

## **CATALOGO DE LABORATORIOS**

### **Facultad Ciencias Exactas y Tecnología**

|                                       |   |                         |              |                    |
|---------------------------------------|---|-------------------------|--------------|--------------------|
| <b>Recuento de Enterobacterias</b>    | Alimentos                                 | AOAC 2003.01 / 2006     | Cuantitativo | 15 a 150 UFC       |
| <b>Recuento de Coliformes totales</b> | Alimentos                                 | AOAC 991.14 / 2000      | Cuantitativo | 15 a 150 UFC       |
| <b>Recuento de Escherichiacoli</b>    | Alimentos                                 | AOAC 991.14 / 2000      | Cuantitativo | 15 a 150 UFC       |
| <b>Determinación de humedad</b>       | Panes y productos de panificación         | ME-FQ-041 Validado-2012 | Cuantitativo | 1,5 a 43 g/100g    |
| <b>Determinación de cenizas</b>       | Harina, panes y productos de panificación | ME-FQ-045 Validado-2012 | Cuantitativo | 0,68 a 4,14 g/100g |
| <b>Determinación de grasa</b>         | Panes y productos de panificación         | ME-FQ-014 Validado-2012 | Cuantitativo | 0,35 a 27 g/100 g  |
| <b>Salmonella sp</b>                  | Alimentos                                 | NB/ISO 6579:2002        | Cualitativo  | Presencia-Ausencia |

#### **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 investigación científica y tecnológica de interés académico.
- Apoyar la actividad científica y tecnológica de diferentes grupos de la carrera de Ingeniería de Alimentos.
- Mantener e incrementar las relaciones con pares internacionales y redes de laboratorios para profundizar la investigación en el área de los alimentos.
- Mantener e incrementar las relaciones con pares internacionales y redes de laboratorios para profundizar la investigación en el área de los alimentos.