

# Laboratorio de Tecnología de leches

**Docencia:** análisis fisicoquímico de leche, procesos de transformación de la leche en derivados, formulación de productos lácteos y análisis sensorial de los productos elaborados.

**Investigación:** desarrollo de actividades experimentales requeridas por semilleros de investigación, tesis de maestría en Ingeniería Agroindustrial y Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos en las cuales se aborda la formulación y evaluación de productos enriquecidos con compuestos bioactivos extraídos de residuos de la industria alimentaria, estudio y aprovechamiento de polímeros naturales.

**Extensión:** asesoría en análisis de leche, formulación y desarrollo de productos lácteos, pruebas de análisis sensorial de productos lácteos, capacitación en sistemas de gestión de calidad e inocuidad de alimentos y bebidas (BPM, HACCP, NTC-ISO 22000, NTC-ISO 9001).





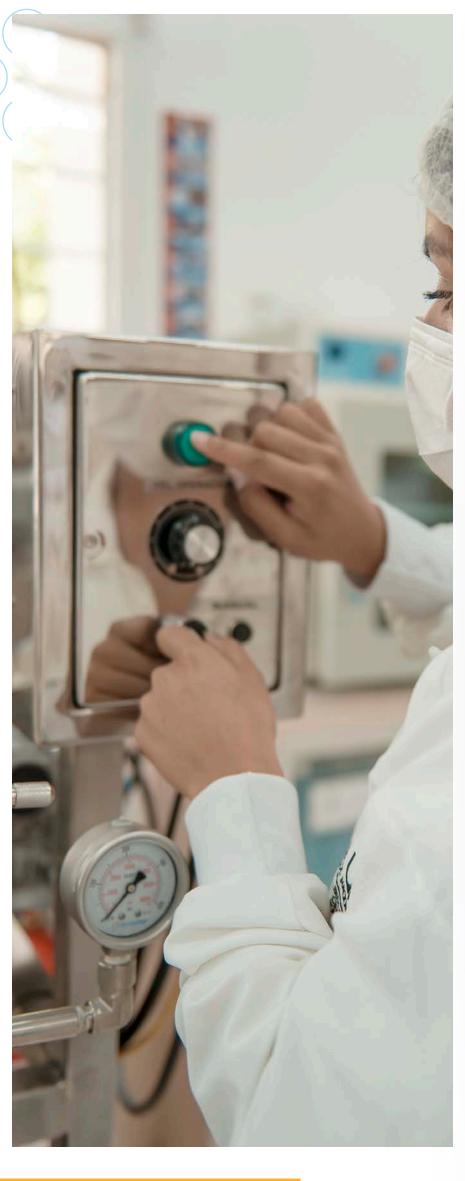




Agitador mecánico

Ultra-turrax

Autoclave Balanzas analíticas y de precisión Baño térmico Batidora de helado Cabina de flujo laminar Cámara para estudios de determinación de vida útil Campana extractora de gases y humos Centrifuga para análisis de grasa en leche Congelador horizontal Descremadora Espectrofotómetro Estufa de secado por convección Estufa de secado al vacío Homogenizador Medidor de actividad de agua pH -metro Planchas de calentamiento Refrigerador vertical Ultrasonido



# Ubicación en el campus Edificio Zootecnia, Bloque 70 Aula 1030 - 1040 Cancha de fútbol Cancha de fútbol Edificio Ciro Molina G. Edificio 10 Edificio 50 Bloque 70 Bloque 80 Bloque 90

### Servicios

- **Adulteraciones en leche (NTC 399).**
- Análisis físico-químico de leche (Decreto 616 de 2006).
- **Elaboración de dulce de leche y manjar blanco (NTC 3757).**
- **Elaboración de helado (NTC 1239).**
- **Elaboración de yogurt (NTC 805).**
- **Elaboración de mantequilla (NTC 734).**
- **Elaboración de queso campesino.**
- **Elaboración de queso doble crema.**
- Curso sobre buenas prácticas de manufactura (Res. 2674 de 2013).
- Análisis de peligros y puntos de control críticos HACCP (APPCC) NTC 5830.
- Capacitación y asesoría en la implementación de sistemas de gestión de calidad (NTC ISO 9001).
- Capacitacion y asesoria en la implementación de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos (NTC ISO 22000).
- Herramientas básicas aplicadas al mejoramiento de la calidad de productos alimenticios.
- Inspección y muestreo para atributos según NTC-ISO 2859.
- Inspección y muestreo para variables según NTC-ISO 3951.
- Asesoría en formulación de productos lácteos.
- Técnicas básicas para la evaluación sensorial de alimentos y bebidas.

## Sectores tecnológicos

- Agroindustria
- Alimentos
- Ingeniería

### Contacto

lableches\_pal@unal.edu.co

PBX: (602) 286 88 88







