



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE PROCESOS LÁCTEOS



LABORATORIO DE PROCESOS LÁCTEOS

1. Descripción del Laboratorio

El laboratorio de procesos lácteos, es un espacio académico en el cual los estudiantes del programa de Ingeniería de Alimentos, medicina veterinaria y zootecnia y bacteriología de la Universidad de Córdoba desarrollan actividades prácticas contenidas en los programas curriculares de los cursos que hacen uso de este lugar. En él adquieren habilidades y conocimientos enfocados a la identificación e interpretación de situaciones específicas de cada área como la determinación de los parámetros físico-químicos de la leche.

El laboratorio de procesos lácteos se encuentra ubicado en la sede de Berastegüi de la Universidad de Córdoba en el bloque 12. Y es utilizado por las asignaturas de procesos lácteos, bacteriología y lactología, es usado en el semestre por tres cursos diferentes con un total aproximado de 80 estudiantes.

Es un espacio académico e investigativo donde los estudiantes y profesores pueden desarrollar las investigaciones relacionados con el campo de leche y derivados lácteos utilizando los equipos y reactivos de punta para el desarrollo no solo de las practicas académicas si no de todo lo relacionado con la calidad sanitaria de la leche y sus derivados.

En el laboratorio de procesos lácteos se realizan las prácticas académicas de análisis fisicoquímicos de los productos lácteos y ensayos de investigaciones de tesis y trabajos de grados, así como también de artículos investigativos acerca del área de lácteos.

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.

Email: arlesacosta@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3107170414





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE PROCESOS LACTEOS



Áreas de trabajo



Medición de Células Somáticas



Prácticas Académicas



Investigación



2. Personal Responsable

El laboratorio cuenta con personal especializado para la planeación, ejecución, análisis y asesorías en procesos y proyectos en gestión y la calidad de la leche, un coordinador y un asistente de laboratorio.



Margarita Rosa Arteaga Marquez Ing. M.Sc.

Arles Ferney Acosta Ruiz, MVZ. M.Sc.

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.

Email: arlesacosta@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3107170414





"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE PROCESOS LACTEOS



Coordinador

Asistente de laboratorio

Contacto: arlesacosta@correo.unicordoba.edu.co

3. Actividades

Semestralmente se desarrollan 2 prácticas en la Asignatura de tecnología de Alimentos, 2 prácticas académicas de la asignatura de lactología y una práctica académica de la asignatura de bacteriología así como la asignación de investigaciones de la maestría de ciencias agroalimentarias del programa de Ingeniería de Alimentos.

1. Determinación de la composición proximal de la leche por Milkscan.
2. Determinación de las propiedades fisicoquímicas
 - Densidad
 - Punto crioscópico
 - pH
 - Materia grasa
 - Nitrógeno total
 - Determinación de cenizas
 - Acidez
 - Sólidos totales
 - Humedad.
3. Determinación de adulterantes
 - Harinas y almidones
 - Sal (cloruros)
 - Sacarosa
 - Neutralizantes
 - Urea

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.

Email: arlesacosta@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3107170414



Certificado SC 5278-1



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE PROCESOS LACTEOS



4. Equipos

En el laboratorio contamos con los siguientes equipos

Equipo	Especificaciones
	Balanza analítica Marca: OHAUS Modelo: PA214
	Estufa con circulación forzada de aire Marca: Binder Modelo: BD-1150L
	Contador de células somáticas Marca: DeLaval Modelo:

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.

Email: arlesacosta@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3107170414



Certificado SC 5278-1



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
LABORATORIO DE PROCESOS LACTEOS



	<p>PH metro de Bolsillo Marca : HANNA Modelo : hi 98107</p>
---	--

5. Servicios

5.1 Asesorías en gestión y calidad de la leche

5.2 Análisis para productos lácteos

- Leche.
- Queso
- Mantequilla

Por una universidad con calidad, moderna e incluyente

www.unicordoba.edu.co

Kilómetro 12 vía Cereté-Ciénaga de oro (Berástegui-Córdoba). A.A. 354 Montería.

Email: arlesacosta@correo.unicordoba.edu.co Celular: 3107170414

