

Estas prácticas las realizan estudiantes y egresados en las áreas de servicio analítico, consistentes en: recepción de muestras, microbiología, fisicoquímica, extracción de muestras, que permiten por una parte la capacitación y por otra el entrenamiento para la incursión en el medio laboral.

### **Defensa de Prácticas**

Las realizan estudiantes que han culminado con el Plan de Estudios, en dos niveles relacionados a laboratorio e industriales.

### **Cursos de Capacitación**

Estos cursos se organizan en el área de competencia del laboratorio y en el ámbito nacional e internacional.

### **Prácticas laborales**

Brindando los recursos para su desarrollo: aulas, equipos, materiales, reactivos, insumos, materias primas, apoyo técnico, material audiovisual y todos los servicios básicos necesarios durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje.

### **Investigación.**

Brindando los recursos necesario para el desarrollo de trabajos de investigación de docentes, estudiantes y personal técnico del laboratorio.

### **Acreditación**

El LABROB Alimentos en mención de desempeño, se ha acreditado ante el DTA-IBMETRO, con el ensayo de Salmonella sp, matriz leche en polvo. Se ha constituido en el primer laboratorio universitario del país que ha alcanzado un valioso logro que directamente beneficia a la comunidad boliviana.

### **Investigación y Desarrollo**

#### **Políticas:**

- Apoyo a la formación de profesionales en el área de alimentos imbuidos de un sentido crítico e investigativo.
- Procurar que tanto docentes como estudiantes de la carrera de Ingeniería de Alimentos cuenten con las herramientas necesarias para desarrollar investigaciones según necesidades detectadas.
- Mejorar la Infraestructura y equipamiento para el desarrollo de la