



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS



1. Descripción del Laboratorio

El LAA presta sus servicios en el desarrollo de las prácticas académicas de pregrado, en las asignaturas de Bioquímica general, Química de Alimentos y Análisis de Alimentos; en prácticas académicas de la Maestría en Ciencias Agroalimentarias y en el desarrollo de trabajos de grado, tesis de Maestría, pasantías, trabajos de extensión del programa de Ingeniería de Alimentos y a otros usuarios de la universidad, así como también a entidades externas que ocasionalmente soliciten sus servicios.

El LAA lleva más de 20 años en funcionamiento, se encuentra ubicado en la fase II de la Planta Piloto de la sede Berástegui, cuenta con instalaciones nuevas que cumplen con todos los requisitos técnicos y de seguridad estipulados en la normatividad Colombiana.

Las instalaciones están divididas por áreas, lo cual permite que simultáneamente se realicen actividades de docencia, investigación y extensión. Las áreas son: área de recepción, área de pesaje, área de prácticas académicas, área de análisis y área de almacenamiento de reactivos.

ÁREA DE PESAJE





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS



ÁREA DE PRÁCTICAS



ÁREA DE ANÁLISIS



Por una universidad con calidad, moderna e incluyente
Carrera 6ª. No. 76-103 Montería NIT. 891080031-3 - Teléfono: 7860300 - 7860920
www.unicordoba.edu.co



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS



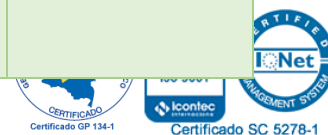
PERSONAL RESPONSABLE

Cargo	Funcionario	Correo
Coordinador del Laboratorio	Claudia Denise de Paula	cdepaula@correo.unicordoba.edu.co
Técnico administrativo	Lucia Oviedo	luciaoviedo@correo.unicordoba.edu.co

ACTIVIDADES

En el laboratorio se realizan de forma regular las siguientes prácticas académicas:

ASIGNATURA	NOMBRE DE LA PRÁCTICA	N° DE GRUPOS	N° DE ESTUDIANTES
	Separación de aminoácidos por cromatografía	3	20



Por una universidad con calidad, moderna e incluyente
Carrera 6ª. No. 76-103 Montería NIT. 891080031-3 - Teléfono: 7860300 - 7860920
www.unicordoba.edu.co



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS



BIOQUÍMICA GENERAL	Determinación del punto isoeléctrico de una proteína	3	20
	Proteínas: Separación y Caracterización	3	20
	Ensayos con proteínas	3	20
	Enzimas: amilasa salival	3	20
	Enzimas y su desempeño en los alimentos	3	20
	Identificación de carbohidratos	3	20
	Química de los lípidos	3	20
	Determinación del valor de acidez de una grasa	3	20
QUÍMICA DE ALIMENTOS	Pardeamiento no enzimático: Reacciones de Maillard y caramelización	2	20
	Hidrólisis de almidón y Gelatinización de granos	2	20
	Extracción de gluten a partir de harina de trigo	2	20
	Extracción de pectinas	2	20
	Enzimas	2	20
	Emulsiones	2	20
	Pigmentos	2	20
	Determinación de humedad en muestras de diferentes alimentos	3	20
	Determinación de cenizas en muestras de diferentes alimentos	3	20
	Determinación de extracto etéreo en muestras de diferentes alimentos	3	20
	Determinación de proteínas por el método de Kjeldahl	3	20





UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

ANÁLISIS DE ALIMENTOS	Determinación de fibra bruta	3	20
	Determinación espectrofotométrica de hierro por el método de fenantrolina	3	20
	Determinación de azúcares reductores por el método 3,5 ácido dinitrosalicílico	3	20
	Determinación de azúcares reductores por el método de Lane y Eynon	3	20
	Determinación de vitamina C por el método de 2,4 Dinitrofenilhidrazina	3	20
	Pruebas de calidad de la leche	3	20
	Análisis de aceites	3	20

PRESTACION DE SERVICIOS

Los análisis que podrían realizarse en el laboratorio son:

PARAMETRO	TECNICA	PRECIO
Análisis de humedad	Secado por estufa	38000
Análisis de cenizas	Incineración en mufla	50000
Análisis de extracto etéreo	Extracción por Goldfish	69000
Análisis de proteínas	Microkjeldahl	57000
Análisis de fibra bruta	Hidrolisis acida, alcalina, secado y calcinación	75000
Análisis proximal que incluye : humedad, cenizas, extracto etéreo, proteína, fibra bruta y cálculo de carbohidratos	Las mencionadas en los ítems anteriores	289000
Análisis de PH	Potenciómetro	21000
Acidez titulable	Titulación	28000
Grados Brix	Refractometria	21000
Densidad	Picnometría	35500



Por una universidad con calidad, moderna e incluyente
Carrera 6ª. No. 76-103 Montería NIT. 891080031-3 - Teléfono: 7860300 - 7860920
www.unicordoba.edu.co



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS



EQUIPOS

El laboratorio cuenta con los siguientes equipos:

EQUIPO	ESPECIFICACIONES
	Balanza analítica Marca : OHAUS Modelo : PA214
	Vortex Marca : BOECO Modelo : V 1 Plus.
	PHmetro DE MESA Marca : HANNA Modelo : hi 2221



Certificado SC 5278-1

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

Carrera 6ª. No. 76-103 Montería NIT. 891080031-3 - Teléfono: 7860300 - 7860920

www.unicordoba.edu.co



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS



	<p>Agitador magnético con calentamiento Marca : THOMSON Modelo : IT-09B-15</p>
	<p>Agitador magnético con calentamiento Marca : LB-PRO Modelo : MS-H-S</p>
	<p>Molino multifuncional Marca : TECNAL Modelo : TE-631/4</p>



Certificado GP 134-1



Certificado SC 5278-1



Por una universidad con calidad, moderna e incluyente
Carrera 6ª. No. 76-103 Montería NIT. 891080031-3 - Teléfono: 7860300 - 7860920
www.unicordoba.edu.co



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS



	<p>Estufa con circulación forzada de aire Marca : VENTICELL Modelo : 111</p>
	<p>Mufia Marca : E&Q Modelo : 9.5D</p>
	<p>Baño termostático Marca : MENMERT Modelo : WNB14</p>



Certificado GP 134-1



Certificado SC 5278-1





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS



	<p>Digestor de nitrógeno Marca : TECNAL MODELO : TE-040/2566</p>
	<p>Destilador de nitrógeno Marca : TECNAL MODELO : TE-0363</p>
	<p>Sistema para determinación de grasa Marca : TECNAL Modelo : TE-044-8/50</p>





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS



	<p>Determinador fibra Marca : TECNAL Modelo :TE-149</p>
	<p>Refractómetro Abbe Marca : ATAGO Modelo :DR-A1</p>
	<p>Centrifuga Marca: HERMLE Modelo: Z206A</p>



Certificado GP 134-1



Certificado SC 5278-1



Por una universidad con calidad, moderna e incluyente
Carrera 6ª. No. 76-103 Montería NIT. 891080031-3 - Teléfono: 7860300 - 7860920
www.unicordoba.edu.co





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS



	<p>Espectrofotómetro Marca : PHARO Modelo: UV/VIS 300</p>
	<p>Destilador de agua Marca :PRECISION Modelo: PWS 8-5</p>



Certificado GP 134-1



Certificado SC 5278-1



Por una universidad con calidad, moderna e incluyente
Carrera 6ª. No. 76-103 Montería NIT. 891080031-3 - Teléfono: 7860300 - 7860920
www.unicordoba.edu.co



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERIA
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE ANALISIS DE ALIMENTOS



Por una universidad con calidad, moderna e incluyente
Carrera 6ª. No. 76-103 Montería NIT. 891080031-3 - Teléfono: 7860300 - 7860920
www.unicordoba.edu.co