



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



GIRA INDUSTRIAL VIRTUAL 2021

PROGRAMA MICROBIOLOGÍA

GRUPO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIA SENSORIAL
UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Responsable: Profesora Olga Lucía Martínez, MSc.
Profesora Alba Yamile García Betancur, MSc.

Docentes organizadores:
Yesid Fabián Acevedo
Liliana Rojas Contreras

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE CIENCIAS BÁSICAS
DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA
2021



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE

¡Seguimos avanzando!



ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL

Avanzamos... ¡Es nuestro objetivo!



Pamplona, 22 de septiembre de 2021

Doctora

Olga Lucía Martínez

Grupo de Investigación en Ciencia Sensorial

Universidad de Antioquia

Atento saludo.

Atendiendo a su espíritu de colaboración, de la manera más atenta y respetuosa me dirijo a Usted con la finalidad de solicitar un espacio para dar a conocer aspectos relevantes de su Grupo de Investigación. Lo anterior, obedece a la organización de la **Gira Industrial Virtual 2021**, programada para estudiantes de VIII y IX semestre del programa de Microbiología de la Universidad de Pamplona.

Por lo tanto, extendiendo la invitación, para participar el día y hora que estime conveniente (septiembre – octubre) del año en curso, a través de las siguientes alternativas:

- Videos institucionales o del Grupo de Investigación
- Videos de algunas metodologías y/o técnicas usadas en su Grupo de Investigación.
- Charlas sobre proyectos ya terminados o en ejecución.
- U otro recurso multimedia que considere pertinente.

Agradezco su atención y colaboración a la presente solicitud.

Cordialmente,

Liliana Rojas Contreras

Docente Departamento de Microbiología

Facultad de Ciencias Básicas

Comité Organizador



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona

Pamplona - Norte de Santander - Colombia

Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750

www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE

¡Seguimos avanzando!



1. GRUPO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIA SENSORIAL UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Apuesta estratégica

Generar conocimiento científico en ciencia y análisis sensorial a través de investigación en alimentos, bebidas, productos naturales, cosméticos y medicamentos para aportar al sector académico, agroalimentario y de la salud y fomentar altos estándares de calidad según la normatividad vigente nacional e internacional en análisis sensorial.

Realizar perfiles sensoriales y cartas de calidad sensorial de materiales de cacao, aguacate y otros productos, como valor agregado para mercados nacionales e internacionales.

Líneas y/o áreas de investigación

- Investigación de la correlación sensorial, fisicoquímica e instrumental de materias primas, materiales y productos del sector agroalimentario, cosmético, farmacéutico y fitoterapéutico.
- Investigación de la calidad sensorial en alimentos ancestrales, artesanales e industriales: arepa, cacao, café, aguacate, maíz, quesos, plantas aromáticas y condimentarias, helados, licores y cervezas.
- Métodos sensoriales basados en la ciencia del consumidor.
- Sistemas de gestión de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria, políticas públicas y normatividad.
- Estudio sensorial en procesos de denominación de origen de alimentos cárnicos y vegetales.
- Investigación en vida útil.
- Investigación y desarrollo ingenieril de sistemas tecnológicos de producción para el sector agroindustrial.

Relacionamiento colaborativo

- Red Latinoamericana de Análisis Sensorial.
- Arepas de la Finca.
- Cámara de Comercio de Medellín.



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE

¡Seguimos avanzando!



- ICONTEC.
- Compañía Colombiana de Cacao.
- SENA.
- INVIMA.
- COLANTA.
- Grupo NUTRESA.
- Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural.

Proyectos para resaltar

- Índice de cosecha y poscosecha para aguacate Hass en Antioquia; cumplimiento de normas y requisitos demandados por los mercados internacionales. CIQF 196.
- Implementación de modelos para garantizar la calidad del grano de cacao en poscosecha: Estrategias sostenibles enmarcadas en el comercio internacional. Código Gobernación: 4600003895.
- Conformación de la colección élite de cacaos especiales para el Departamento de Antioquia. Código Gobernación 4600003348.
- Determinación de conservantes utilizados en la elaboración de arepa de maíz blanco (*Zea Mayz L.*) tipo Antioqueña en envase de polietileno y su incidencia en la vida útil sensorial.

Principales resultados de investigación

- Productores de arepas del Departamento de Antioquia, capacitados en BPM y en riesgos de contaminación por aflatoxinas en maíz y arepa.
 - Trabajo con el INVIMA en inocuidad y seguridad alimentaria.
 - Capacitación en calidad y defectos sensoriales del aguacate Hass y aguacates criollos, a productores de aguacate Hass en tres subregiones del Departamento de Antioquia.
 - Capacitación en análisis sensorial a estudiantes del Programa Incluye de la UdeA.
 - Formación de panel entrenado en defectos y calidad del cacao.

Portafolio de servicios y/o productos

- Capacitación avanzada en ciencia sensorial y del consumidor.
- Investigación de la vida útil.



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE

¡Seguimos avanzando!



- Catas con panel entrenado en materiales de cacao, licor de cacao, aguacate Hass, arepa, quesos, licores, cerveza, café y plantas aromáticas y condimentarias.
- Consultoría, asesoría sobre calidad sensorial e inocuidad en alimentos y bebidas.
- Consultoría, asesoría especializada sobre formación y validación de panel sensorial.
- Estudios de la ciencia del consumidor.
- Consultoría, asesoría en propiedades físicas de los alimentos.
- Asesoría y capacitación en sistemas de calidad e inocuidad: HACCP, FSMA, IFS, Global GAP, ISO 22000, BPM.

2. CURRICULUM VITAE

Olga Lucia Martínez Álvarez

Profesional y Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Magister en Salud Pública

Docente asociada a la Universidad de Antioquia.

Coordinadora del Grupo de Investigación en Ciencia Sensorial desde el año 2010.

Alba Yamile García Betancur

Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Magister en Ciencias Farmacéuticas Alimentarias

Coordinadora del Laboratorio de Análisis Sensorial de Alimentos desde el año 2008.



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona

Pamplona - Norte de Santander - Colombia

Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750

www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



3. FLAYER PROMOCIONAL



GIRA VIRTUAL 2021

Grupo de Investigación en
Ciencia Sensorial.
Universidad de Antioquia

FECHA: 1 DE DICIEMBRE DE 2021
HORA: 5:00 PM
PLATAFORMA: MICROSOFT TEAMS



4. IMÁGENES DE LA SESIÓN



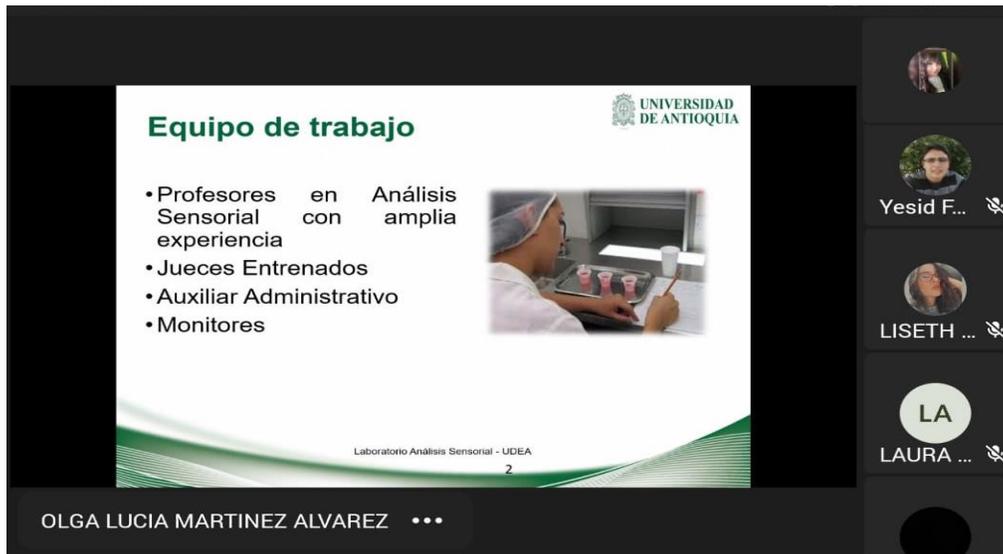
SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



Grupo de Investigación en Ciencia Sensorial, Universidad de Antioquia

29:33 Solicitar control Salir

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA
Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias

Extensión: Divulgación del Conocimiento
Día Internacional de la Arepa 16 de septiembre de 2021

Asistentes en plataforma Zoom y Face Book Facultad aprox 100

OLGA LUCIA MARTINEZ ALVAREZ

22°C 5:18 p.m. 1/12/2021

Participants: MAR... JO..., OLGA LUCIA M..., LM, LIZETH DAY..., PATHERSO..., LA, YENNIFER A..., LAURA VAL..., JL, +11, Jose Felix O...

← Reunión 21:48 21 asistentes

Servicios

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

DISCRIMINATIVO	Triangular Dúo trio Ordenación Par diferencia
DESCRIPTIVO	• Perfil de sabor • Perfil de textura • Perfil sensorial por aproximación multidimensional.
APECTIVO	Preferencia, escalas hedónicas, aceptación, ordenamiento hedónico, nivel de agrado.

Laboratorio Análisis Sensorial - UDEA 5

OLGA LUCIA MARTINEZ ALVAREZ

Participants: OLGA LUC... MARIA ... JONAT...



SC-CER96940



"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



Algunos de los Clientes del Laboratorio  UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

- **Sector productivo**
- Colanta, Grupo Nutresa, Griffith Foods, Fla, EPM, Plasdecol, Andercol S.A, Interplast, Frigorporcinos Bello, Harinera Del Valle S.A, Central Ganadera S.A, Dicorp S.A, Fricar Productos Cárnicos, HRA Uniquímica, Closure System Internacional, Alpina S.A, Quala S.A.S
- **Instituciones de Educación superior**
- Politécnico Jaime Isaza Cadavid, UNAL sede Bogota y Medellin, Unisabana, Universidad Tecnológica de Pereira, Universidad de Pamplona

Laboratorio Análisis Sensorial - UDEA 7

OLGA LUCIA MARTINEZ ALVAREZ ...

OLGA LUC...
MARIA ...
JONAT...



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



GIRA INDUSTRIAL VIRTUAL 2021

PROGRAMA MICROBIOLOGÍA

INCAUCA - DESTILERÍA

Responsable: Microbióloga Yohanna Moreno

Docentes organizadores:
Yesid Fabián Acevedo
Liliana Rojas Contreras

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE CIENCIAS BÁSICAS
DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA
2021



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE

¡Seguimos avanzando!



1. INCAUCA - DESTILERÍA

Empresa agroindustrial dedicada a desarrollar productos y servicios, derivados de la industria de la caña de azúcar.

Cuentan con cuatro plantas: azúcar, alcohol, cogeneración de energía y compost.

En la destilación se purifica el mosto fermentado para obtener alcohol con una pureza del 96% (v/v). Para ello, la planta cuenta con dos columnas de destilación en serie que operan al vacío, aumentando así la eficiencia energética del proceso. La destilación es un proceso de separación por diferencias en los puntos de ebullición de los componentes de una mezcla, que, al ser sometidos al calor, los compuestos más volátiles como el alcohol se evaporan y se concentran en fase de vapor. El mosto fermentado que proviene de la sección de fermentación contiene 9% de alcohol, además de agua, gases, sólidos disueltos y otros compuestos que deben retirarse. Para ello, se envía a la columna mostera donde se obtienen dos productos: por la parte superior se obtienen gases con una concentración de alcohol entre el 40-50% v/v que se envían a la segunda columna llamada rectificadora. Por la parte inferior se obtiene una corriente líquida llamada vinaza. El 60% de la vinaza generada se envía a la sección de fermentación y el 40% restante hacia los evaporadores de vinaza donde se concentra para su posterior uso en compostaje. La relación final de vinaza concentrada producida es de alrededor de 1,5 litros de vinaza por litro de alcohol anhidro. De la segunda columna de destilación se obtiene el alcohol rectificado por encima de una concentración de 96% v/v el cual se envía hacia la zona de deshidratación. De los platos intermedios de esta columna se extrae el aceite de Fusel y por el fondo se obtienen las flemazas, que se envían a la planta de tratamiento de aguas residuales.

La destilería cuenta con una zona de almacenamiento y despacho para el producto terminado. Existen dos tanques de 112 m³ recibidores de alcohol anhidro a donde se dirige la producción de la destilería y se realizan pruebas de calidad. El alcohol anhidro certificado se almacena en tres tanques de tres millones de litros cada uno, con capacidad para 25 días de inventario. Además, hay un tanque para alcohol rectificado (595 m³), otro para alcohol impuro (75 m³), aceite de Fusel (10 m³) y gasolina (152 m³), todos construidos en acero carbón.



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



2. FLAYER PROMOCIONAL

**GIRA VIRTUAL
2021**

FECHA: 12 DE OCTUBRE 2021, HORA. 10:00 A.M.
PLATAFORMA: MEET

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
MIB
MICROBIOLOGÍA
COLOMBIA



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



3. IMÁGENES DE LA SESIÓN

MicroNews LabMicro está presentando

INCAUCA S.A.

Acidez volátil, Acidez láctica, pH, Acido acético, Sólidos insolubles, Sodio, Sulfitos, Furfural, Otros*, INHIBICIÓN DE LA LEVADURA

10:59 | Microbiología-Destilería INCAUC...

MicroNews LabMicro está presentando

Acidez volátil en Miel B 2006 - 2021

AÑO	Acidez volátil (pHm)
2006	7119
2007	5561
2008	4314
2009	4080
2010	3607
2011	4145
2012	3281
2013	3139
2014	3448
2015	3370
2016	3216
2017	3846
2018	3891
2019	3253
2020	3472
2021	3994

Mayo: Entrada clarificador rápido

11:04 | Microbiología-Destilería INCAUC...



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



MicroNews LabMicro está presentando

PREPARACION DE MEZCLA ALIMENTO FERMENTADORES

Propósito: Mixto E:
Bacterias Acido Lácticas : 4 E + 03 UFC/ml
Levadura Salvaje : 2 E + 03 UFC/ml

Mil S - 65% pp
Meladura 2% pp
Agua
Mazola 50 % p.p. o fermentadores 100 oC

T-124 50 oC
T-347 103 oC
7 min
Pendiente: 30 o

Personas

Buscar contactos

En la llamada

- LILIANA ROJAS (Tú)
- Adriana Bautista
- Camila Parra
- Carlos Henao
- Carolina Espinosa

11:09 | Microbiología-Destilería INCAUC...

MicroNews LabMicro está presentando

FERMENTADORES R311-R314

PERFIL MICROBIOLÓGICO FERMENTADORES

Identificador	Fecha	UFC Microflora	UFC BAL	UFC Acetobacter sp
R-311	17 feb	~1.5	~1.5	~1.5
R-314	17 feb	~1.5	~1.5	~1.5
R-311	24 feb	~6.5	~6.5	~6.5
R-314	24 feb	~6.5	~6.5	~6.5
R-311	3 mar	~4.5	~4.5	~4.5
R-314	3 mar	~4.5	~4.5	~4.5
R-311	10 mar	~4.5	~4.5	~4.5
R-314	10 mar	~4.5	~4.5	~4.5

11:19 | Microbiología-Destilería INCAUC...



"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co

SC-CER96940



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



meet.google.com/wmb-cxqt-vvb

MicroNews LabMicro está presentando

HIGIENIZACION DE LA MEZCLA

PERFIL MICROBIOLÓGICOS T124 - T347

11:12 | Microbiología-Destilería INCAUCA...

Windows taskbar: Escribe aquí para buscar, 23°C, 11:12 a.m. 12/10/2021

meet.google.com/wmb-cxqt-vvb

MicroNews LabMicro está presentando

ESTRATEGIA FERMENTADORES

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 211 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C	R 211 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 212 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C
R 215 Maresca 5 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C	R 212 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C	R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 215 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 211 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C	R 212 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C	R 212 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C
R 212 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C	R 211 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 211 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C	R 212 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C	R 212 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C
R 212 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C	R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 211 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C	R 212 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C	R 212 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C
R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 212 Kampona 4.5 ppm 20:00 a.m. Temperatura de 26.74°C	R 211 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C	R 212 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C	R 212 Maresca 10 ppm 8 am 8pm Temperatura de 26.28°C

11:22 | Microbiología-Destilería INCAUC...

Windows taskbar: Escribe aquí para buscar, 23°C, 11:22 a.m. 12/10/2021



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
 Universidad de Pamplona
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
 www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



MicroNews LabMicro está presentando

EFICIENCIA GLOBAL DESTILERIA INCAUCA

EFICIENCIA GLOBAL DE DISEÑO 87.45 %

Año	EFICIENCIA GLOBAL (%)
2009	89,0%
2010	88,9%
2011	88,5%
2012	91,2%
2013	90,4%
2014	89,3%
2015	89,9%
2016	89,9%
2017	90,3%
2018	90,3%
2019	90,8%
2020	90,0%
2021	91,0%

En el año 2009 instalamos un calentador para llevar la mezcla de azúcar a 121 oC y acidulamos la crema de levadura a ph de 2.5 -2.7 → se incremento la eficiencia de la destilería de 87 % a valores de 89 % para año 2009

11:26 | Microbiología-Destilería INCAUC...

MicroNews LabMicro está presentando

Fermentadores

11:28 | Microbiología-Destilería INCAUC...



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co

SC-CER96940



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



GIRA INDUSTRIAL VIRTUAL 2021

PROGRAMA MICROBIOLOGÍA

ROMER LABS

Responsable: Ing. Diego Novoa

Docentes organizadores:
Yesid Fabián Acevedo
Liliana Rojas Contreras

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE CIENCIAS BÁSICAS
DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA
2021



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



1. ROMER LABS

Es una empresa líder en soluciones diagnósticas para la industria agrícola y de alimentos para humanos y animales.

Actualmente, Romer Labs ofrece una gama amplia de soluciones diagnósticas innovadoras para micotoxinas, patógenos alimentarios, alérgenos alimentarios, gluten, OGM, residuos de medicamentos veterinarios y otros contaminantes de los alimentos.

Su portafolio incluye:

Pruebas ELISA - AgraQuant®

Dispositivos de flujo lateral - AgraStrip® y RapidChek®

Materiales de referencia - Biopure™

Columnas de purificación - MycoSep®, MultiSep®, MycoSpin®, StarLine™

Molinos de laboratorio

Además, operan en cuatro laboratorios de servicios analíticos acreditados en Austria, el Reino Unido, EE.UU. y Singapur. Con el uso de tecnología de vanguardia en los campos de la cromatografía y el análisis inmunológico, los laboratorios ofrecen servicios para el análisis de micotoxinas, alérgenos alimentarios, especiación de carne, RMV y OGM.

Romer Labs está a la vanguardia de la tecnología diagnóstica y amplía constantemente su portafolio de productos y servicios para satisfacer las necesidades siempre cambiantes de sus clientes.



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



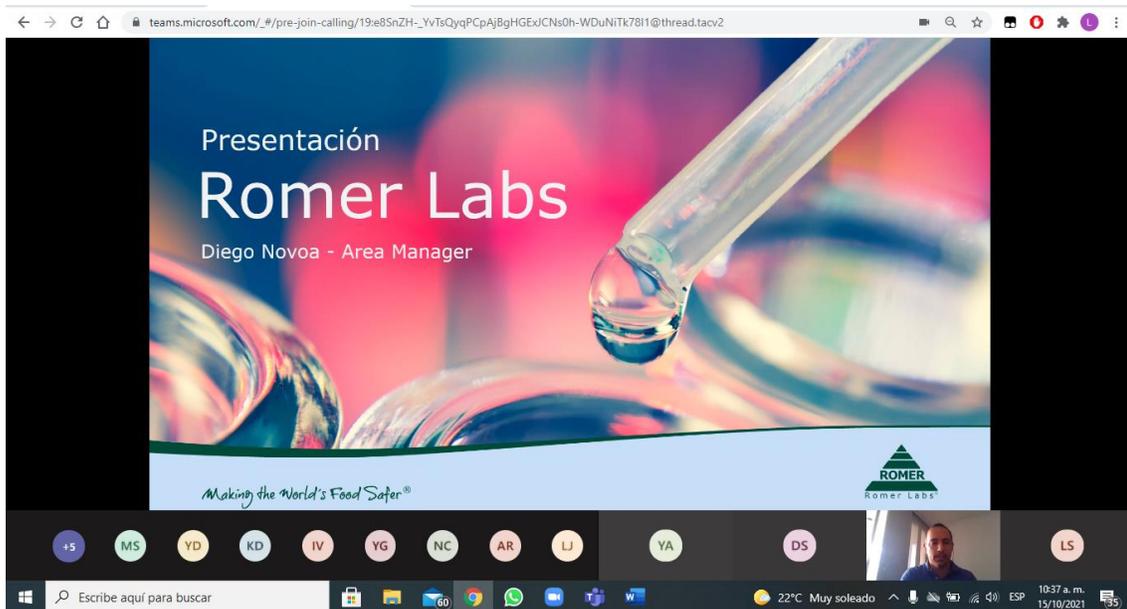
ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



2. FLAYER PROMOCIONAL



3. IMÁGENES DE LA SESIÓN



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



teams.microsoft.com/_/#/pre-join-calling/19:e8SnZH...YvTsQyqPCpAjBgHGExJCNs0h-WDuNITk7811@thread.tacv2

Somos...

un proveedor global líder en soluciones de diagnóstico

- Micotoxinas
- Alérgenos alimentarios y gluten
- Organismos genéticamente modificados
- Microbiología e higiene
- Otros contaminantes

y operamos 6 laboratorios de servicio totalmente acreditados

- Estados Unidos
- Austria
- Reino Unido (2)
- Singapur
- China

Making the World's Food Safer®



Windows taskbar: Escribe aquí para buscar, 22°C Muy soleado, 10:44 a.m. 15/10/2021

teams.microsoft.com/_/#/pre-join-calling/19:e8SnZH...YvTsQyqPCpAjBgHGExJCNs0h-WDuNITk7811@thread.tacv2

La grabación se ha iniciado. Esta reunión se está grabando. Al unirse, da su consentimiento para que se grabe. Política de privacidad

Descartar

romer labs

Romer Labs

Uploads PLAY ALL

- [On-demand webinar] Effective food allergen...
- AgraStrip® Gluten G12 Test Kits | Rinse Test...
- AgraStrip® Gluten G12 Test Kits | Surface Testin...
- AgraStrip® Gluten G12 Test Kits | Instructional Video
- [Webinar] Mycotoxin Regulations and Controls L...

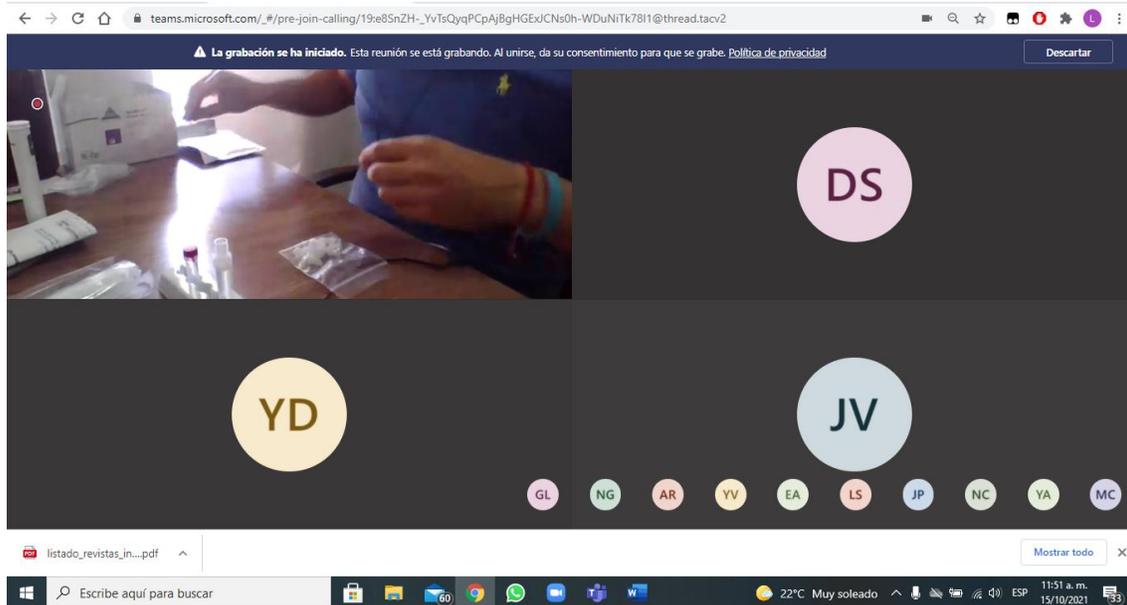
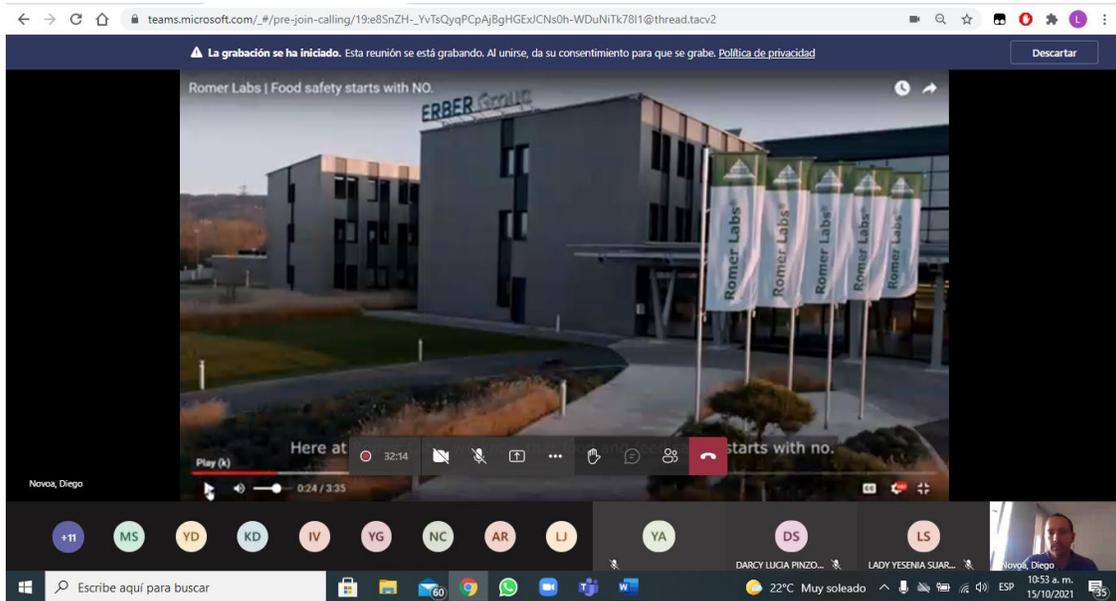
Windows taskbar: Escribe aquí para buscar, 22°C Muy soleado, 10:49 a.m. 15/10/2021



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



teams.microsoft.com/_/#/pre-join-calling/19:e85nZH-_YvTsQyqPCpAjBgHGExlCNs0h-WDuNITk7811@thread.tacv2

La grabación se ha iniciado. Esta reunión se está grabando. Al unirse, da su consentimiento para que se grabe. [Política de privacidad](#) Descartar

Soluciones de la granja a la mesa

Field Storage Feed Mill Animal Farm Processing In-house Lab

Mycotoxins Genetically Modified Organisms Microbiology Meat and Bone Meal VDR Allergens Mycotoxins GMO MB VDR/MBM Allergens

* Soluciones adicionales para análisis instrumental disponibles

Making the World's Food Safer® ROMER Roper Labs

AR MC JV NG JH YD KD LJ DS

listado_revistas_in....pdf Mostrar todo

Escribe aquí para buscar 22°C 11:12 a. m. 15/10/2021

teams.microsoft.com/_/#/pre-join-calling/19:e85nZH-_YvTsQyqPCpAjBgHGExlCNs0h-WDuNITk7811@thread.tacv2

La grabación se ha iniciado. Esta reunión se está grabando. Al unirse, da su consentimiento para que se grabe. [Política de privacidad](#) Descartar

Fermentation

Making the World's Food Safer® ROMER Roper Labs

+3 EA LS JP IV NC YA MC JV YD LJ DS

listado_revistas_in....pdf Mostrar todo

Escribe aquí para buscar 22°C Muy soleado 11:37 a. m. 15/10/2021



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



teams.microsoft.com/_/#/pre-join-calling/19:e85nZH-_YvTsQyqPCpAjBgHGEXJCNs0h-WDuNITk7811@thread.tacv2

La grabación se ha iniciado. Esta reunión se está grabando. Al unirse, da su consentimiento para que se grabe. Política de privacidad Descartar

Lateral Flow Technology

Making the World's Food Safer®

ROMER

+2 YV DS EA LS NC YA YD JV JP MC AR

listado_revistas_in....pdf Mostrar todo X

Escribe aquí para buscar

22°C Muy soleado 12:04 p. m. 15/10/2021



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co