

“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”

RESOLUCIÓN N° 595-2023-CO-UNJ

Jaén, 10 de noviembre de 2023

VISTO: El Acuerdo N° 18 del Acta de Sesión Ordinaria de fecha 31 de octubre de 2023, Oficio N° 822-2023-UNJ/VPA/FI, de fecha 08 de septiembre de 2023, Oficio N° 190-2023-UNJ-VPA-FI/DAIIA, de fecha 29 de agosto de 2023, Informe N° 023-2023-UNJ-JDRM, de fecha 14 de agosto de 2023, Plan Estratégico para la Creación y Adscripción del Laboratorio de Tecnología de Alimentos, Oficio N° 143-2023-UNJ-VPA-FI/DAIIA, de fecha 19 de julio de 2023, Carta N° 008-2023-UNJ-JDRM, de fecha 19 de julio de 2023, Memorando Múltiple N° 080-2023-UNJ/VPA/FI, de fecha 13 de julio de 2023, Oficio N° 350-2023-UNJ-P/VPACAD, de fecha 08 de junio de 2023, y;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Perú establece que: “(...) cada universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico. “Las universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y las Leyes”;

Mediante el artículo 8° de la Ley Universitaria N° 30220 establece que: “(...) la autonomía inherente a las universidades, se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normativa aplicable”; esto implica la potestad auto determinativa para la creación de normas internas (estatutos y reglamentos) destinados a regular la institución universitaria, organizar sus sistemas académico, económico y administrativo;

Con Resolución Viceministerial N° 152-2023-MINEDU, de fecha 23 octubre de 2023, se reconstituyó la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, la misma que queda integrada por: Juan de Dios Larico Paco (Presidente), Bertha Araminta del Socorro Talledo Torres (Vicepresidente Académica) y Alfredo Lázaro Ludeña Gutiérrez (Vicepresidente de Investigación);

Que, de conformidad con el artículo 48° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, establece que “la investigación constituye una función esencial y obligatoria de la universidad, que la fomenta y realiza, respondiendo a través de la producción de conocimiento y desarrollo de tecnologías a las necesidades de la sociedad, con especial énfasis en la realidad nacional. Los docentes, estudiantes y graduados participan en la actividad investigadora en su propia institución o en redes de investigación nacional o internacional”;

Que, de acuerdo con el artículo 64, literal j) del Reglamento de Organización y Funciones (ROF) del Estatuto de la Universidad Nacional de Jaén (UNJ), una de las funciones de los Departamentos Académicos es administrar los Laboratorios, Talleres, Gabinetes y otros similares;

Que, con Oficio N° 350-2023-UNJ-P/VPACAD, de fecha 08 de junio de 2023, se solicita elaboración de expediente para la creación y posterior adscripción de laboratorios;

Que, mediante Memorando Múltiple N° 080-2023-UNJ/VPA/FI, de fecha 13 de julio de 2023, se remite información sobre los laboratorios;

Que, en virtud del Informe N° 004-2023-UNJ-FI-DAIIA-LIA/HLAM, de fecha 19 de julio de 2023, se informa sobre el Laboratorio de Ingeniería de Alimentos;

Que, a través de la Carta N° 008-2023-UNJ-JDRM, de fecha 19 de julio de 2023, se solicita resolución de creación del Laboratorio de Tecnología de Alimentos;

Que, por medio del Oficio N° 143-2023-UNJ-VPA-FI/DAIIA, de fecha 19 de julio de 2023, se solicita resolución de creación de cuatro (04) Laboratorios pertenecientes al Departamento de Ingeniería de Industrias Alimentarias;

Que, con Informe N° 023-2023-UNJ-JDRM, de fecha 14 de agosto de 2023, se solicita creación y adscripción del Laboratorio de Tecnología de Alimentos al Departamento de Ingeniería de Industrias Alimentarias;

“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”

RESOLUCIÓN N° 595-2023-CO-UNJ

Jaén, 10 de noviembre de 2023

Que, en virtud del Oficio N° 190-2023-UNJ-VPA-FI/DAIIA, de fecha 29 de agosto de 2023, se remite información solicitada para la creación de cuatro (04) Laboratorios pertenecientes al Departamento de Ingeniería de Industrias Alimentarias;

Que, por conducto del Oficio N° 822-2023-UNJ/VPA/FI, de fecha 08 de septiembre de 2023, se solicita creación y adscripción de Laboratorios (entre ellos, Laboratorio de Tecnología de Alimentos), al Departamento Académico de Ingeniería de Industrias Alimentarias;

Que, a través de los documentos del visto, en Sesión Ordinaria de fecha 31 de octubre de 2023, la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, acordó por unanimidad, aprobar la creación del Laboratorio de Tecnología de Alimentos de la Universidad Nacional de Jaén, con indicación de su tipología, así como adscribir dicho Laboratorio al Departamento Académico de Ingeniería de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Jaén;

Que, en uso de las atribuciones conferidas al presidente de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén contenidas en la Ley Universitaria, Ley N° 30220 y el Estatuto de esta Casa Superior de Estudios;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. – CREAR el LABORATORIO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS de la Universidad Nacional de Jaén, con su tipología de enseñanza e investigación, en mérito a los considerandos expuestos en la presente Resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO. – ADSCRIBIR el LABORATORIO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS al Departamento Académico de Ingeniería de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Jaén, teniendo como ubicación el Primer Nivel - Módulo de Ingeniería de Industrias Alimentarias.

ARTICULO TERCERO. - DEJAR SIN EFECTO toda norma que se oponga a la presente resolución.

ARTÍCULO CUARTO. - NOTIFICAR la presente Resolución a las instancias correspondientes para su conocimiento y fines.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN
COMISIÓN ORGANIZADORA

Dr. Juan De Dios Larico Paco
PRESIDENTE



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

Mg. Jean Ebere Cruz Iglesias
SECRETARIO GENERAL (e)



UNIVERSIDAD
NACIONAL DE JAÉN

Facultad de Ingeniería (FI)
Departamento Académico de Ingeniería de Industrias Alimentarias (DAIA)
Laboratorio de Tecnología de Alimentos (LTA)

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN



PLAN ESTRATÉGICO PARA LA CREACIÓN Y ADSCRIPCIÓN DEL LABORATORIO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

JAÉN - 2023

214



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

ÍNDICE

I.	DENOMINACIÓN DEL AMBIENTE:	3
II.	UBICACIÓN, ÁREA Y AFORO.....	3
III.	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL LABORATORIO	3
IV.	TIPOLOGÍA.....	3
V.	DESCRIPCIÓN Y ACTIVIDADES A REALIZAR:	3
VI.	HORARIO DE ATENCIÓN DE CADA AMBIENTE:.....	4
VII.	RECURSO HUMANO.....	4
VIII.	EQUIPOS DEL LABORATORIO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DEL DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	5
IX.	FOTOGRAFÍA DE EQUIPOS DEL LABORATORIO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.....	11



“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”

**PROPUESTA DE CREACIÓN Y ADSCRIPCIÓN DEL LABORATORIO DE
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

I. DENOMINACIÓN DEL AMBIENTE

El laboratorio de Tecnología de Alimentos es un espacio donde se realizan actividades de elaboración a mediana escala de productos alimentarios. El laboratorio de Tecnología de Alimentos se encarga en desarrollar habilidades cuantitativas específicas, útiles en un gran número de entornos de procesamiento o manufactura de alimentos. Se pone en práctica las operaciones unitarias en la elaboración continua de alimentos, buscando mejorar y controlar procesos.

Encontrándose en el marco de la renovación de la Licencia Institucional de la Universidad Nacional de Jaén y con el objetivo de cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución de Consejo Directivo N°091-2021-SUNEDU/CD que aprueba el Modelo de Renovación de la Licencia Institucional, donde solicita las resoluciones de creación y adscripción de laboratorios, por lo cual se propone la adscripción de Laboratorio de Tecnología de Alimentos al Departamento de Ingeniería de Industrias Alimentarias.

II. UBICACIÓN, ÁREA Y AFORO:

Se encuentra ubicado en el Módulo de Ingeniería de Industrias Alimentarias, 1° nivel, tiene un área de 137.70 m² y aforo de 25 personas como máximo.

III. NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL LABORATORIO:

Dr. Juan Dario Rios Mera – Jefe de laboratorio.

IV. TIPOLOGÍA

Laboratorio de enseñanza e investigación.

V. DESCRIPCIÓN Y ACTIVIDADES A REALIZAR:

El laboratorio de Tecnología de Alimentos es un ambiente donde docentes, estudiantes, tesisistas e investigadores hacen uso del equipamiento que se encuentra dentro del laboratorio para análisis físico químicos, procesamiento de alimentos e investigación.


“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”

Asimismo, en el Laboratorio de Tecnología de Alimentos se vienen desarrollando las siguientes actividades específicas:

- Procesamiento a mediana escala de diferentes productos a nivel de planta piloto.
- Prácticas específicas de las asignaturas según la naturaleza del laboratorio.
- Actividades de investigación.
- Cátedras curriculares que requieran usos de materiales, equipos y reactivos específicos a la naturaleza del laboratorio.
- Capacitaciones diversas que requieran usos de materiales, equipos y reactivos específicos a la naturaleza del laboratorio.
- Atención a los tesisistas que realizan sus proyectos de investigación, con ejecución de pruebas preliminares que requieran el uso de los equipos del laboratorio de Tecnología Ingeniería de Industrias Alimentarias.

VI. HORARIO DE ATENCIÓN DE CADA AMBIENTE:

El horario de atención del laboratorio de Tecnología de Alimentos es de 8:00 am hasta 13:00 horas y por la tarde, desde 14:00 hasta las 17:00 pm.

VII. RECURSO HUMANO

N°	Recurso Humano	Cantidad
01	Jefe de laboratorio (<i>docente nombrado de la EPIIA</i>)	01
02	Asistente administrativo (<i>Contrato CAS – Contrato Locación de Servicios</i>)	01



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

VIII. EQUIPOS DEL LABORATORIO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DEL
DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

Nº	NOMBRE	MARCA/ MODELO	UNIDAD	CANT.	COD. PATRIMONIAL	OBSERVACIÓN
01	Agitador magnético	Velp/ F2053C162	Unidad	1	04220240-0001	Buen estado
02	Alcoholímetro	Boeco	Unidad	1	60220262-0001	Buen estado
03	Analizador de textura	Perten	Unidad	1	532205410001	Buen estado
04	Anemómetro	Pyle/ PMA90	Unidad	1	60220417-0002	Buen estado
05	Autoclave	All American 25X-	Unidad	1	32220025-0003	Buen estado
06	Balanza analítica	A&D, HR-250AZ	Unidad	1	60220634-0002	Buen estado
07	Balanza electrónica	OHUZ/PAJ1210 2	Unidad	1	60220785-0001	Buen estado
08	Balanza electrónica	KCC/ES-30KCC	Unidad	1	60220785-0002	Buen estado
09	Balanza para determinar humedad	SARTORIUS/ MA35	Unidad	1	60220850-0001	Buen estado
10	Banco metálico	P/LABORATORIO	Unidad	25	74641338-0117 74641338-0118 74641338-0119 74641338-0120 74641338-0121 74641338-0122 74641338-0123 74641338-0124 74641338-0125 74641338-0126 74641338-0127 74641338-0128 74641338-0129 74641338-0130 74641338-0131 74641338-0132 74641338-0133 74641338-0134 74641338-0135 74641338-0136 74641338-0137 74641338-0139	Algunos tableros están desgastados por su uso.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

					74641338-0140 74641338-0141 74641338-0142	
11	Batidora industrial	CIMMSA/ 5LTS	Unidad	1	67500235-0001	Buen estado
12	Bomba de vacío o de alta presión	BOECO	Unidad	1	67220764-0002	Buen estado
13	Cámara para microfotografía	RESONON PIKA L	Unidad	1	532217740001	Buen estado
14	Casillero de metal - Locker	16 CASILLEROS Color plomo	Unidad	1	74642898-0004	Buen estado
15	Casillero de plástico ABS - Lockers	4 CASILLEROS LOCKERS MALETEK Color amarillo y plomo	Unidad	1	746429320021	Buen estado
16	Centrífuga	LABNET/ C 0060-230V	Unidad	1	67500380-0003	Buen estado
17	Cocina (Otras)	COLDEX/L. EGANZA	Unidad	1	32221641-0001	Buen estado
18	Cocinas a gas	FADIC/ INDUSTRIAL	Unidad	2	32221818-0001 32221818-0003	Buen estado
19	Cocinas eléctricas	MACROSINI/ MS-017 MACROSINI/ PLACA CALEFACTO	Unidad	5	32222525-0001 32222525-0002 32222525-0003 32222525-0004 32222525-0005	Buen estado
20	Conductímetro - Conductivímetro	SANWA/ CD800A	Unidad	5	60221917-0001 60221917-0002 60221917-0003 60221917-0004 60221917-0005	Buen estado
21	Congeladora eléctrica horizontal	COLDEX	Unidad	1	11222030-0001	Buen estado
22	Credenza de melamina	CREDENZA 150x32	Unidad	1	74643271-0025	Regular estado
23	Desecadores	SIMAX/ 250MM/ VIDRIO	Unidad	4	53222968-0001 53222968-0002 53222968-0003 53222968-0004	Buen estado



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

24	Destilador de agua	LABOTEC/ W10/ WD2011- 100021	Unidad	1	53223063-0001	Buen estado
25	Embutidora	BOXA/ MQE016	Unidad	1	67500933-0001	Buen estado
26	Equipo de baño maria	MEMMERT/ WNE-45	Unidad	1	67224331-0002	Buen estado
27	Equipo multifuncional copiadora impresora scanner	BROTHER	Unidad	1	74222358-0053	Buen estado
28	Escritorio de melamina	ESCRITORIO/ 120x54x75	Unidad	5	74643745-0065 74643745-0246 74643745-0054 74643745-0510 74643745-0078	Mal estado Mal estado Buen estado Buen estado Buen estado
29	Estante archivador de melamina	FAMETAL/ ARMARIO	Unidad	2	746440330040 746440330081	Buen estado
30	Estante archivador de melamina 2 cuerpos		Unidad	1	746440330098	Accesorios de estante oxidados.
31	Estante de melamina		Unidad	1	746441520018	Buen estado
32	Espectrofotómetro	UNICO/1205E	Unidad	1	60223953-0003	Buen estado
33	Estabilizador	FXE/ FASE	Unidad	1	46225215-0033	Buen estado
34	Estufa	KERTLAB/ ODHG- 9053A	Unidad	1	53226238-0002	Buen estado
35	Higrómetro	CONTROL	Unidad	1	60224802-0001	Buen estado
36	Juego de tamices	PINZUAR/ N° 12 PINZUAR/ N° 14 PINZUAR/ N° 16 PINZUAR/ N° 18	Unidad	4	04642750-0008 04642750-0009 04642750-0010 04642750-0011	Buen estado
37	Lactodensímetro	BOECO/ TC25- 26339-7	Unidad	1	60225113-0001	Buen estado
38	Licuada eléctrica	OSTER/ 3 VELO	Unidad	1	32226414-0002	Mal estado



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

39	Licuada industrial	CROYDON/ TC25	Unidad	1	32226590-0001	Buen estado
40	Maquina amasadora sobadora	SIMSA/ 25 Kg	Unidad	1	32227121-0001	Buen estado
41	Máquina moledora de carne	BOXA/ TK32	Unidad	1	67505330-0001	Buen estado
42	Máquina para hacer escamas de hielo	HENKEL/ RASPADILLER A	Unidad	1	67363619-0001	Buen estado
43	Mesa de metal grandes y pequeña	P/ LABORATORIO	Unidad	5	74645068-0005 74645068-0007 74645068-0008 74645068-0009 74645068-0022	Buen estado
44	Mesa de metal y melamina	FAMETAL	Unidad	1	746451860027	Buen estado
45	Mesa de melamina		Unidad	1	746450560043	Buen estado
46	Monitor plano	HP/ V201	Unidad	1	74088187-0082	Buen estado
47	Mufla	JSB-DIGITAL	Unidad	1	53228224-0001	Buen estado
48	pH-metro	HANNA/ HI98128	Unidad	1	60226782-0001	Averiado
49	pH-metro	METROHM/ 1913001003339	Unidad	1	60226782-0002	Buen estado
50	Picnómetro	PSAW/ 50 ml PSAW/ 50 ml PSAW/ 100 ml PSAW/ 100 ml PSAW/ 100 ml	Unidad	5	60226829-0001 60226829-0002 60226829-0003 60226829-0004 60226829-0005	Buen estado
51	Pizarra acrílica	FAMETAL/ RECTANGULAR	Unidad	2	74647305-0097 74647305-0048	Buen estado
52	Psicrómetro	BOECO/ 30 a 50°C	Unidad	1	60227404-0001	Buen estado


"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

53	Refractómetro	LINK/ RHB-32BPATO LINK/ RHB-32BPATO VEE GEE SCIENTC/ C10	Unidad	3	60227574-0003 60227574-0004 60227574-0005	Buen estado Dado de baja Buen estado
54	Refrigeradora eléctrica doméstica	BOSH/ ECO-TT461	Unidad	1	11226386-0007	Averiado
55	Repisa (Mayor a 1/8 UIT)	CREDENZA/ 3.00x0.80x0.60	Unidad	1	74647848-0001	Regular estado
56	Silla fija de metal	FIJA/ 40x4.5x80	Unidad	6	74648187-0173 74648187-0573 74648187-0583 74648187-0582 74648187-0580 74648187-0568	Deteriorado por uso Buen estado Buen estado Buen estado Buen estado Buen estado
57	Sistema de proyector multimedia	HITACHI/ CP-3041WN	Unidad	1	95227834-0054	Buen estado
58	Teclado - Keyboard	HP/ CK-2015	Unidad	1	74089500-0153	Buen estado
59	Termohigrómetro	BOECO/ OUT SH 110	Unidad	1	60229215-0002	Buen estado
60	Unidad central de procesos - CPU	HP/ PRODESK	Unidad	1	74089950-0171	Buen estado
61	Ventilador eléctrico para mesa o de pie	BLOPAK/ 5 PALETAS BLOPAK/ 5 PALETAS BLOPAK/ 5 PALETAS BLOPAK/ 5 PALETAS BLOPAK/ 5 PALETAS	Unidad	4	11227970-0134 11227970-0135 11227970-0136 11227970-0137	Buen estado
62	Ventilador eléctrico para PARED	PARED/ MODELO 5 PALET	Unidad	1	11228366-0036	Buen estado
63	Vitrina de metal	S/M - VIDRIO	Unidad	3	74649882-0011 74649882-0012 74649882-0013	Buen estado



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

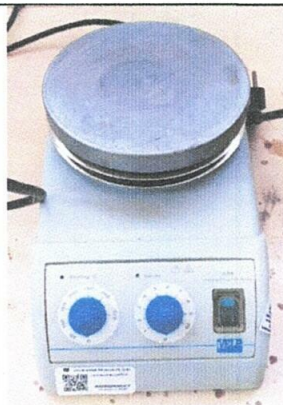
64	Vitrina exhibidora refrigeradora tipo abierto	CIMMSA/ K-150	Unidad	1	11229422-0001	Buen estado
----	---	---------------	--------	---	---------------	-------------



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

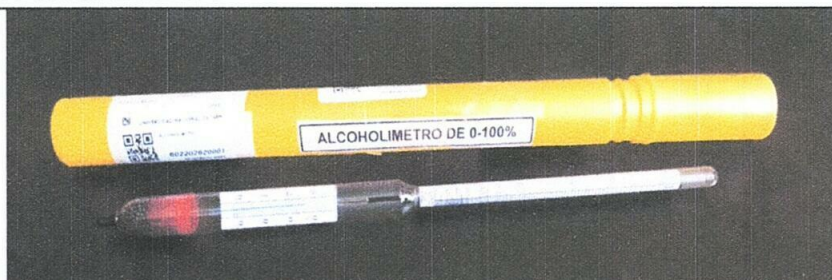
IX. FOTOGRAFÍA DE EQUIPOS DEL LABORATORIO DE
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

1. AGITADOR MAGNÉTICO

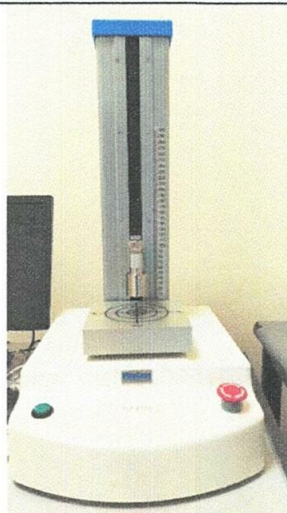


Nombre del equipo:	Agitador magnético - Velp Científica, modelo F20520162
Uso:	Mezclar de manera automatizada un solvente y uno o más solutos.
Material:	Plástico y metal

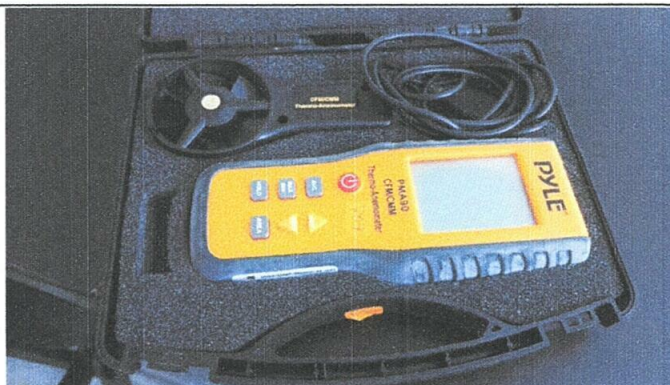
2. ALCOHOLÍMETRO



Nombre del equipo:	Alcoholímetro 0-100 GL/ 0-30 °C, marca Boeco
Uso:	Medir grados alcohólicos.
Material:	Vidrio.


“AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO”
3. ANALIZADOR DE TEXTURA


Nombre del equipo:	Analizador de textura – Perten
Uso:	Se utilizan para medir muchas propiedades, como dureza, fracturabilidad, firmeza, untabilidad, adhesividad, elasticidad, resistencia Bloom, etc de todo tipo de productos.
Material:	Metal.

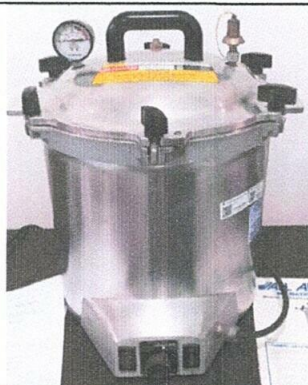
4. ANEMÓMETRO


Nombre del equipo:	Anemómetro – Pyle/ PMA90
Uso:	Es un aparato meteorológico utilizado para medir la velocidad del viento.
Material:	Plástico y metal.



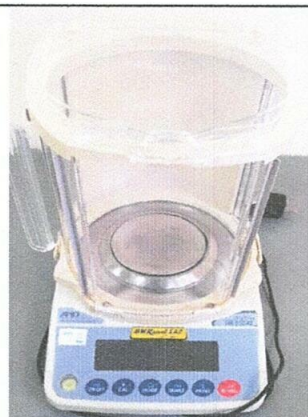
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

5. AUTOCLAVE



Nombre del equipo:	Autoclave All American - modelo 25X-1
Uso:	Esterilización de alimentos.
Material:	Metal.

6. BALANZA ANALÍTICA

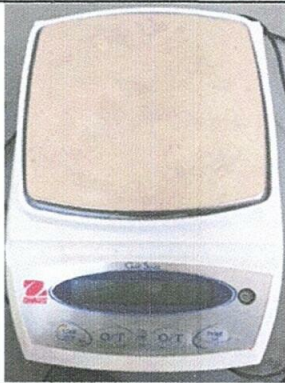


Nombre del equipo:	Balanza analítica, serie Hr-250 Az, cap. max 252 g
Uso:	Pesar insumos, reactivos y agares.
Material:	Plástico y metal.

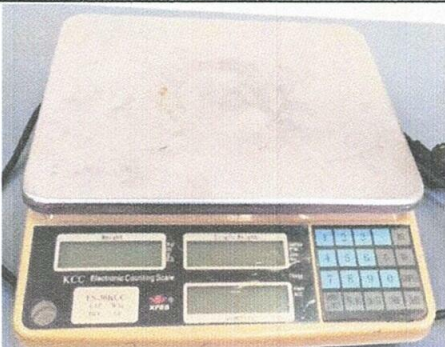


"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

7. BALANZA ELECTRÓNICA DE PRECISIÓN

	
Nombre del equipo:	Balanza electrónica de precisión, PAJ 2012, cap. max 2.2 kg
Uso:	Pesar materias primas e insumos.
Material:	Plástico y metal.

8. BALANZA ELECTRÓNICA DE PRECISIÓN

	
Nombre del equipo:	Balanza electrónica de precisión, ES-30KCC, Cap. max 30 Kg
Uso:	Pesar materias primas e insumos en más cantidad.
Material:	Plástico y metal.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

9. BALANZA PARA DETERMINAR HUMEDAD



Nombre del equipo:	Analizador de humedad – marca Sartorius Moisture Analyser - modelo ma35
Laboratorio N°:	SL01TAL01
Uso:	Determinar humedad en granos.
Material:	Metal.

10. BANCO METÁLICO



Nombre del equipo:	Banco metálico.
Uso:	Lo usan los estudiantes cuando vienen al laboratorio en sus cursos prácticos.
Material:	Metal y acero inoxidable.



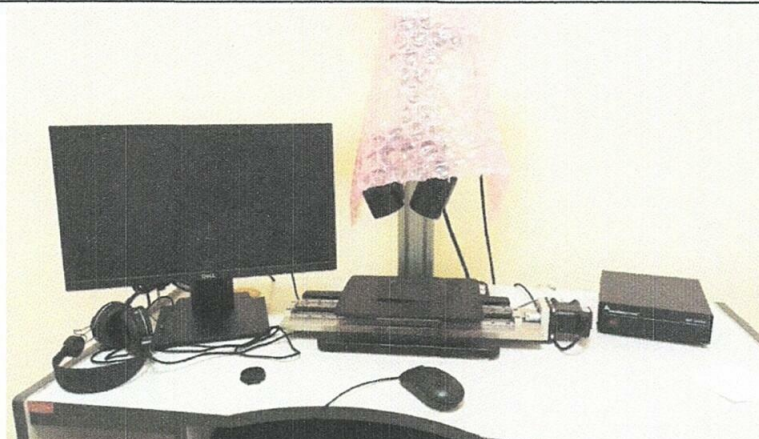
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

11. BATIDORA INDUSTRIAL

	
Nombre del equipo:	Batidora industrial - marca Cimmsa - modelo VB-10L
Uso:	Batir o mezclar alimentos.
Material:	Metal y acero inoxidable.

12. BOMBA DE VACÍO O DE ALTA PRESIÓN

	
Nombre del equipo:	Bomba de vacío - marca Boeco, modelo R-300
Uso:	Se encarga de extraer moléculas de gas de un volumen sellado.
Material:	Metal.

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"**13. CÁMARA PARA MICROFOTOGRAFÍA**

Nombre del equipo:	Cámara para microfotografía
Uso:	Las imágenes hiperspectrales se caracterizan por registrar información química o física de manera precisa y fiable, en tiempo real.
Material:	Metal y acero inoxidable y plástico.

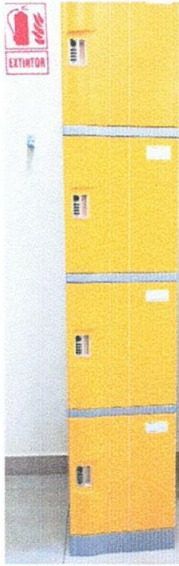
14. CASILLERO DE METAL – LOCKER

Nombre del equipo:	Casillero de metal – Locker
Uso:	Permiten tanto al alumnado como al personal docente tener a mano y en perfecto orden libros
Material:	Metal.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

15. CASILLERO DE PLÁSTICO ABS- LOCKERS

	
Nombre del equipo:	Casillero de plástico ABS- Lockers
Uso:	Permiten tanto al alumnado como al personal docente tener a mano y en perfecto orden libros
Material:	Plástico.

16. CENTRÍFUGA

	
Nombre:	Centrífuga
Uso:	Conservar alimentos.
Material:	Acero inoxidable.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

17. COCINA A GAS (OTRAS)



Nombre del equipo:	cocina a gas – marca Coldex, modelo Leganza
Uso:	Elaboración de productos alimentarios.
Material:	Metal y vidrio.

18. COCINAS INDUSTRIALES



Nombre del equipo:	Cocinas industriales a gas - marca Fadix
Uso:	Elaboración de productos alimentarios en grandes cantidades.
Material:	Metal.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

19. COCINAS ELÉCTRICAS

	
Nombre del equipo:	Cocinas eléctricas - marca Makroson, modelo MS-017
Uso:	Usa la electricidad para proporcionar calor a las muestras o alimentos.
Material:	Metal y plástico.

20. CONDUCTÍMETRO- CONDUCTIVÍMETRO/ MULTÍMETRO DIGITAL

	
Nombre:	Multímetro digital - modelo CD 800 A
Uso:	Medir velocidad del aire.
Material:	Plástico.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

21. CONGELADORA ELÉCTRICA HORIZONTAL

	
Nombre:	Congeladora – marca Coldex, capacidad 362 L
Uso:	Conservación de alimentos.
Material:	Acero inoxidable, aluminio y plástico.

22. CREDENZA DE MELAMINA

	
Nombre:	Credenza de melamina.
Uso:	Guardar materiales.
Material:	Melamina.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

23. DESECADORES



Nombre:	Desecadores.
Uso:	Absorber la humedad o deshidratar las muestras.
Material:	Vidrio.

24. DESTILADOR DE AGUA



Nombre:	Destilador de agua, modelo W-10
Uso:	Producción de agua destilada para las prácticas.
Material:	Acero inoxidable.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

25. EMBUTIDORA DE SALCHICHAS

	
Nombre:	Embutidora de salchichas - marca Boxa, modelo REV081110
Uso:	Embutir alimentos (salchicha, cabanossi, morcilla, hot dog, etc.)
Material:	Acero inoxidable.

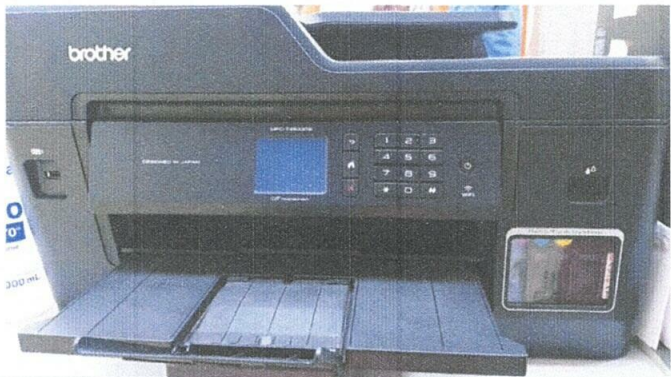
26. EQUIPO BAÑO MARÍA

	
Nombre del equipo:	Baño maría – marca Memmert, modelo WNE 7-45
Uso:	Calentamiento de muestras, uniforme y lentamente.
Material:	Metal y acero inoxidable.

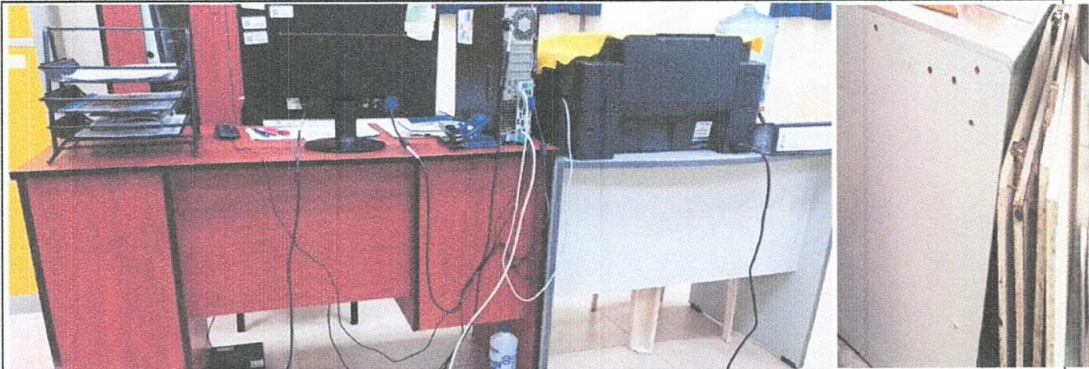


"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

27. EQUIPO MULTIFUNCIONAL COPIADORA IMPRESO SCANNER

	
Nombre del equipo:	Baño maría – marca Memmert, modelo WNE 7-45
Uso:	Escanear, fotocopidora e impresora (multifuncional).
Material:	Plástico.

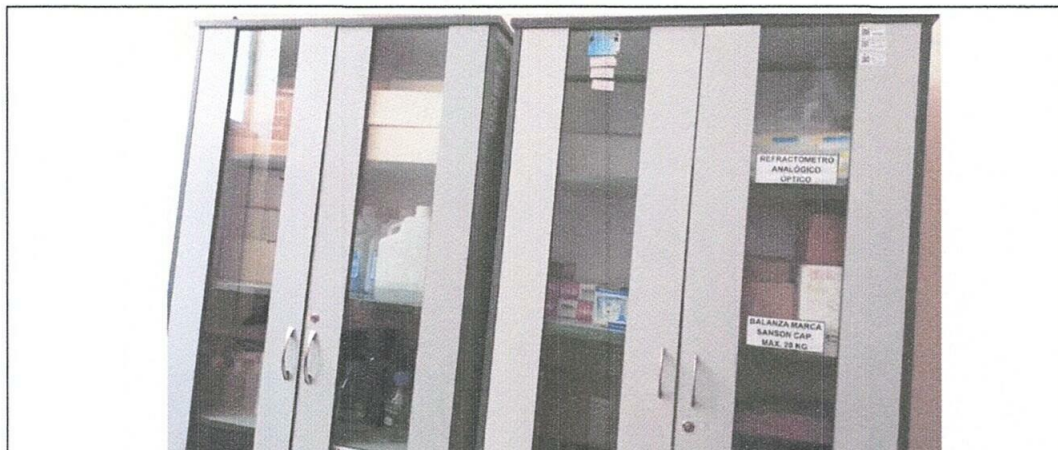
28. ESCRITORIO DE MELAMINA

	
Nombre del equipo:	Escritorio de melamina.
Uso:	Uso documentario.
Material:	Melamina.



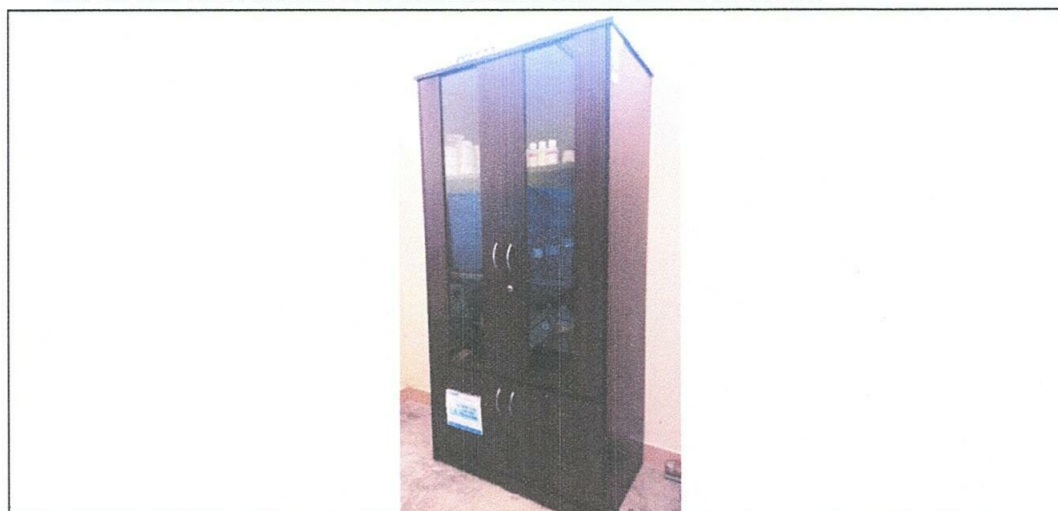
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

29. ESTANTE ARCHIVADOR DE MELAMINA



Nombre del equipo:	Estante archivador de melamina.
Uso:	Guardar materiales y equipos.
Material:	Melamina y vidrio.

30. ESTANTE ARCHIVADOR DE MELAMINA 2 CUERPOS

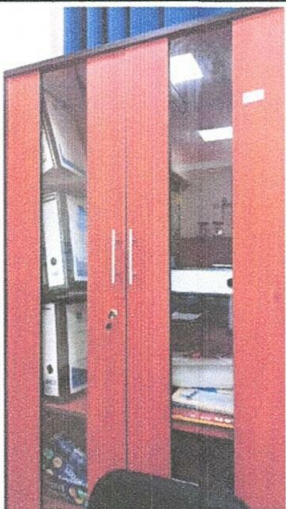


Nombre del equipo:	Estante archivador de melamina 2 cuerpos.
Uso:	Guardar reactivos.
Material:	Melamina y vidrio.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

31. ESTANTE DE MELAMINA

	
Nombre del equipo:	Estante de melamina.
Uso:	Guardar documentación.
Material:	Melamina.

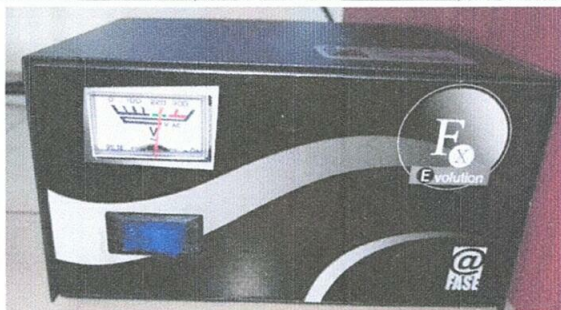
32. ESPECTROFOTÓMETRO

	
Nombre:	Espectrofotómetro - modelo 1205E, serie WU14021209045
Uso:	Embutir alimentos (salchicha, cabanossi, morcilla, hot dog, etc.)
Material:	Plástico, acero inoxidable.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

33. ESTABILIZADOR



Nombre:	Estabilizador – FXE/ FASE
Uso:	Es un equipo eléctrico diseñado para proveer un voltaje estable y proteger a los dispositivos eléctricos conectados a una línea de tensión eléctrica
Material:	Metal y plástico.

34. ESTUFA ELÉCTRICA



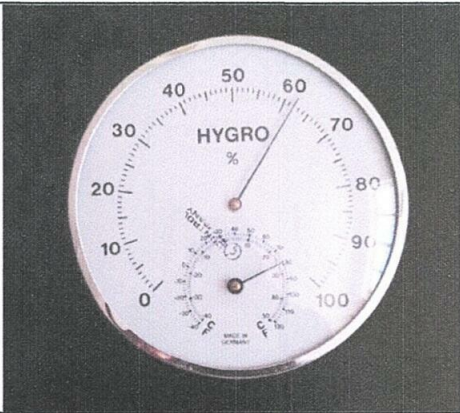
Nombre:	Estufa eléctrica, modelo 9053 A
Uso:	Determinación de humedad en muestras de alimentos.
Material:	Metal y acero inoxidable.

18

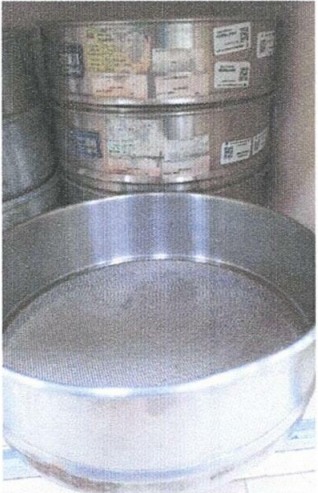


"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

35. HIGRÓMETRO Y HUMECTÓMETRO

	
Nombre:	Higrómetro y humectómetro – marca Control
Uso:	Medir la temperatura y humedad ambiental.
Material:	Metal, vidrio y plástico.

36. JUEGO DE TAMICES

	
Nombre:	Juego de tamices -Pinzuar N°12-14-16.
Uso:	Separar un material determinado en dos fracciones.
Material:	Acero inoxidable.

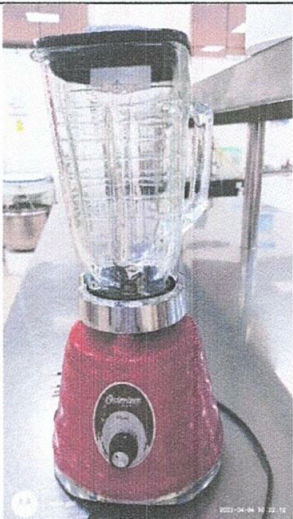


"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

37. LACTODENSÍMETRO CON TERMÓMETRO

	
Nombre:	Lactodensímetro con termómetro - marca Boeco 15-40 Quevenne
Uso:	Determinar densidad en leche.
Material:	Vidrio.

38. LICUADORA ELÉCTRICA

	
Nombre:	Licuadora de tres velocidades - marca Oster, modelo 250 -22
Uso:	Licuar y triturar.
Material:	Metal y vidrio.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

39. LICUADORA INDUSTRIAL

	
Nombre:	Licuadora industrial - marca Croydon, modelo TC25-263397, serie 1405601
Uso:	Licuar y triturar en grandes cantidades.
Material:	Acero inoxidable y metal.

40. MÁQUINA AMASADORA SOBADORA

	
Nombre:	Amasadora,
Uso:	Conservar alimentos.
Material:	Acero inoxidable.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

41. MÁQUINA MOLEDORA DE CARNE



Nombre:	Molino de carne
Uso:	Conservar alimentos.
Material:	Acero inoxidable.

42. MÁQUINA PARA HACER ESCAMAS DE HIELO



Nombre:	Moledora de hielo eléctrica, serie WFA 209
Uso:	Triturar hielo.
Material:	Metal y aluminio.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

43. MESA DE METAL GRANDES Y PEQUEÑAS



Nombre:	Mesa de metal grandes y pequeña
Uso:	Mesas de trabajo para realizar las prácticas de laboratorio.
Material:	Acero inoxidable.

44. MESA DE METAL Y MELAMINA

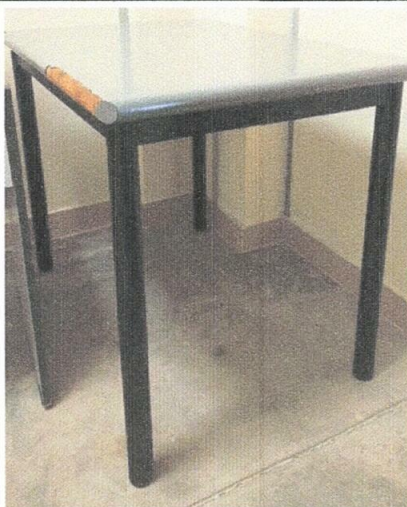


Nombre:	Mesa de metal y melamina.
Uso:	Para equipamientos.
Material:	Metal y melamina.



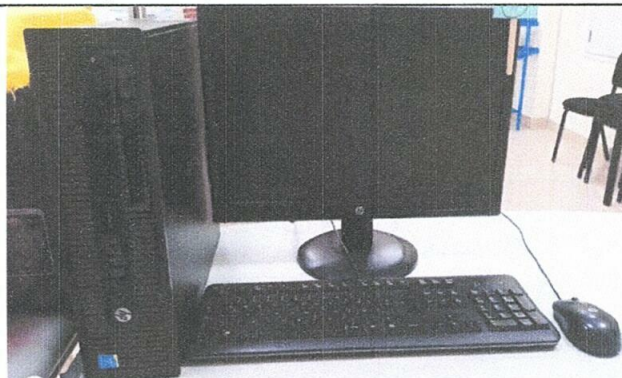
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

45. MESA DE MELAMINA



Nombre:	Mesa de melamina.
Uso:	Equipamientos.
Material:	Metal y melamina.

46. COMPUTADORA (monitor, teclado, CPU y mouse)



Nombre:	Computadora (monitor, teclado, CPU y mouse) marca hp.
Uso:	Realizar documentación del laboratorio de Tecnología de Alimentos.
Material:	Plástico.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

47. MUFLA



Nombre:	Mufla - marca JSB, serie 856
Uso:	Determinar minerales en alimentos.
Material:	Acero inoxidable.

48. MEDIDOR MULTIPARÁMETRO DE PH

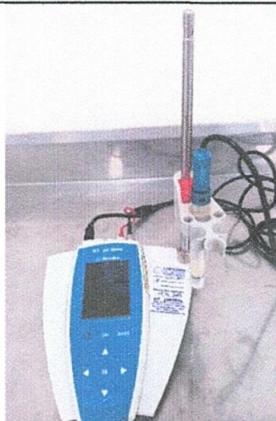


Nombre:	Medidor multiparámetro de pH – marca Hanna, modelo HI - 98128
Uso:	Medir pH ácido o básico en alimentos.
Material:	Plástico y vidrio.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

49. PHMETRO



Nombre:	Phmetro - marca Methrom, modelo 913
Uso:	Determinar pH en alimentos.
Material:	Plástico y vidrio.

50. PICNÓMETROS

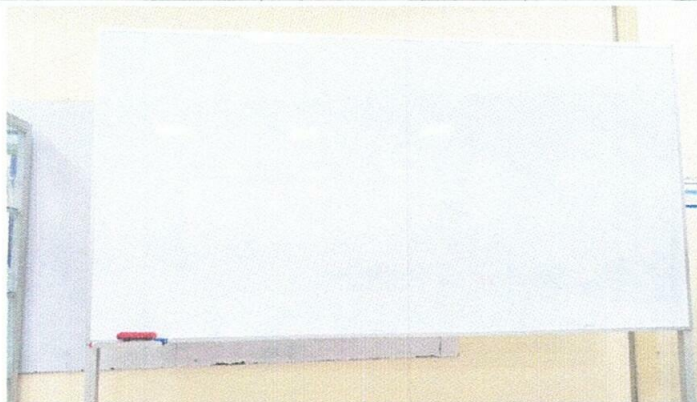


Nombre:	Picnómetros.
Uso:	Determinar densidad en líquidos.
Material:	Vidrio.



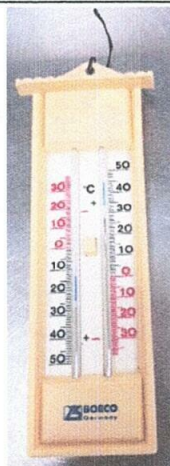
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

51. PIZARRA ACRÍLICA



Nombre:	Pizarra acrílica.
Uso:	Desarrollo de clases.
Material:	Metal y melamina.

52. PSICRÓMETRO

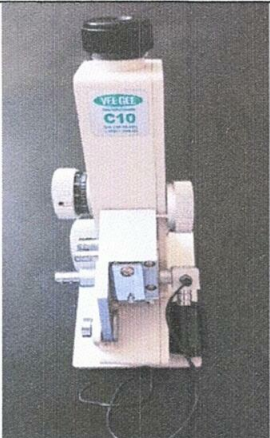


Nombre:	Psicrómetro – Boeco/ 30 a 50 °C
Uso:	Mide la temperatura y humedad ambiental y calcula el punto de rocío y la temperatura de bulbo húmedo.
Material:	Plástico.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

53. REFRACTÓMETRO

	
Nombre:	Refractómetro - modelo C10, serie 8566
Uso:	Cuantificar los sólidos totales contenidos en una solución.
Material:	Metal y vidrio.

54. REFRACTÓMETRO DE MANO

	
Nombre:	Refractómetro de mano - modelo RHB-32BPATC
Uso:	Cuantificar los sólidos totales contenidos en una solución.
Material:	Metal y vidrio.

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

55. REFRACTÓMETRO DE MANO

	
Nombre:	Refractómetro de mano - modelo RHB-62ATC
Uso:	Cuantificar los sólidos totales contenidos en una solución.
Material:	Metal y vidrio.

56. REFRIGERADORA ELÉCTRICA DOMÉSTICA

	
Nombre:	Refrigeradora – marca Bosch, modelo ECO-TT461, cap. 415 L
Uso:	Conservar alimentos.
Material:	Acero inoxidable.

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

57. REPISA (MAYOR A 1/8 UIT)

	
Nombre:	Repisa (mayor a 1/8 UIT) Credenza 3.00x0.80x0.60
Uso:	Guardar materiales.
Material:	Madera y vidrio.

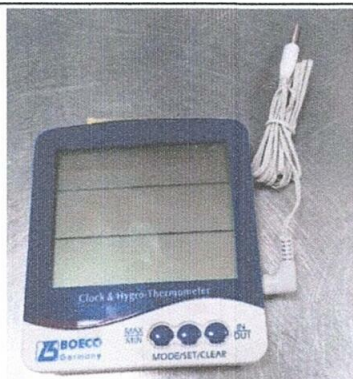
58. SILLA FIJA DE METAL

	
Nombre:	Silla fija de metal.
Uso:	Sentarse.
Material:	Aluminio y tela.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

59. TERMOHIGRÓMETRO



Nombre:	Termohigrómetro – Boeco/ OUT SH 110
Uso:	Monitoreo de temperatura y humedad relativa en ambientes exteriores.
Material:	Plástico y metal.

60. VENTILADOR ELÉCTRICO PARA MESA O DE PIE



Nombre:	Ventilador eléctrico para mesa o de pie.
Uso:	Mantener el ambiente fresco.
Material:	Metal y plástico.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

61. VENTILADOR ELÉCTRICO PARA PARED



Nombre:	Ventilador eléctrico para pared.
Uso:	Mantener el ambiente fresco.
Material:	Metal y plástico.

62. VITRINA DE METAL



Nombre:	Virina de metal.
Uso:	Guardar material de vidrio de laboratorio.
Material:	Vidrio y metal.



"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

63. VITRINA EXHIBIDORA REFRIGERADORA TIPO ABIERTO



Nombre:	Exhibidor conservador
Uso:	Conservar alimentos.
Material:	Acero inoxidable y vidrio.