensoriales de los productos cárnicos, Así mismo, López (2018) menciona que no hay diferencias estadísticas entre los atributos sensoriales color, olor y textura en la conservación de hamburguesas con *Minthostachys mollis*, sin embargo, encontró que la concentración de aceite esencial modifica el atributo sabor.

VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. Conclusiones

- a) Se ha encontrado actividad antimicrobiana del aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) sobre *Salmonella* sp que se mantuvo ausente en todos los tratamientos y sobre *Escherichia coli* que permaneció por debajo a 10 UFC/g en todos los tratamientos. Así mismo, se ha encontrado actividad microbiana significativa para aerobios mesófilos y *Staphylococcus aureus*, pero manteniéndose en niveles menores a $6,7 \times 10^2$ UFC/g, valor que se encuentra por debajo de lo que estipula las Norma técnica sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. (10^3 UFC/g como valor máximo). Se ha verificado estadísticamente mediante regresión lineal múltiple que ha medida que aumenta la concentración del aceite esencial disminuye la actividad microbiana, es decir, aumenta la acción antimicrobiana del aceite esencial y disminuye con los días de almacenamiento. Por otra parte, el aceite esencial de orégano mantiene su acción conservante por lo menos hasta los primeros 10 días de almacenamiento con la concentración de 0,1 % (T2). El tratamiento T5 (0,4 %) presentó actividad conservante hasta el día 15.
- b) A medida que aumenta la concentración del aceite esencial de orégano (*Origanum vulgare*) y el transcurrir de los días de almacenamiento, la acidez aumenta hasta un valor máximo de 0.17 % y los valores de pH disminuyen hasta el valor de 6,2.
- c) Las características organolépticas se mantienen aceptables hasta el día 10 de almacenamiento en refrigeración siendo el tratamiento T2 (0,1 %) el que presenta mejores promedios en la mayoría de los atributos evaluados, sin embargo, el aumento de la concentración de aceite esencial no favorece a los atributos sensoriales a pesar de presentar mejor acción antimicrobiana.

7.2. Recomendaciones:

A los investigadores de la Escuela de Ingeniería de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Jaén, realizar estudios con aceites esenciales de otras especias originarias de la región para determinar su actividad conservante en productos cárnicos como hamburguesas, embutidos, etc. para elaborar alimentos saludables libre de conservantes químicos.

Tener mucho cuidado en la limpieza y desinfección de los materiales, utensilios, mesas, etc. en la elaboración de las hamburguesas para evitar contaminación cruzada con bacterias que producirían datos erróneos al realizar los análisis microbiológicos.

Almacenar las hamburguesas elaboradas en refrigeración a temperatura constante de 4 °C y controlada. Dado que la temperatura es un factor que incrementa la actividad microbiana y acelera la descomposición de los productos cárnicos.

Para el análisis sensorial debería de realizarse previamente, programas de capacitación a los jurados sobre el propósito de la investigación y el protocolo a utilizar en el desarrollo de las evaluaciones sensoriales para evitar la dispersión de datos que pueden ocasionar falsas impresiones de aceptabilidad, dado que, no a todas las personas les agrada los productos derivados de cárnicos.

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Bejarano, J., y Suárez, L. (2015) *Algunos peligros químicos y nutricionales del consumo de los alimentos de venta en espacios público*. Colombia. Obtenido de <https://revistas.uis.edu.co/index.php/revistasaluduis/article/view/5144/5481>
- Cabezas, C. (2021) *Efecto del aceite esencial de canela (Cinnamomum zeylanicum) sobre las características fisicoquímicas y microbiológicas de la carne molida de res*. Ecuador. Obtenido de <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/CABEZAS%20PINZON%20CARLOS%20EDUARDO.pdf>
- Castillo, M. (2017). *Efecto Combinado del Aceite Esencial de Orégano y Extracto de Ajo, en la Conservación de Hamburguesas de Carne Vacuna Refrigerada*. Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina. Obtenido de https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/8750/tesis-brom.-castillo-mara-paula-2017.pdf
- Condori, J. (2011). *Efecto del aceite esencial del orégano (Origanum vulgare) como conservante en la carne de cuy (Cavia porcellus)*. Universidad Nacional del Antiplano, Puno. Obtenido de http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/3379/Condori_Cutipa_Juan_Carlos.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Culqui, C. (2018). *Determinación de Vida Útil de Carne de Cuy Empacado al Vacío Utilizando Aceites Esenciales de Especies Nativas*. [Tesis de grado]. Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, Chachapoyas – Amazonas, Perú. Obtenido de <http://repositorio.untrm.edu.pe/bitstream/handle/untrm/1353/carlos%20alexander%20culqui%20arce.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Fernández Segovia, I., García Martínez, E. y Fuentes López, A. (2018) *Aplicación de las escalas de punto ideal o Just-About-Right (JAR) en análisis sensorial de alimentos*. España: Universitat Politècnica de València.

- López, R. (2018) *Utilización de aceites esenciales de la planta tipo (Minthostachys mollis), para la conservación de carne de hamburguesa*. Ecuador. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11652/1/84T00603.pdf>
- NMX – F – 317 – Normex – 2013. Alimentos – determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas método de prueba.
- NTP203.070.1977 (revisada el 2021). Productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales, determinación de acidez.
- NTS N° 071. MINSA/DIGESA.R. M. N° 591 – 2008/MINSA *Norma técnica sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano*. Obtenido de http://www.digesa.minsa.gob.pe/norma_consulta/Proy_RM615-2003.pdf
- Palacios, J., y Vélez, C. (2017). *Efecto Bioconservador del Aceite Esencial de Orégano (Origanum vulgare l.) Aplicado en Filetes de Pollo Almacenado a Diferentes Temperaturas*. Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, Calceta, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.esPAM.edu.ec/bitstream/42000/632/1/TAI118.pdf>
- Quispe, R. (2017). *Efecto Antimicrobiano y Antioxidante del Aceite Esencial de Oregano (Origanum vulgare), en el Jamon de Carne de Alpaca (Vicugna pacos)*. Universidad Nacional del Antiplano, Puno. Obtenido de http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/7864/Quispe_Nina_Roxana.pdf?sequence=1&isAllowed=y

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por mi familia, quien siempre cree en mí, que son mi fuente principal de superación, humildad y sacrificio; quienes me enseñaron a valorar lo poco o mucho que tengo. Lo que ha contribuido a la consecución de este logro. Espero seguir contando siempre con su valioso apoyo muchas gracias.

Karen Milagros Quintana Pintado

Agradezco a cada uno de mis formadores, que son personas de sabiduría y su esfuerzo fue grande para ayudarme a llegar al lugar donde hoy me encuentro. Este camino no ha sido

fácil, pero las inmensas ganas de transmitir sus conocimientos han permitido cumplir esta importante meta de mi vida.

Jhon Alexis Tapia Barrios.

DEDICATORIA

Dedico a mi madre, su bendición a todo el largo de esta difícil vida día a día me protege y con su bendición me lleva por el camino del bien. Por eso le entrego este trabajo en ofrenda por su infinita paciencia y amor.

Karen Milagros Quintana Pintado

Tu ayuda en este largo proceso ha sido fundamental, haz estado a mi lado en todo momento. Este proyecto no ha sido sencillo


de culminar, pero fuiste mi mayor motivación y me ayudaste hasta donde tus alcances lo permitían.

Gracias, mamá.

Jhon Alexis Tapia Barrios

VIII. ANEXOS

Anexo 1. Informe de ensayo microbiológico y fisicoquímico

	PERUINKA INDUSTRIAS S.A. CONTRATISTAS, CONSULTORES INDUSTRIALES, INDUSTRIALIZACIÓN, TURISMO, NEGOCIOS, MERCADEO Y SERVICIOS EN GENERAL
INFORME DE ENSAYO N° 260421-21	
I. DATOS DEL CLIENTE	
LABORATORIO:	PERUINKA INDUSTRIAS S.A.
DIRECCION DEL MUESTREO:	CALLE INMACULADA CONCEPCION N°995, SEC. MONTEGRANDE, JAEN, JAEN, CAJAMARCA, PERU.
INTEGRANTES :	KAREN MILAGROS QUINTANA PINTADO JOHN ALEXIS TAPIA BARRIOS
II. DATOS DE LA MUESTRA	
PRODUCTO:	CONSERVACION DE HABURGUESA DE CARNE DE RES CON ACITE DE OREGANO (<i>Origanum vulgare</i>)
PRESENTACION:	100 G
ENVASE:	BOLSA DE POLIPROPILENO SELLADA
CONDICIONES DE LA MUESTRA	REFRIGERADO
FECHA DE INICIO DE ANALISIS :	03 DE MARZO DEL 2021
FECHA DE TERMINO DE ANALISIS:	26 DE ABRIL DEL 2021

JR. JUNÍN 348. SECTOR MORRO SOLAR - JAÉN

WWW.PERUINKA.COM.PE

Página 1 | 4

III. RESULTADOS DE ENSAYOS

III.1. VERIFICACION DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACIONES	UNIDADES	RESULTADOS DEL INFORME DE ENSAYO: Día 0				
		T1 = 0%	T2 = 0.1%	T3 = 0.2%	T4 = 0.3%	T5 = 0.4%
AEROBIOS MESOFILOS	UFC/g	28.32x10 ⁴	28.32x10 ⁴	28.33x10 ⁴	28.31x10 ⁴	28.33x10 ⁴
DETERMINACION DE ESCHERICHIA COLI	UFC/g	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10
DETECCION DE SALMONELLA SP.	A-P/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	UFC/g	6.05x10 ²	6.15x10 ²	6.10x10 ²	6.08 x10 ²	6.11x10 ²
pH		6.12	6.15	6.13	6.10	6.12
ACIDEZ		0.10	0.11	0.12	0.10	0.12

DETERMINACIONES	UNIDADES	RESULTADOS DEL INFORME DE ENSAYO: Día 5				
		T1 = 0%	T2 = 0.1%	T3 = 0.2%	T4 = 0.3%	T5 = 0.4%
AEROBIOS MESOFILOS	UFC/g	28.18x10 ⁴	28.17x10 ⁴	28.16x10 ⁴	28.16x10 ⁴	28.10x10 ⁴
DETERMINACION DE ESCHERICHIA COLI	UFC/g	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10
DETECCION DE SALMONELLA SP.	A-P/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	UFC/g	6.15x10 ²	6.11x10 ²	6.10x10 ²	6.08 x10 ²	6.05x10 ²
pH		6.15	6.12	6.12	6.10	6.0
ACIDEZ		0.10	0.11	0.12	0.10	0.12

DETERMINACIONES	UNIDADES	RESULTADOS DEL INFORME DE ENSAYO: MUESTRA Dia 10				
		T1 = 0%	T2 = 0.1%	T3 = 0.2%	T4 = 0.3%	T5 = 0.4%
AEROBIOS MESOFILOS	UFC/g	29.5x10 ⁶	29.15x10 ⁶	29.1x10 ⁶	29.1x10 ⁶	28.05x10 ⁶
DETERMINACION DE ESCHERICIA COLI	UFC/g	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10
DETECCION DE SALMONELLA SP.	A-P/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	UFC/g	6.15x10 ²	6.11x10 ²	6.10x10 ²	6.05x10 ²	6.0x10 ²
pH		6.22	6.19	6.20	6.18	6.18
ACIDEZ		0.11	0.15	0.15	0.17	0.17

DETERMINACIONES	UNIDADES	RESULTADOS DEL INFORME DE ENSAYO: MUESTRA Dia 15				
		T1 = 0%	T2 = 0.1%	T3 = 0.2%	T4 = 0.3%	T5 = 0.4%
AEROBIOS MESOFILOS	UFC/g	29.2x10 ⁶	29x10 ⁶	28.5x10 ⁶	28.4x10 ⁶	28x10 ⁶
DETERMINACION DE ESCHERICIA COLI	UFC/g	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10
DETECCION DE SALMONELLA SP.	A-P/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	UFC/g	6.3x10 ²	6.2x10 ²	6.2x10 ²	6.15x10 ²	6.10x10 ²
pH		6.28	6.25	6.22	6.19	6.18
ACIDEZ		0.10	0.12	0.14	0.16	0.17

DETERMINACIONES	UNIDADES	RESULTADOS DEL INFORME DE ENSAYO: MUESTRA Dia 20				
		T1 = 0%	T2 = 0.1%	T3 = 0.2%	T4 = 0.3%	T5 = 0.4%
AEROBIOS MESOFILOS	UFC/g	29.8x10 ⁶	29.5x10 ⁶	29.5x10 ⁶	29.2x10 ⁶	29x10 ⁶
DETERMINACION DE ESCHERICIA COLI	UFC/g	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10
DETECCION DE SALMONELLA SP.	A-P/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	UFC/g	6.45x10 ²	6.35x10 ²	6.30x10 ²	6.2x10 ²	6.15x10 ²
pH		6.30	6.28	6.22	6.20	6.20
ACIDEZ		0.09	0.11	0.12	0.15	0.17

DETERMINACIONES	UNIDADES	RESULTADOS DEL INFORME DE ENSAYO: MUESTRA Día 30				
		T1 = 0%	T2 = 0.1%	T3 = 0.2%	T4 = 0.3%	T5 = 0.4%
AEROBIOS MESOFILOS	UFC/g	30.7x10 ⁴	30.5x10 ⁴	30.3x10 ⁴	29.5x10 ⁴	29.5x10 ⁴
DETERMINACION DE ESCHERICHIA COLI	UFC/g	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10
DETECCION DE SALMONELLA SP.	A-P/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	UFC/g	6.7x10 ²	6.55x10 ²	6.45x10 ²	6.35x10 ²	6.2x10 ²
pH		6.40	6.35	6.27	6.24	6.22
ACIDEZ		0.06	0.10	0.11	0.13	0.16

DETERMINACIONES	UNIDADES	RESULTADOS DEL INFORME DE ENSAYO: MUESTRA N° Día 25				
		T1 = 0%	T2 = 0.1%	T3 = 0.2%	T4 = 0.3%	T5 = 0.4%
AEROBIOS MESOFILOS	UFC/g	29.9x10 ⁴	29.8x10 ⁴	29.6x10 ⁴	29.4x10 ⁴	29.3x10 ⁴
DETERMINACION DE ESCHERICHIA COLI	UFC/g	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10
DETECCION DE SALMONELLA SP.	A-P/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	UFC/g	6.6x10 ²	6.5x10 ²	6.4x10 ²	6.25x10 ²	6.15x10 ²
pH		6.32	6.31	6.25	6.22	6.22
ACIDEZ		0.08	0.11	0.11	0.14	0.16

Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	ISO 433 – 1; 2013. Microbiology of the food chain- Horizontal method for the enumeration of microorganismos – Part 1; colony count al 30 degrees C by the pour plate lechnique.
Aislamiento e identificación de Salmonella s.p.	ICMSF Microorganismos de los alimentos. Su significado y método de enumeración. Pag. 172 – 178, 2da Ed. 1983.Reimpresion 2000.
Determinación de Escherichia Coli	ICMSF Microorganismos de los alimentos. Su significado y método de enumeración. Metodo 1, Pag. 138 - 142, 2da Ed. 1983.Reimpresion 2000.
Staphylococcus aureus	Microorganismos de los alimentos – técnicas de análisis microbiológico Vol I, 2da. Ed. Editorial Acríbia, Zaragoza, España.
Ph	NMX – F- 317- NORMEX – 2013 (ALIMENTOS – DETERMINACION DE PH EN ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS METODO DE PRUEBA).
Acidez	NTP 203.070.1977 (REVISADA EL 2021) PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y OTROS VEGETALES, DETERMINACION DE ACIDEZ.



John Rodríguez Estacio
ING. IND. ALIMENTARIAS
JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
PERUINKA INDUSTRIAS S.A.

Anexo 2. Norma técnica sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. NTS N° 071. MINSA/DIGESA.R. M. N° 591 – 2008/MINSA

10.7 Preparados de carnes refrigeradas o congeladas (hamburguesas, milanesas, croquetas y otros empanizados o aderezados)

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g.	
					M	M
Aerobios mesofilos (30 °C)	2	3	5	2	10 ⁶	10 ⁷
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	50	5 x 10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	-----
<i>Escherichia coli</i> 0157:H7	10	2	5	0	Ausencia/25g	-----

(*)solo para productos con embalaje, película impermeable o atmosfera modificada o al vacío en lugar de aerobios mesófilos.

Anexo 3. Código de R-Studio, utilizado para el análisis de los datos microbiológicos y fisicoquímicos.

```

RStudio
File Edit Code View Plots Session Build Debug Profile Tools Help
Go to file/function Addins
proyecto_hamburguesas_2.R proyecto_hamburguesas.R
9 data0 = as.data.frame(read_excel("Resultados_fisicoquimicos y microbiologicos_hamburguesas.xlsx", sheet = "Hoja1"))
10 data1 = data0 %>% select(Dia,Concentracion_,Concentracion,DETERMINACIONES,Valor) %>%spread(key = DETERMINACIONES,value = Valor)
11
12 # Exploratorio
13
14 bp <- ggplot(data1, aes(x = factor(Dia), y = formatC(data1$AEROBIOS MESOFILOS,format = "e",digits = 1)) )
15 bp + geom_point()+geom_line(group = 1) + labs(x="Dias",y = "AEROBIOS MESOFILOS (UFC/g)") + facet_wrap(~Concentracion_,nrow = 1) + theme_bw()
16
17 bp <- ggplot(data1, aes(x = factor(Dia), y = formatC(data1$STAPHYLOCOCCUS AUREUS,format = "e",digits = 1)) )
18 bp + geom_point()+geom_line(group = 1) + labs(x="Dias",y = "STAPHYLOCOCCUS AUREUS (UFC/g)") + facet_wrap(~Concentracion_,nrow = 1) + theme_bw()
19
20
21 bp <- ggplot(data1, aes(x = factor(Dia), y = data1$ACIDEZ))
22 bp + geom_point()+geom_line(group = 1) + labs(x="Dias",y = "ACIDEZ") + facet_wrap(~Concentracion_,nrow = 1) + theme_bw()
23
24 bp <- ggplot(data1, aes(x = factor(Dia), y = data1$pH))
25 bp + geom_point()+geom_line(group = 1) + labs(x="Dias",y = "pH") + facet_wrap(~Concentracion_,nrow = 1) + theme_bw()
26
27 #Regresion lineal multiple
28
29 mod1 = lm(data1$AEROBIOS MESOFILOS ~ data1$Concentracion_ + factor(data1$Dia),data = data1)
30 a1 =summary(mod1)
31 Coef1 = cbind(Determinaciones = "AEROBIOS MESOFILOS",as.data.frame(a1$coefficients))
32
33 mod2 = lm(data1$STAPHYLOCOCCUS AUREUS ~ data1$Concentracion_ + factor(data1$Dia),data = data1)
34 a2 = summary(mod2)
35 Coef2 = cbind(Determinaciones = "STAPHYLOCOCCUS AUREUS",as.data.frame(a2$coefficients))
36
37 mod3 = lm(data1$pH ~ data1$Concentracion_ + factor(data1$Dia),data = data1)
38 a3 = summary(mod3)
39 Coef3 = cbind(Determinaciones = "ph",as.data.frame(a3$coefficients))
40
41 mod4 = lm(data1$ACIDEZ ~ data1$Concentracion_ + factor(data1$Dia),data = data1)
42 a4 = summary(mod4)
43 Coef4 = cbind(Determinaciones = "ACIDEZ",as.data.frame(a4$coefficients))
44
45
46 Coeficientes_hb = rbind(Coef1,Coef2,Coef3,Coef4); write.csv(Coeficientes_hb,"Coeficinetes.csv")

```

Anexo 4. Resultados del análisis de regresión lineal múltiple, usando R-Studio

<p>Call: lm(formula = data1\$`AEROBIOS MESOFILOS` ~ data1\$Concentracion_ + factor(data1\$Dia), data = data1)</p> <p>Residuals: Min 1Q Median 3Q Max -5162.9 -1225.7 -105.7 1595.7 4217.1</p> <p>Coefficients:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Estimate</th> <th>Std. Error</th> <th>t value</th> <th>Pr(> t)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(Intercept)</td> <td>286683</td> <td>1443</td> <td>198.638</td> <td>< 2e-16 ***</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T2 = 0.1%</td> <td>-1657</td> <td>1376</td> <td>-1.204</td> <td>0.240235</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T3 = 0.2%</td> <td>-3014</td> <td>1376</td> <td>-2.190</td> <td>0.038439 **</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T4 = 0.3%</td> <td>-5043</td> <td>1376</td> <td>-3.665</td> <td>0.001224 ***</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T5 = 0.4%</td> <td>-7600</td> <td>1376</td> <td>-5.523</td> <td>1.11e-05 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)5</td> <td>-1680</td> <td>1628</td> <td>-1.032</td> <td>0.312444</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)10</td> <td>6580</td> <td>1628</td> <td>4.041</td> <td>0.000475 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)15</td> <td>2980</td> <td>1628</td> <td>1.830</td> <td>0.079661 .</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)20</td> <td>10780</td> <td>1628</td> <td>6.621</td> <td>7.56e-07 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)25</td> <td>12780</td> <td>1628</td> <td>7.849</td> <td>4.41e-08 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)30</td> <td>17780</td> <td>1628</td> <td>10.920</td> <td>8.58e-11 ***</td> </tr> </tbody> </table> <p>--- Signif. codes: 0 '***' 0.001 '**' 0.01 '*' 0.05 '.' 0.1 ' ' 1</p> <p>Residual standard error: 2574 on 24 degrees of freedom Multiple R-squared: 0.9175, Adjusted R-squared: 0.8831 F-statistic: 26.68 on 10 and 24 DF, p-value: 1.323e-10</p>		Estimate	Std. Error	t value	Pr(> t)	(Intercept)	286683	1443	198.638	< 2e-16 ***	data1\$Concentracion_T2 = 0.1%	-1657	1376	-1.204	0.240235	data1\$Concentracion_T3 = 0.2%	-3014	1376	-2.190	0.038439 **	data1\$Concentracion_T4 = 0.3%	-5043	1376	-3.665	0.001224 ***	data1\$Concentracion_T5 = 0.4%	-7600	1376	-5.523	1.11e-05 ***	factor(data1\$Dia)5	-1680	1628	-1.032	0.312444	factor(data1\$Dia)10	6580	1628	4.041	0.000475 ***	factor(data1\$Dia)15	2980	1628	1.830	0.079661 .	factor(data1\$Dia)20	10780	1628	6.621	7.56e-07 ***	factor(data1\$Dia)25	12780	1628	7.849	4.41e-08 ***	factor(data1\$Dia)30	17780	1628	10.920	8.58e-11 ***	<p>Call: lm(formula = data1\$`STAPHYLOCOCCUS AUREUS` ~ data1\$Concentracion_ + factor(data1\$Dia), data = data1)</p> <p>Residuals: Min 1Q Median 3Q Max -16.4000 -3.3857 0.1143 3.9714 13.4000</p> <p>Coefficients:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Estimate</th> <th>Std. Error</th> <th>t value</th> <th>Pr(> t)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(Intercept)</td> <td>6.214e+02</td> <td>4.308e+00</td> <td>144.233</td> <td>< 2e-16 ***</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T2 = 0.1%</td> <td>-6.143e+00</td> <td>4.108e+00</td> <td>-1.495</td> <td>0.147843</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T3 = 0.2%</td> <td>-1.071e+01</td> <td>4.108e+00</td> <td>-2.608</td> <td>0.015413 **</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T4 = 0.3%</td> <td>-1.771e+01</td> <td>4.108e+00</td> <td>-4.312</td> <td>0.000239 ***</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T5 = 0.4%</td> <td>-2.343e+01</td> <td>4.108e+00</td> <td>-5.703</td> <td>7.10e-06 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)5</td> <td>1.141e-13</td> <td>4.860e+00</td> <td>0.000</td> <td>1.000000</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)10</td> <td>-1.600e+00</td> <td>4.860e+00</td> <td>-0.329</td> <td>0.744869</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)15</td> <td>9.200e+00</td> <td>4.860e+00</td> <td>1.893</td> <td>0.070501 .</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)20</td> <td>1.920e+01</td> <td>4.860e+00</td> <td>3.950</td> <td>0.000597 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)25</td> <td>2.820e+01</td> <td>4.860e+00</td> <td>5.802</td> <td>5.56e-06 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)30</td> <td>3.520e+01</td> <td>4.860e+00</td> <td>7.242</td> <td>1.75e-07 ***</td> </tr> </tbody> </table> <p>--- Signif. codes: 0 '***' 0.001 '**' 0.01 '*' 0.05 '.' 0.1 ' ' 1</p> <p>Residual standard error: 7.685 on 24 degrees of freedom Multiple R-squared: 0.8644, Adjusted R-squared: 0.8079 F-statistic: 15.3 on 10 and 24 DF, p-value: 4.121e-08</p>		Estimate	Std. Error	t value	Pr(> t)	(Intercept)	6.214e+02	4.308e+00	144.233	< 2e-16 ***	data1\$Concentracion_T2 = 0.1%	-6.143e+00	4.108e+00	-1.495	0.147843	data1\$Concentracion_T3 = 0.2%	-1.071e+01	4.108e+00	-2.608	0.015413 **	data1\$Concentracion_T4 = 0.3%	-1.771e+01	4.108e+00	-4.312	0.000239 ***	data1\$Concentracion_T5 = 0.4%	-2.343e+01	4.108e+00	-5.703	7.10e-06 ***	factor(data1\$Dia)5	1.141e-13	4.860e+00	0.000	1.000000	factor(data1\$Dia)10	-1.600e+00	4.860e+00	-0.329	0.744869	factor(data1\$Dia)15	9.200e+00	4.860e+00	1.893	0.070501 .	factor(data1\$Dia)20	1.920e+01	4.860e+00	3.950	0.000597 ***	factor(data1\$Dia)25	2.820e+01	4.860e+00	5.802	5.56e-06 ***	factor(data1\$Dia)30	3.520e+01	4.860e+00	7.242	1.75e-07 ***
	Estimate	Std. Error	t value	Pr(> t)																																																																																																																					
(Intercept)	286683	1443	198.638	< 2e-16 ***																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T2 = 0.1%	-1657	1376	-1.204	0.240235																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T3 = 0.2%	-3014	1376	-2.190	0.038439 **																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T4 = 0.3%	-5043	1376	-3.665	0.001224 ***																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T5 = 0.4%	-7600	1376	-5.523	1.11e-05 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)5	-1680	1628	-1.032	0.312444																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)10	6580	1628	4.041	0.000475 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)15	2980	1628	1.830	0.079661 .																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)20	10780	1628	6.621	7.56e-07 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)25	12780	1628	7.849	4.41e-08 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)30	17780	1628	10.920	8.58e-11 ***																																																																																																																					
	Estimate	Std. Error	t value	Pr(> t)																																																																																																																					
(Intercept)	6.214e+02	4.308e+00	144.233	< 2e-16 ***																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T2 = 0.1%	-6.143e+00	4.108e+00	-1.495	0.147843																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T3 = 0.2%	-1.071e+01	4.108e+00	-2.608	0.015413 **																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T4 = 0.3%	-1.771e+01	4.108e+00	-4.312	0.000239 ***																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T5 = 0.4%	-2.343e+01	4.108e+00	-5.703	7.10e-06 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)5	1.141e-13	4.860e+00	0.000	1.000000																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)10	-1.600e+00	4.860e+00	-0.329	0.744869																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)15	9.200e+00	4.860e+00	1.893	0.070501 .																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)20	1.920e+01	4.860e+00	3.950	0.000597 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)25	2.820e+01	4.860e+00	5.802	5.56e-06 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)30	3.520e+01	4.860e+00	7.242	1.75e-07 ***																																																																																																																					
<p>Call: lm(formula = data1\$`SACIDEZ` ~ data1\$Concentracion_ + factor(data1\$Dia), data = data1)</p> <p>Residuals: Min 1Q Median 3Q Max -0.0217143 -0.0085714 -0.0002857 0.0090000 0.0225714</p> <p>Coefficients:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Estimate</th> <th>Std. Error</th> <th>t value</th> <th>Pr(> t)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(Intercept)</td> <td>7.743e-02</td> <td>8.207e-03</td> <td>9.435</td> <td>1.51e-09 ***</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T2 = 0.1%</td> <td>2.429e-02</td> <td>7.825e-03</td> <td>3.104</td> <td>0.004844 **</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T3 = 0.2%</td> <td>3.286e-02</td> <td>7.825e-03</td> <td>4.199</td> <td>0.000318 ***</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T4 = 0.3%</td> <td>4.429e-02</td> <td>7.825e-03</td> <td>5.660</td> <td>7.91e-06 ***</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T5 = 0.4%</td> <td>6.143e-02</td> <td>7.825e-03</td> <td>7.851</td> <td>4.40e-08 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)5</td> <td>2.430e-17</td> <td>9.258e-03</td> <td>0.000</td> <td>1.000000</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)10</td> <td>4.000e-02</td> <td>9.258e-03</td> <td>4.320</td> <td>0.000234 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)15</td> <td>2.800e-02</td> <td>9.258e-03</td> <td>3.024</td> <td>0.005857 **</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)20</td> <td>1.800e-02</td> <td>9.258e-03</td> <td>1.944</td> <td>0.063681 .</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)25</td> <td>1.000e-02</td> <td>9.258e-03</td> <td>1.080</td> <td>0.290823</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)30</td> <td>2.000e-03</td> <td>9.258e-03</td> <td>0.216</td> <td>0.830794</td> </tr> </tbody> </table> <p>--- Signif. codes: 0 '***' 0.001 '**' 0.01 '*' 0.05 '.' 0.1 ' ' 1</p> <p>Residual standard error: 0.01464 on 24 degrees of freedom Multiple R-squared: 0.8098, Adjusted R-squared: 0.7306 F-statistic: 10.22 on 10 and 24 DF, p-value: 1.887e-06</p>		Estimate	Std. Error	t value	Pr(> t)	(Intercept)	7.743e-02	8.207e-03	9.435	1.51e-09 ***	data1\$Concentracion_T2 = 0.1%	2.429e-02	7.825e-03	3.104	0.004844 **	data1\$Concentracion_T3 = 0.2%	3.286e-02	7.825e-03	4.199	0.000318 ***	data1\$Concentracion_T4 = 0.3%	4.429e-02	7.825e-03	5.660	7.91e-06 ***	data1\$Concentracion_T5 = 0.4%	6.143e-02	7.825e-03	7.851	4.40e-08 ***	factor(data1\$Dia)5	2.430e-17	9.258e-03	0.000	1.000000	factor(data1\$Dia)10	4.000e-02	9.258e-03	4.320	0.000234 ***	factor(data1\$Dia)15	2.800e-02	9.258e-03	3.024	0.005857 **	factor(data1\$Dia)20	1.800e-02	9.258e-03	1.944	0.063681 .	factor(data1\$Dia)25	1.000e-02	9.258e-03	1.080	0.290823	factor(data1\$Dia)30	2.000e-03	9.258e-03	0.216	0.830794	<p>Call: lm(formula = data1\$`pH` ~ data1\$Concentracion_ + factor(data1\$Dia), data = data1)</p> <p>Residuals: Min 1Q Median 3Q Max -0.054000 -0.012000 0.001714 0.010286 0.054000</p> <p>Coefficients:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Estimate</th> <th>Std. Error</th> <th>t value</th> <th>Pr(> t)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(Intercept)</td> <td>6.17400</td> <td>0.01587</td> <td>389.136</td> <td>< 2e-16 ***</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T2 = 0.1%</td> <td>-0.02000</td> <td>0.01513</td> <td>-1.322</td> <td>0.19860</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T3 = 0.2%</td> <td>-0.05429</td> <td>0.01513</td> <td>-3.589</td> <td>0.00148 **</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T4 = 0.3%</td> <td>-0.08000</td> <td>0.01513</td> <td>-5.288</td> <td>2.01e-05 ***</td> </tr> <tr> <td>data1\$Concentracion_T5 = 0.4%</td> <td>-0.09571</td> <td>0.01513</td> <td>-6.327</td> <td>1.53e-06 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)5</td> <td>-0.02600</td> <td>0.01790</td> <td>-1.453</td> <td>0.15929</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)10</td> <td>0.07000</td> <td>0.01790</td> <td>3.911</td> <td>0.00066 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)15</td> <td>0.10000</td> <td>0.01790</td> <td>5.587</td> <td>9.49e-06 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)20</td> <td>0.11600</td> <td>0.01790</td> <td>6.481</td> <td>1.06e-06 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)25</td> <td>0.14000</td> <td>0.01790</td> <td>7.822</td> <td>4.69e-08 ***</td> </tr> <tr> <td>factor(data1\$Dia)30</td> <td>0.17200</td> <td>0.01790</td> <td>9.609</td> <td>1.06e-09 ***</td> </tr> </tbody> </table> <p>--- Signif. codes: 0 '***' 0.001 '**' 0.01 '*' 0.05 '.' 0.1 ' ' 1</p> <p>Residual standard error: 0.0283 on 24 degrees of freedom Multiple R-squared: 0.9132, Adjusted R-squared: 0.877 F-statistic: 25.25 on 10 and 24 DF, p-value: 2.385e-10</p>		Estimate	Std. Error	t value	Pr(> t)	(Intercept)	6.17400	0.01587	389.136	< 2e-16 ***	data1\$Concentracion_T2 = 0.1%	-0.02000	0.01513	-1.322	0.19860	data1\$Concentracion_T3 = 0.2%	-0.05429	0.01513	-3.589	0.00148 **	data1\$Concentracion_T4 = 0.3%	-0.08000	0.01513	-5.288	2.01e-05 ***	data1\$Concentracion_T5 = 0.4%	-0.09571	0.01513	-6.327	1.53e-06 ***	factor(data1\$Dia)5	-0.02600	0.01790	-1.453	0.15929	factor(data1\$Dia)10	0.07000	0.01790	3.911	0.00066 ***	factor(data1\$Dia)15	0.10000	0.01790	5.587	9.49e-06 ***	factor(data1\$Dia)20	0.11600	0.01790	6.481	1.06e-06 ***	factor(data1\$Dia)25	0.14000	0.01790	7.822	4.69e-08 ***	factor(data1\$Dia)30	0.17200	0.01790	9.609	1.06e-09 ***
	Estimate	Std. Error	t value	Pr(> t)																																																																																																																					
(Intercept)	7.743e-02	8.207e-03	9.435	1.51e-09 ***																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T2 = 0.1%	2.429e-02	7.825e-03	3.104	0.004844 **																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T3 = 0.2%	3.286e-02	7.825e-03	4.199	0.000318 ***																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T4 = 0.3%	4.429e-02	7.825e-03	5.660	7.91e-06 ***																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T5 = 0.4%	6.143e-02	7.825e-03	7.851	4.40e-08 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)5	2.430e-17	9.258e-03	0.000	1.000000																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)10	4.000e-02	9.258e-03	4.320	0.000234 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)15	2.800e-02	9.258e-03	3.024	0.005857 **																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)20	1.800e-02	9.258e-03	1.944	0.063681 .																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)25	1.000e-02	9.258e-03	1.080	0.290823																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)30	2.000e-03	9.258e-03	0.216	0.830794																																																																																																																					
	Estimate	Std. Error	t value	Pr(> t)																																																																																																																					
(Intercept)	6.17400	0.01587	389.136	< 2e-16 ***																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T2 = 0.1%	-0.02000	0.01513	-1.322	0.19860																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T3 = 0.2%	-0.05429	0.01513	-3.589	0.00148 **																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T4 = 0.3%	-0.08000	0.01513	-5.288	2.01e-05 ***																																																																																																																					
data1\$Concentracion_T5 = 0.4%	-0.09571	0.01513	-6.327	1.53e-06 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)5	-0.02600	0.01790	-1.453	0.15929																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)10	0.07000	0.01790	3.911	0.00066 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)15	0.10000	0.01790	5.587	9.49e-06 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)20	0.11600	0.01790	6.481	1.06e-06 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)25	0.14000	0.01790	7.822	4.69e-08 ***																																																																																																																					
factor(data1\$Dia)30	0.17200	0.01790	9.609	1.06e-09 ***																																																																																																																					

Anexo 5. Encuesta hedónica para análisis sensorial. (Fernández Segovia, 2018)
adecuada por los investigadores

Ficha de evaluación organoléptica de hamburguesas					
Nombre:..... Fecha:.....Concentración.....					
INSTRUCCIONES					
Frente a ti tiene muestras de hamburguesa en la cual deberás evaluarlas en los atributos olor, Color, Textura, y Sabor. Escribir el número correspondiente a cada atributo. Por favor, entre muestra y muestra comer un trozo de hamburguesa y beber un sorbo de agua. Necesitamos tu opinión. ¡Apóyanos!!					
Categoría	Valor	Calificación para cada atributo			
		Olor	Color	Textura	Sabor
Me gusta	3				
Me disgusta	2				
Desagradable	1				
Comentarios y sugerencias:					
¡Gracias por su colaboración!					

Anexo 6. Encuesta hedónica para análisis sensorial para recojo de información.

Ficha de evaluación organoléptica de hamburguesas

Nombre: EINER IZIGON Fecha: 02/04/2022 Concentración: 0.2%

INSTRUCCIONES

Frente a ti tiene muestras de hamburguesa en la cual deberás evaluarlas en los atributos olor, Color, Textura, y Sabor. Escribir el número correspondiente a cada atributo. Por favor, entre muestra y muestra comer un trozo de hamburguesa y beber un sorbo de agua. Necesitamos tu opinión. ¡Apóyanos!!

Categoría	Valor	Calificación para cada atributo			
		Olor	Color	Textura	Sabor
Me gusta	3	X	X		
Me disgusta	2			X	X
Desagradable	1				

Comentarios y sugerencias:

¡Gracias por su colaboración!

Anexo 7. Conformidad de informe de ensayo de análisis sensorial.



Peruinka
Industrias S.A.

PERUINKA INDUSTRIAS S.A.

CONTRATISTAS, CONSULTORES INDUSTRIALES,
INDUSTRIALIZACIÓN, TURISMO, NEGOCIOS,
MERCADERO Y SERVICIOS EN GENERAL

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Jaén, 22 de abril del 2022

Referencia: solicitud N°002

Sres:

Jhon Alexis Tapia Barrios

Karen Milagros Quintana Pintado

Tesistas de la investigación "CONSERVACION DE HAMBURGUESAS DE CARNE DE RES CON ACEITE ESENCIAL DE OREGANO (*Origanum vulgare*)"

Asunto: Conformidad de informe de ensayo

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo cordialmente, y a la vez dar respuesta al documento enviado por su parte.

Nuestra empresa declara la conformidad y veracidad del Informe emitido:

INFORME	RESPONSABLES
N° 260421-21	Jhon Alexis Tapia Barrios Karen Milagros Quintana Pintado

Por otro lado, para los análisis organolépticos, se usó la escala hedónica de tres niveles usando los siguientes atributos: color, olor, sabor y textura.

Se emite el presente documento por única vez, ya que la veracidad del servicio lleva una trazabilidad desde la cotización del servicio entre el solicitante y la empresa Peruinka Industrias S.A.

Atentamente




Jhon Alexis Tapia Barrios
ING. EN INGENIERIA ALIMENTARIA
JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
PERUINKA INDUSTRIAS S.A.

JR. JUNÍN 348. SECTOR MORRO SOLAR - JAÉN

WWW.PERUINKA.COM.PE



Anexo 8. Ensayos de análisis sensorial de hamburguesa de res.

DÍA N°00

CONCENTRACIÓN: 0%

EVALUADOR N°: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR N°: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			2	3
ME DISGUSTA	2	3	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2	2			2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR N°: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR N°: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR N°: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR N°: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2	2			2
DESAGRADABLE	1				

CONCENTRACIÓN: 0.1%

EVALUADOR N°: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR N°: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR N°: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR N°: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR N°: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2

DESAGRADABLE	1				
--------------	---	--	--	--	--

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

CONCENTRACIÓN: 0.2%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2				

DESAGRADABLE	1			1	
--------------	---	--	--	---	--

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

CONCENTRACIÓN: 0.3%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2

DESAGRADABLE	1				
--------------	---	--	--	--	--

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

CONCENTRACIÓN: 0.4%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

IX. IX.

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2

DESAGRADABLE	1				
--------------	---	--	--	--	--

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

DÍA Nº05

CONCENTRACIÓN: 0%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				

DESAGRADABLE	1				
--------------	---	--	--	--	--

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		2	2	

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		2		

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

CONCENTRACIÓN: 0.1%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2	2			2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				1

CONCENTRACIÓN: 0.2%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2

DESAGRADABLE	1				
--------------	---	--	--	--	--

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1			1	1

CONCENTRACIÓN: 0.3%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2

DESAGRADABLE	1	1	1	1	
--------------	---	---	---	---	--

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			2
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	1

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	1

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				2

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		1		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

CONCENTRACIÓN: 0.4%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR N°: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			2	3
ME DISGUSTA	2	3	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	2			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR N°: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR N°: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR N°: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR N°: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR N°: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR N°: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR N°: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			

ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1			1	1

DÍA N°10

CONCENTRACIÓN: 0%

EVALUADOR N°: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR N°: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR N°: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR N°: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2			3	3
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR N°: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR N°: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR N°: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR

ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2			2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR N°: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

CONCENTRACIÓN: 0.1%

EVALUADOR N°: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3

ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				

DESAGRADABLE	1		1		
--------------	---	--	---	--	--

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			1

CONCENTRACIÓN: 0.2%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3

ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3

ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2

DESAGRADABLE	1				
--------------	---	--	--	--	--

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

CONCENTRACIÓN: 0.3%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			2
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		1	1	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	

ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

CONCENTRACIÓN: 0.4%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	1

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				

DESAGRADABLE	1	1	1	1	
--------------	---	---	---	---	--

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

DÍA Nº15

CONCENTRACIÓN: 0%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	2			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR

ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	1

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	1

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				

ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				1

CONCENTRACIÓN: 0.1%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

CONCENTRACIÓN: 0.2%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

X.

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

XI.

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1		

XII.

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1		1	1	

XIII.

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3

ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR N°: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

CONCENTRACIÓN: 0.3%

EVALUADOR N°: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR N°: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR N°: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR N°: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				

ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR N°: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR N°: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR N°: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR N°: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR N°: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR N°: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				

ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR N°: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2			2	

DESAGRADABLE	1		1		1
--------------	---	--	---	--	---

EVALUADOR N°: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR N°: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

CONCENTRACIÓN: 0.4%

EVALUADOR N°: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR N°: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR N°: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR N°: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3

ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	

DESAGRADABLE	1				
--------------	---	--	--	--	--

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

DÍA Nº20

CONCENTRACIÓN: 0%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				

ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

CONCENTRACIÓN: 0.1%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			2
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	1

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3

ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

CONCENTRACIÓN: 0.2%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				2

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			2
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				

ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

CONCENTRACIÓN: 0,3%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

XIV. EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	

ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2

DESAGRADABLE	1		1		
--------------	---	--	---	--	--

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

CONCENTRACIÓN: 0.4%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		

ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2

DESAGRADABLE	1	1	1		
--------------	---	---	---	--	--

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

DÍA Nº25

CONCENTRACIÓN: 0%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		2
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			2	3
ME DISGUSTA	2	3	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2

DESAGRADABLE	1				
--------------	---	--	--	--	--

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				2

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	3	3
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

CONCENTRACIÓN: 0.1%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				

DESAGRADABLE	1	1	1	1	1
--------------	---	---	---	---	---

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	1

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3

ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR N°: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR N°: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR N°: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

CONCENTRACIÓN: 0.2%

EVALUADOR N°: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR N°: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR N°: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR N°: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR N°: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR N°: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR N°: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				2
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				2

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3

ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

CONCENTRACIÓN: 0.3%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	1

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	1

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				

ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR N°: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

CONCENTRACIÓN: 0.4%

EVALUADOR N°: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR N°: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR N°: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR N°: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR N°: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR N°: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR N°: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR N°: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1			1	

EVALUADOR N°: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	3	3
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR N°: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3

ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR N°: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR N°: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

DÍA N°30

CONCENTRACIÓN: 0%

EVALUADOR N°: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	1

EVALUADOR N°: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				1

XV.

EVALUADOR N°: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	1

EVALUADOR N°: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			2
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR N°: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR N°: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	1

EVALUADOR N°: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR N°: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR N°: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR N°: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	1

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

CONCENTRACIÓN: 0.1%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2	2	2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			

ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

CONCENTRACIÓN: 0.2%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				

ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				

ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR N°: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

CONCENTRACIÓN: 0.3%

EVALUADOR N°: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR N°: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR N°: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR N°: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR N°: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR N°: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR N°: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR N°: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR N°: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
--	-------	------	-------	---------	-------

ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	2
DESAGRADABLE	1	1			

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2	2	2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2		
DESAGRADABLE	1			1	1

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		

ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1		

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2		2
DESAGRADABLE	1	1		1	

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				1

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3		
ME DISGUSTA	2	2		2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		1

CONCENTRACIÓN: 0.4%

EVALUADOR Nº: 1

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1		1	1	1

EVALUADOR Nº: 2

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR Nº: 3

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		1

EVALUADOR Nº: 4

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 5

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR

ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 6

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 7

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 8

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 9

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3		3	3
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 10

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 11

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 12

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 13

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 14

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 15

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 16

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 17

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 18

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				

ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 19

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 20

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2		2	2	
DESAGRADABLE	1	1			1

EVALUADOR Nº: 21

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3		3
ME DISGUSTA	2			2	
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 22

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1		1	1	

EVALUADOR Nº: 23

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3			3	
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1		1

EVALUADOR Nº: 24

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 25

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 26

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2	2	2	2	2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 27

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3			
ME DISGUSTA	2		2		
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 28

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 29

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3	3	3	3	
ME DISGUSTA	2				2
DESAGRADABLE	1				

EVALUADOR Nº: 30

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2			2	2
DESAGRADABLE	1	1	1		

EVALUADOR Nº: 31

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	

DESAGRADABLE	1		1		
--------------	---	--	---	--	--

EVALUADOR Nº: 32

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	1

EVALUADOR Nº: 33

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2				
DESAGRADABLE	1	1	1	1	

EVALUADOR Nº: 34

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3		3	3	3
ME DISGUSTA	2	2			
DESAGRADABLE	1				

XVI.

EVALUADOR Nº: 35

	VALOR	OLOR	COLOR	TEXTURA	SABOR
ME GUSTA	3				3
ME DISGUSTA	2	2		2	
DESAGRADABLE	1		1		

XVII.

Anexo 9

Tabla 10

Consolidado de valores sensoriales según día y concentración.

Día 0					
Concentracion	Olor	Color	Sabor	Textura	
0%	85%	87%	85%	89%	
0.10%	81%	92%	82%	86%	
0.20%	76%	89%	66%	78%	
0.30%	72%	64%	73%	71%	
0.40%	66%	65%	71%	63%	

Día 5					
Concentracion	Olor	Color	Sabor	Textura	
0%	82%	83%	85%	88%	
0.10%	90%	85%	83%	77%	
0.20%	66%	56%	71%	70%	
0.30%	59%	61%	70%	67%	
0.40%	56%	42%	77%	55%	

Día 10					
Concentracion	Olor	Color	Sabor	Textura	
0%	78%	66%	88%	73%	
0.10%	68%	65%	82%	78%	
0.20%	54%	47%	67%	58%	
0.30%	60%	61%	75%	63%	
0.40%	52%	44%	58%	61%	

Día 15					
Concentracion	Olor	Color	Sabor	Textura	
0%	48%	40%	54%	48%	
0.10%	57%	50%	67%	67%	
0.20%	65%	53%	60%	71%	
0.30%	63%	50%	69%	68%	
0.40%	58%	59%	52%	53%	

Día 20					
Concentracion	Olor	Color	Sabor	Textura	
0%	66%	53%	73%	65%	
0.10%	63%	54%	60%	69%	
0.20%	63%	55%	56%	67%	
0.30%	57%	70%	59%	67%	
0.40%	47%	50%	50%	55%	

Día 25					
Concentracion	Olor	Color	Sabor	Textura	
0%	61%	63%	62%	69%	
0.10%	50%	57%	62%	55%	
0.20%	53%	50%	54%	61%	
0.30%	49%	42%	46%	57%	
0.40%	58%	52%	55%	62%	

Día 30					
Concentracion	Olor	Color	Sabor	Textura	
0%	50%	50%	55%	56%	
0.10%	52%	50%	60%	59%	
0.20%	40%	42%	53%	52%	
0.30%	51%	42%	45%	58%	
0.40%	55%	46%	62%	61%	

Anexo 10

Tabla 11

Promedios del análisis organoléptico de las hamburguesas

Día 0				
Concentración	Olor	Color	Sabor	Textura
0%	85%	87%	85%	89%
0.10%	81%	92%	82%	86%
0.20%	76%	89%	66%	78%
0.30%	72%	64%	73%	71%
0.40%	66%	65%	71%	63%

Día 5				
Concentracion	Olor	Color	Sabor	Textura
0%	82%	83%	85%	88%
0.10%	90%	85%	83%	77%
0.20%	66%	56%	71%	70%
0.30%	59%	61%	70%	67%
0.40%	56%	42%	77%	55%

Día 10				
Concentracion	Olor	Color	Sabor	Textura
0%	78%	66%	88%	73%
0.10%	68%	65%	82%	78%
0.20%	54%	47%	67%	58%
0.30%	60%	61%	75%	63%

106

0.40%	52%	44%	58%	61%
--------------	-----	-----	-----	-----

Dia 15

Concentracion	Olor	Color	Sabor	Textura
0%	48%	40%	54%	48%
0.10%	57%	50%	67%	67%
0.20%	65%	53%	60%	71%
0.30%	63%	50%	69%	68%
0.40%	58%	59%	52%	53%

Dia 20

Concentracion	Olor	Color	Sabor	Textura
0%	66%	53%	73%	65%
0.10%	63%	54%	60%	69%
0.20%	63%	55%	56%	67%
0.30%	57%	70%	59%	67%
0.40%	47%	50%	50%	55%

Dia 25

Concentracion	Olor	Color	Sabor	Textura
0%	61%	63%	62%	69%
0.10%	50%	57%	62%	55%
0.20%	53%	50%	54%	61%
0.30%	49%	42%	46%	57%
0.40%	58%	52%	55%	62%

Dia 30

Concentracion	Olor	Color	Sabor	Textura
0%	50%	50%	55%	56%
0.10%	52%	50%	60%	59%
0.20%	40%	42%	53%	52%
0.30%	51%	42%	45%	58%
0.40%	55%	46%	62%	61%

Anexo 11 Código de R-Studio, utilizado para el análisis de los datos organolépticos

```
RStudio
File Edit Code View Plots Session Build Debug Profile Tools Help
Go to file/function Addins
projecto_hamburguesas_2.R x proyecto_hamburguesas.R x
10
11
12 data0 = as.data.frame(read_excel("resultados_hamburguesa.xlsx", sheet = "Hoja2"))
13 data1 = data0 # %% gather(Atributo,Valor,4:7)
14
15 CarOr = c("Olor","Color","Sabor","Textura") #vector con las características a testear
16 dataTest = NULL; dataComp = NULL; dataRangos = NULL
17
18 for (j in c(1:5)) {
19
20   data_test = data1 %>% filter(Dia == "Dia 30") %>% select(Evaluador,Concentracion,"Valor" = CarOr[j]) %>% convert_as_factor(Concentracion)
21
22   testF = cbind("Atributo" = CarOr[j],
23               as.data.frame(data_test %>% friedman_test(Valor ~ Concentracion | Evaluador)))#Test de Friedman
24
25   testFMC = cbind("Atributo" = CarOr[j],
26                 as.data.frame(friedmanmc(data_test$Valor,data_test$Concentracion,as.factor(data_test$Evaluador))))#Comparaciones multiples
27
28   dataTest = rbind(dataTest,testF) #Data con los resultados del test de Friedman para cada característica.
29   dataComp = rbind(dataComp,testFMC) #Data con los resultados de las comparaciones multiples para cada caract.
30
31   a = as.data.frame(t(data_test %>% spread(Concentracion,Valor))[-1,])
32   b = NULL
33
34   for (i in c(1:35)) {
35     b = cbind(b,rank(a[,i],ties.method = "average"))
36     rangos = as.data.frame(cbind(Tratamiento=paste("T",c(1:5),sep = ""),Suma_R=rowSums(b),Pomedio_R=rowSums(b)/35)) %>%
37       mutate(Caracteristicas = CarOr[j])
38   }
39
40   dataRangos = rbind(dataRangos,rangos) #Data con los rangos promedios de los tratamientos en cada característica.
41 }
42
43 write.csv(dataTest,"30dataTestFriedman.csv")
44 write.csv(dataRangos,"30dataRangosPromedios.csv")
45 write.csv(dataComp,"30dataComparacionesMult.csv")
46
```

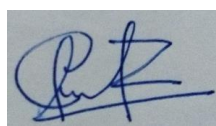
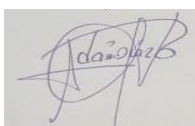
Anexo 12 Documentación de la prueba utilizado Test de Friedman

Cuando los datos de k muestras igualadas están al menos en escala ordinal, se puede utilizar el análisis de varianza de Friedman para evaluar la hipótesis nula de que las k muestras fueron extraídas de la misma población (Siegel, 1995).

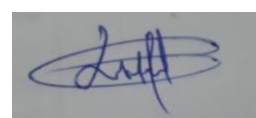
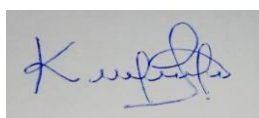
Esta prueba puede utilizarse en aquellas situaciones en las que se seleccionan n grupos de k elementos de forma que los elementos de cada grupo sean lo más parecidos posible entre sí, y a cada uno de los elementos del grupo se le aplica uno de entre k "tratamientos", o bien cuando a cada uno de los elementos de una muestra de tamaño n se le aplican los k "tratamientos".

La hipótesis nula que se contrasta es que las respuestas asociadas a cada uno de los "tratamientos" tienen la misma distribución de probabilidad o distribuciones con la misma mediana, frente a la hipótesis alternativa de que por lo menos la distribución de una de las respuestas difiere de las demás. Para poder utilizar esta prueba las respuestas deben ser variables continuas y estar medidas por lo menos en una escala ordinal.

Los datos se disponen en una tabla en la que en cada fila se recogen las respuestas de los k elementos de cada grupo a los k tratamientos:



108



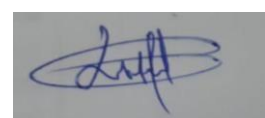
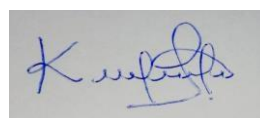
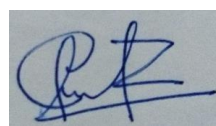
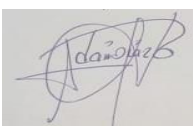
Grupo\ Tratamiento	1	2	...	j	...	k
1	x ₁₁	x ₁₂	...	x _{1j}	...	x _{1k}
...
i	x _{i1}	x _{i2}	...	x _{ij}	...	x _{ik}
...
n	x _{n1}	x _{n2}	...	x _{nj}	...	x _{nk}

A las observaciones de cada fila se les asignan rangos de menor a mayor desde 1 hasta k; a continuación, se suman los rangos correspondientes a cada columna, siendo R_j la suma correspondiente a la columna j-ésima. Si la hipótesis nula es cierta, la distribución de los rangos en cada fila se debe al azar, y es de esperar que la suma de los rangos correspondientes a cada columna sea aproximadamente igual a n(k + 1)/2. La prueba de Friedman determina si las R_j observadas difieren significativamente del valor esperado bajo la hipótesis nula.

El estadístico de prueba es:

$$F = \frac{12}{nk(k+1)} \sum_{j=1}^k R_j^2 - 3n(k+1)$$

Si H₀ es cierta y el número de columnas y/o de filas es moderadamente grande la distribución de F se aproxima a una chi-cuadrado con k - 1 grados de libertad; de forma que se rechaza la hipótesis nula para valores de F superiores al valor crítico para el nivel de significación fijado (obtener valores de la tabla 10).



Anexo 13 Valores críticos de la distribución ji cuadrada.

df	Probabilidad según H_0 de que $\chi^2 \geq X^2$													
	0.99	0.98	0.95	0.90	0.80	0.70	0.50	0.30	0.20	0.10	0.05	0.02	0.01	0.001
1	0.00016	0.00063	0.0039	0.016	0.064	0.15	0.46	1.07	1.64	2.71	3.84	5.41	6.64	10.83
2	0.02	0.04	0.10	0.21	0.45	0.71	1.39	2.41	3.22	4.60	5.99	7.82	9.21	13.82
3	0.12	0.18	0.35	0.58	1.00	1.42	2.37	3.66	4.64	6.25	7.82	9.84	11.34	16.27
4	0.30	0.43	0.71	1.06	1.65	2.20	3.36	4.88	5.99	7.78	9.49	11.67	13.28	18.46
5	0.55	0.75	1.14	1.61	2.34	3.00	4.35	6.06	7.29	9.24	11.07	13.39	15.09	20.52
6	0.87	1.13	1.64	2.20	3.07	3.83	5.35	7.23	8.56	10.64	12.59	15.03	16.81	22.46
7	1.24	1.56	2.17	2.83	3.82	4.67	6.35	8.38	9.80	12.02	14.07	16.62	18.48	24.32
8	1.65	2.03	2.73	3.49	4.59	5.53	7.34	9.52	11.03	13.36	15.51	18.17	20.09	26.12
9	2.09	2.53	3.32	4.17	5.38	6.39	8.34	10.66	12.24	14.68	16.92	19.68	21.67	27.88
10	2.56	3.06	3.94	4.86	6.18	7.27	9.34	11.78	13.44	15.99	18.31	21.16	23.21	29.59
11	3.05	3.61	4.58	5.58	6.99	8.15	10.34	12.90	14.63	17.28	19.68	22.62	24.72	31.26
12	3.57	4.18	5.23	6.30	7.81	9.03	11.34	14.01	15.81	18.55	21.03	24.05	26.22	32.91
13	4.11	4.76	5.89	7.04	8.63	9.93	12.34	15.12	16.98	19.81	22.36	25.47	27.69	34.53
14	4.66	5.37	6.57	7.79	9.47	10.82	13.34	16.22	18.15	21.06	23.68	26.87	29.14	36.12
15	5.23	5.98	7.26	8.55	10.31	11.72	14.34	17.32	19.31	22.31	25.00	28.26	30.58	37.70
16	5.81	6.61	7.96	9.31	11.15	12.62	15.34	18.42	20.46	23.54	26.30	29.63	32.00	39.29
17	6.41	7.26	8.67	10.08	12.00	13.53	16.34	19.51	21.62	24.77	27.59	31.00	33.41	40.75
18	7.02	7.91	9.39	10.86	12.86	14.44	17.34	20.60	22.76	25.99	28.87	32.35	34.80	42.31
19	7.63	8.57	10.12	11.65	13.72	15.35	18.34	21.69	23.90	27.20	30.14	33.69	36.19	43.82
20	8.26	9.24	10.85	12.44	14.58	16.27	19.34	22.78	25.04	28.41	31.41	35.02	37.57	45.32
21	8.90	9.92	11.59	13.24	15.44	17.18	20.34	23.86	26.17	29.62	32.67	36.34	38.93	46.80
22	9.54	10.60	12.34	14.04	16.31	18.10	21.24	24.94	27.30	30.81	33.92	37.66	40.29	48.27
23	10.20	11.29	13.09	14.85	17.19	19.02	22.34	26.02	28.43	32.01	35.17	38.97	41.64	49.73
24	10.86	11.99	13.85	15.66	18.06	19.94	23.34	27.10	29.55	33.20	36.42	40.27	42.98	51.18
25	11.52	12.70	14.61	16.47	18.94	20.87	24.34	28.17	30.68	34.38	37.65	41.57	44.31	52.62
26	12.20	13.41	15.38	17.29	19.82	21.79	25.34	29.25	31.80	35.56	38.88	42.86	45.64	54.05
27	12.88	14.12	16.15	18.11	20.70	22.72	26.34	30.32	32.91	36.74	40.11	44.14	46.96	55.48
28	13.56	14.85	16.93	18.94	21.59	23.65	27.34	31.39	34.03	37.92	41.34	45.42	48.28	56.89
29	14.26	15.57	17.71	19.77	22.48	24.58	28.34	32.46	35.14	39.09	42.56	46.69	49.59	58.80
30	14.95	16.31	18.49	20.60	23.36	25.51	29.34	33.53	36.25	40.26	43.77	47.96	50.89	59.70

Anexo 14. Consulta de Registro sanitario del Aceite esencial de Orégano

14/5/22, 17:00

www.digesa.minsa.gob.pe/Expedientes/Consulta_Registro_Sanitario.aspx

14038-2013 Nro. Exp. 15845-2013-R			
REGISTRO SANITARIO Para la puesta en el mercado nacional de alimentos y bebidas de consumo humano REGISTRO VENCIDO			
A. EMPRESA INVERSIONES ARCADIUS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA RUC: 20533022304 MZA. I LOTE: 19 ASOC. LAS AMERICAS, (ESPALDA DEL COLG. FALLARDELLI) CORONEL GREGORIO ALBARRACIN, TACNA, TACNA Teléfono/Fax: - Rep. Legal: MAMANÍ GALLEGOS OSCAR JAVIER			
B. ESTABLECIMIENTO INVERSIONES ARCADIUS EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA ANX. CORAGUAYA CAL. J. BASADRE S/N, , ILABAVA, JORGE BASADRE, TACNA			
C. ALIMENTOS Y BEBIDAS 1. ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO PARA USO CULINARIO - ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO "ESENCIAS DEL ANDE/ Q'API/ AROMAS TACÑENOS", en botella/frasco de vidrio de 3 ml. hasta 1 L. Vida Útil del Producto: 02 años	Código del Registro Sanitario C0000115N VCIVAC		
D. REGISTRO La Dirección General de Salud Ambiental autoriza la inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano de los productos descritos en el ítem C bajo las siguientes condiciones: a. La empresa y su representante legal son solidariamente responsables de que los productos descritos en el ítem C sean puestos en el mercado nacional en condiciones inocuas y aptas para el consumo humano. b. El envase del producto debe consignar el Código del Registro Sanitario, el lote de fabricación y la fecha de vencimiento del producto. c. Cualquier cambio o nuevo diseño en el envasado, envase, presentación o etiquetado, sólo requerirá una notificación a DIGESA, la cual incorporará automáticamente dicho cambio en el Registro. d. La vigencia de la presente autorización de inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas es de cinco años a partir de la fecha de su expedición. e. Esta inscripción esta sujeta a vigilancia y monitoreo sanitario por parte de DIGESA, la cual podrá revocarla. f. La empresa está obligada a comunicar por escrito a la DIGESA cualquier cambio o modificación en los datos o condiciones bajo las cuales se otorgó el Registro Sanitario a un producto o grupo de productos, por lo menos siete (7) días hábiles antes de ser efectuada, acompañando los recaudos o información que sustente dicha modificación.			
Lima, 17 de Diciembre del 2015			
DIGESA Las Américas # 330 Urb. San Eugenio, Lima (Lima 14) Lima - Perú	Atención Mesa de Partes: Lunes a Viernes de 7:30 am - 5:30 pm.	Correo Electrónico digesacomul@minsa.gob.pe	Página Web http://www.digesa.minsa.gob.pe
Teléfonos (51) 811-4450			
Copyright © 2010 DIGESA. Todos los derechos reservados			

111

Anexo 15. Galería de Fotografía
Preparación de la hamburguesa



Fotografía 1: Recepción de carne



Fotografía. Pesado



Fotografía 3. Troceado



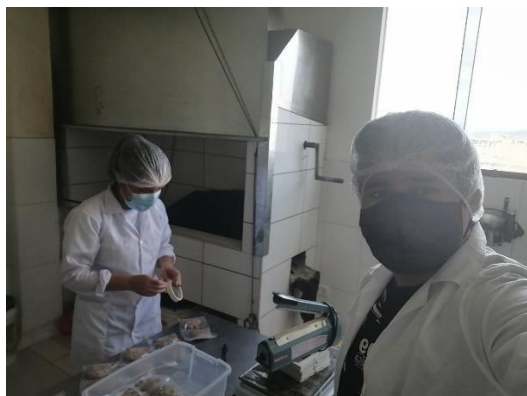
Fotografía 3. Molido de la carne



Fotografía 4. Mezclado 1



Fotografía 5. Mezclado 2



Fotografía 6. Moldeado



Fotografía 7. Envasado



Fotografía 8. Almacenado