



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE AGRONOMÍA
CARRERA DE INGENIERÍA EN PRODUCCIÓN
Y COMERCIALIZACIÓN AGROPECUARIA

CIPyCOS

*Revista estudiantil en
Producción, Transformación
y Comercialización Agropecuaria*

Vol. 3, núm. 2
Diciembre, 2024

Viacha, La Paz, Bolivia

CIPyCOS

REVISTA ESTUDIANTIL EN PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN AGROPECUARIA

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE AGRONOMÍA
CARRERA DE INGENIERÍA EN PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN AGROPECUARIA

CIPyCOS

Revista Estudiantil en Producción, Transformación y Comercialización Agropecuaria

VOLUMEN 3, NÚMERO 2
AÑO 2024



PRESIDENTE

Ing.M.Sc. Brígido Moisés Quiroga Sossa

Director, Instituto de Investigación en Producción Transformación y Comercialización Agropecuaria (IIPTyCA)

EDITORIA

Ing.M.Sc. Gladys Jaqueline Chipana Mendoza

Docente Investigadora, Carrera de Ingeniería en Producción y Comercialización Agropecuaria

COMITÉ TÉCNICO

Ing. Juan José Aparicio Porres

Docente Investigador, Carrera de Ingeniería en Producción y Comercialización Agropecuaria

Ing.M.Sc. José Eduardo Oviedo Farfán

Docente, Carrera de Ingeniería en Producción y Comercialización Agropecuaria

Ing.M.Sc. Ramiro Augusto Mendoza Nogales

Docente, Carrera de Ingeniería en Producción y Comercialización Agropecuaria

Ing. Max Espinoza Paz

Docente Investigador, Carrera de Ingeniería en Producción y Comercialización Agropecuaria

Todos los derechos reservados
Depósito Legal: 4-3-101-2022 P.O.
<https://cipycos.umsa.bo>
Diciembre, 2024
La Paz, Bolivia

Se permite la reproducción total o parcial de los artículos que contiene la Revista por cualquier medio, mencionando la respectiva fuente.

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE AGRONOMÍA
CARRERA DE INGENIERÍA EN PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN AGROPECUARIA
CIPyCOS
Revista Estudiantil en Producción, Transformación y Comercialización Agropecuaria

TABLA DE CONTENIDO

Artículos de investigación

Evaluación fisicoquímica y aceptabilidad sensorial de yogurt frutado elaborado con dos niveles de pulpa de copoazú (<i>Theobroma grandiflorum</i>) <i>Simón Aldo Chuquimia Chavarria, Gladys Quispe Mollo, Gladys J. Chipana-Mendoza</i>	07
Reactivación del hongo biocontrolador <i>Trichoderma harzianum</i> en un medio de fermentación de sustrato de arroz (<i>Oryza sativa</i>) <i>Eddy Raúl Quispe Choque, José Eduardo Oviedo Farfán</i>	16
Caracterización del proceso de elaboración del charque de cuy (<i>Cavia porcellus</i>) en Viacha, Bolivia <i>Brandon Leodan Mamani Salazar, Gladys J. Chipana-Mendoza</i>	23
Elaboración del pan tradicional en base de masa madre de harina de trigo e integral: evaluación sensorial comparativa <i>Teofilo Mauricio Castañeta Mamani, Gladys J Chipana-Mendoza</i>	31
Proceso de la elaboración del queso en el Centro de Investigación en Lácteos, Viacha-Bolivia <i>Yhessica Calle Aliaga</i>	41
Conocimiento tradicional y formas de consumo de <i>Lepechinia meyenii</i> Walp. en la comunidad de Sunimuro, La Paz, Bolivia <i>Yaneth Karen Choque Mayta, Gladys J Chipana-Mendoza</i>	48
Instrucciones para autores	56