

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ANÁLISIS DE ALIMENTOS (CIAA)

Responsable: Ing. Ricardo Arapa Saavedra

El **Centro de Investigación en Análisis de Alimentos (CIAA)**, dependiente de la Facultad de Ciencias y Tecnología, brinda apoyo académico, capacitación e investigación en calidad de alimentos según normas, siendo utilizado por diversas ingenierías y carreras afines. Su uso es evaluado por responsables capacitados para garantizar el cumplimiento técnico.

OBJETIVO PRINCIPAL

El Centro de Investigación y Análisis de Alimentos CIAA, dependiente de la Facultad de Tecnología tiene el objetivo de brindar apoyo académico, capacitación, actualización e investigación sobre la calidad de alimentos y así fortalecer la actividad investigativa brindando apoyo y capacitación a docentes, estudiantes e investigadores conforme al reglamento vigente

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

En la siguiente tabla se detalla los proyectos realizados durante las gestiones 2022, 2023 y 2024.

N°	UNIVERSITARIO	CARRERA	FECHA	PROYECTO	DESCRIPCIÓN
1	Herminia Gutiérrez Gervasio	Ing. Química	9/4/2022	Obtención de almidón de Walusa o Malanga (<i>Colocasia esculenta</i>)	Determinación de propiedades fisicoquímicas (pH, acidez, amilosa amilopectina) y propiedades funcionales (viscosidad, temperatura de gelatinización, poder de hinchamiento)
2	Marivel Cahuasiri Colque	Industrias de la Alimentación T.S.	12/4/2022	Determinación de parámetros fisicoquímicos del vino de papa	Determinación de parámetros fisicoquímicos (pH, Densidad, Grado alcohólico)
3	Laura Manrique Cáceres	Industrias de la Alimentación T.S.	19/4/2022	Obtención del Café de Palqui	Determinación de propiedades fisicoquímicas y sensoriales
4	Nilda Verónica Ocampo Llampa	Ing. Química	22/4/2022	Obtención de mermelada de Pimentón Rojo	Determinación parámetros fisicoquímicos (humedad, cenizas, pH, grados Brix)
5	Cristian Junior Mamani Condori	Química Industrial	23/4/2023	Elaboración de Harina de Zanahoria (<i>Daucus Carota</i>) a partir de su bagazo	Secado del bagazo, determinación de parámetros fisicoquímicos (humedad, cenizas, proteínas, grasas, minerales)
6	Leslie Yusara Quispe Orgaz	Ingeniería Química	24/4/2023	Elaboración de Vino con levaduras nativas provenientes de la variedad de Uva Tempranillo (<i>Vitis Vinifera Tempranillo</i>)	Aislamiento de la levadura, aplicación técnica de microbiología screening y la micro vinificación)

7	Carol Karen Siguairo Mendoza	Ing. Química	24/4/2023	Obtención de plástico biodegradable a partir de nopal (<i>Opuntia ficus indica</i>)	Obtención del mucilago, obtención del bioplástico, determinación de parámetros (Humedad, pH, proteínas, minerales)
8	Sabrina Micaela Torres	Ingeniera de Alimentos	25/4/2023	Obtención Experimental de Koji a partir de esporas de <i>Aspergillus Oryzae</i> en medio sólido para mejorar la asimilación de los nutrientes del Tojori	Cultivo y asilamiento de esporas de <i>Aspergillus Oryzae</i> y Screening
9	Rejas Huerta Anahi Lorena	Ing. Química	26/4/2023	Obtención de pectina a partir de cascara de membrillo para la Industria Alimentaria	Obtención de Pectina, análisis proximal de la Pectina
10	Jessica Vanesa Chiri Choque	Química Industrial T. S	27/4/2023	Diseño experimental para la obtención de una bebida a base de Aloe Vera (<i>Barbadensis Mille</i>) con zumo de frutas en la comunidad de Limón Pampa perteneciente al Departamento de Chuquisaca.	Obtención del zumo de frutas, determinación de parámetros fisicoquímicos y análisis sensorial.
11	Maria Catalina Uzin Borja	Ingeniera Química	27/4/2023	Adsorción metales pesados Plomo y Zinc provenientes del Rio 1-luayna Mayu, sector San Antonio mediante borra de café	Elaboración de la primera etapa (preparación y activación de la borra de café)
12	Rejas Huerta Anahi Lorena	Química Industrial T.S.	6/5/2023	Harina de cascara del membrillo	Determinación de parámetros fisicoquímicos (humedad, cenizas, sólidos solubles, acidez iónica)
13	Rojas Huerta Anahi Lorena	Ing. Química	8/5/2023	Obtención de alcohol a base de pulpa de membrillo	Análisis fisicoquímico (Grado alcohólico, pH, extracto seco, sólidos solubles)
14	Maribel Hortensia Ibarra Coria	Ingeniera Química	10/5/2023	Obtención de extracto de cascara de naranja para uso alimentario	Determinación de parámetros fisicoquímicos (Humedad, pH, cenizas. Sólidos solubles, proteínas)
15	Erwin Miguel Muraña Callapa	Industrias de la Alimentación T.S.	17/5/2023	Obtención de leche vegetal partir del grano de quinua	Obtención de leche de quinua, determinación de sólidos solubles, análisis de lácteos (LACTOSCAN)
16	Lizet Daniela Chambi Porco	Ing. Química	17/5/2023	Biotecnología de Alimentos	Elaboración del proyecto de Biotecnología
17	Alejandra Romero Lasteres	Ingeniera de Alimentos	18/5/2023	Biotecnología de Alimentos	Elaboración del proyecto de Biotecnología

18	Andrea Fernández Nuñez	Ingeniería de Alimentos	18/5/2023	Biotecnología de Alimentos	Elaboración del proyecto de Biotecnología
19	Pamela Vargas Bonifacio	Ingeniería de Alimentos	19/5/2023	Biotecnología de Alimentos	Elaboración del proyecto de Biotecnología
20	Mauricio Nakamura Cortez	Ing. Química	20/5/2023	Biotecnología de Alimentos	Elaboración del proyecto de Biotecnología
21	Carolina Lizbet Churata Camata	Química Industrial T.S.	21/5/2023	Obtención experimental de aceite de Coco mediante extracción por prensado en frío	Determinación de Humedad, determinación de cenizas.
22	Alicia Zambrana 1-lcrvas	Química Industrial T.S.	10/5/2023	Determinación de propiedades del Néctar de Uchuva	Determinación de Cenizas, proteínas, humedad, acidez titulable
23	Rocio Harlet Flores Apaza	Ing. Química	10/6/2023	Evaluación de la incorporación de la pulpa de membrillo en la elaboración de cerveza artesanal durante la etapa de cocción	Determinación de pH, determinación de conductividad.
24	Jhoselin Valda Zuñiga	Ingeniería Industrial	11/6/2023	Diseño experimental de un fertilizante líquido aprovechando el remate del polvo químico ABC	Determinación de Humedad, determinación de cenizas, determinación de Nitrógeno total, determinación de Potasio.
25	Carla Vanessa Bedregal Chavez	Ingeniera Química	15/6/2023	Elaboración de fruta confitada a partir de papaya verde y cascaras de sandia	Elaboración de la fruta confitada mediante osmosis, determinación de grados Brix, secado de la fruta, determinación de la densidad del jarabe.
26	Sonia Silvestre Clemente	Química Industrial T.S.	23/6/2024	Yogur a partir de leche de soya	Determinación de parámetros de la materia prima (proteínas, humedad, cenizas)
27	Lizet Maria Barja Maturano	Ing. Química	24/6/2024	Estudio experimental para la elaboración de néctar de tumbo con agua de cebada	Determinación de humedad, Determinación de cenizas.
28	Univ. Sonia Canaviri	Industrias de la Alimentación	27/6/2024	Fortificación de Harinas en base a quinua	Uso equipo Analizador de cereales
29	Univ. Carlos Cortez Parra	Química Industrial	27/6/2024	Análisis de bebidas alcohólicas distribuidas en el mercado campesino	Uso equipo Destilador Enológico
30	Univ. Carlos Soliz	Química Industrial	27/6/2024	Análisis del licor de membrillo de la variedad lugma de la región de Chuquisaca	Uso equipo Destilador Enológico

31	Univ. Roberto Arandia	Ing. Química	10/7/2024	Estudio de la textura de las diferentes variedades de chocolates	Uso equipo Texturimctro
32	Univ. Carla Karen Mamani Gonzales	Química Industrial	10/7/2024	Adsorción de metales pesados mediante la utilización de cáscara de plátano.	Uso del ambiente, materiales y equipos básicos sin uso de reactivos.
33	Univ. Guido Escobar Acarapi	Ing. Química	11/7/2024	Análisis proximal de productos alimenticios	Pruebas básicas
34	Univ. Betty Pumacahua	Química Industrial	15/8/2024	Diseño experimental para la obtención de Pectina a partir de la cáscara de plátano	Uso del ambiente, materiales y equipos básicos sin uso de reactivos.
35	Univ. Daniela Nydia Escalante	Ing. Química	16/8/2024	Desaponificación de la quinua para la obtención en la producción de afanado de quinua	Uso del ambiente, materiales y equipos básicos sin uso de reactivos.
36	Univ. Miriam Bravo Solares	Industrias de la Alimentación	16/8/2024	Análisis Nutricional del Chorizo verde con especias chuquisaqueñas	Sin ejecución actual.
37	Univ. Vancsa Banegas Arenas	Química Industrial	20/8/2024	Estudio experimental para la obtención de pectina de la cáscara de naranja	Sin ejecución actual.
38	Univ. María Gutiérrez Ortega	Ing. Química	20/8/2024	Análisis de porcentaje de alcohol en licores de Achachairú	Uso equipo Destilador Enológico
39	Ing. Eloy Copacalle. Ing. Ricardo Arapa Aracena Vidal Jesús, Copacalle Ramos Ana, Sánchez Velázquez Ana	Trabajo de Investigación FERIA DICYT de la Carrera de Ing. Química	10/9/2024	Determinación de beneficios Industriales de la planta de Quirussilla (<i>Gunnera Apiculata</i>)	Análisis Proximal
40	Ing. Coronado Mamani Gonzales Carla Salgado Miguez Maira Espinoza Hidalgo Diego	Trabajo de Investigación FERIA DICYT de la Carrera de Ing. Química	20/9/2024	Remoción de metales pesados en aguas contaminadas a partir de biomásas residuales	Uso del ambiente, materiales y equipos básicos sin uso de reactivos.
41	Ing. Ricardo Arapa Ortega Maira Vallesteros Lino	T Ing. Química	20/9/2024	Extracción de aceite de la semilla de Pasacana y derivados	Análisis Fisco químico de aceite

42	Ing. Benito Pérez Pumacahua cruz Betty, Ortega Flores Alejandra, Ortiz Fernández, Rosario	Trabajo de Investigación FERIA DICYT de la Carrera de Ing. Química	20/10/2024	Extracción de pectina a partir de la cascara de plátano	Uso del ambiente, materiales y equipos básicos sin uso de reactivos.
43	Aldana Salinas Aníbal Milton	Trabajo Dirigido de la Carrera de Ing. Ambiental	20/10/2024	Tratamiento de aguas mediante humedales artificiales para la comunidad de Cabeza Yotala del departamento Chuquisaca	Uso del ambiente y materiales.
44	Ing. Eloy Copacalle Mora Manuel Duran Kevin Cari David	3ra Feria y Concurso Nacional Universitaria de Investigación, ciencia, tecnología Buenas Ideas Cochabamba Ing. Química	25/10/2024	Maquina Alimentaria para reducir la contaminación de los aceites de fritura	Análisis de aceites.
45	Jorge Calle Ayaviri, Arandia Mostacedo Wided, Choque Clemente, Limbort, Torrico Cruz Christian	Trabajo de Investigación FERIA DICYT de la Carrera de Ing. Química	26/10/2024	Obtención de Alcohol Etilico a partir del suero de la leche	Uso del ambiente, materiales y equipos básicos sin uso de reactivos.
46	Jorge Calle Ayaviri	Proyecto de grado de la Carrera de Química Industrial	26/11/2024	Obtención de Alcohol Etilico a partir del suero de la leche	Uso del ambiente, materiales y equipos básicos sin uso de reactivos.

Total: son 46 proyectos