



INFRAESTRUCTURA PROGRAMA INGENIERIA DE ALIMENTOS

1. PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

1.1 Planta de Lácteos y Derivados

La Planta Piloto de Tecnología de Lácteos de la Universidad de Pamplona cuenta con una infraestructura y equipos adecuados para su funcionamiento, tiene una capacidad para procesar 18.000 litros al día de leche. Este laboratorio es utilizado por Estudiantes de los Programas Ingeniería y Tecnología de Alimentos y carreras afines al área de los Alimentos en el cual se realizan las respectivas prácticas y actividades académicas. Cuenta con áreas para la generación de vapor saturado por medio de una caldera, resección de la leche, laboratorio de control de calidad, el área de producción está dotada con tina quesera, pasteurizador, homogeneizador, descremadora, empacadora de bolsa semiautomática, cuarto de maduración de quesos, marmita de vapor, batidora para helados, prensa hidráulica, marmita hiladora de quesos, incubadora para yogurt y cuarto frio entre otras.

Esta planta se utiliza para:

- Análisis organoléptico y fisicoquímico de la leche.
- Obtención de productos deslactosados y descremados
- Elaboración de productos lácteos evaporados y fermentados.
- Fabricación de quesos frescos, hilados y madurados.
- Innovación de productos lácteos.
- Control de calidad y análisis sensorial de productos terminados.



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



Imagen 1y 2: Planta Piloto Tecnología de Lácteos.

1.1.1 Localización de la Planta en el Mapa Universidad de Pamplona



Extraído de :

https://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portallG/home_138/recursos/general/31082018/planta-delacteosyderivados.jsp



1.2 Planta de Cárnicos y Derivados

La Planta Piloto de productos cárnicos dispone de la infraestructura y los equipos adecuados para el desarrollo de las operaciones propias de los productos cárnicos. Dispone de áreas para la reseción y pesaje de materias primas, almacenamiento de aditivos y empaques, el área de producción cuenta con molino, cutter, embutidora hidráulica, tombler, horno de cocción y ahumado, clipadora, marmita eléctrica, tajadora y empacado al vacío, cuarto frío entre otras lo que permite la conservación y almacenamiento de productos cárnicos.

En la actualidad esta planta se utiliza para:

- Control de Calidad de Materias Primas y análisis fisicoquímico.
- Producción y caracterización de productos cárnicos.
- Aplicación de tecnologías para la conservación de carne y productos cárnicos.
- Análisis sensorial de productos cárnicos.



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



Imagen 3,4 y 5: Planta Piloto Tecnología de carnes y derivados.

1.2.1 Localización de la Planta en el Mapa Universidad de Pamplona



Extraído de https://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portallG/home_138/recursos/general/24122014/pag_carnicosyderivados.jsp



1.3 Planta de Vegetales y Hortalizas

La Planta Piloto de Tecnología de Vegetales y Hortalizas cuenta con una moderna infraestructura adaptada a las necesidades industriales. Cuenta con áreas para la recepción, selección, clasificación y pesaje de materias primas, área para el control de calidad, En el área de producción cuenta con licuadoras industriales, marmita eléctrica y a vapor, Procesador de Vegetales, túnel de exhausting entre otros, para el almacenamiento de productos terminados cuenta con cuarto frío que permite aplicar las tecnológicas de congelación y refrigeración. También se cuenta con los equipos para hacer procesos de deshidratación por medio de secador de bandejas y liofilización.

En la actualidad esta planta se utiliza para:

- Control de calidad y análisis fisicoquímico de frutas y hortalizas.
- Aplicación de tecnologías para la transformación de frutas y hortalizas.
- Obtención de alimentos mínimamente procesados.
- Control de calidad de productos terminados.



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



Imagen 6,7 y 8: Planta Piloto Tecnología de Vegetales y Hortalizas.

1.3.1 Localización de la Planta en el Mapa Universidad de Pamplona



Extraído

de

https://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portallG/home_138/recursos/general/25052018/tecvegetalesyhortalizas.jsp



1.4 Planta de Cereales y Oleaginosas.

La planta Piloto Tecnología de Cereales y Oleaginosas cuenta con unas instalaciones adecuadas para el manejo, análisis, transformación y conservación de materias primas. Cuenta con un área de producción equipada con horno fermentador, horno a gas, horno para pizza, batidora industrial, Rotart, torre de tamizado automático, mezcladora-amasadora. La planta se está utilizando para fortalecer la práctica industrial.

En la actualidad se están desarrollando las siguientes líneas de proceso:

- Control de calidad y análisis fisicoquímico de cereales y oleaginosas.
- Diferenciación morfológica y estructural de las semillas.
- Elaboración de productos de panadería, galletería, pastas alimenticias y pastelería.
- Construcción y desarrollo de proyectos de aula.
- Análisis sensorial aplicando procesos estadísticos.



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



Imagen 9,10 y 11: Planta Piloto Cereales y Oleaginosas.

1.4.1 Localización de la Planta en el Mapa Universidad de Pamplona.



Extraído

de:

https://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portallG/home_138/recursos/general/31082018/teccereales.jsp



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



2. LABORATORIOS DEL PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

El programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona cuenta con una serie de laboratorios ubicados en diferentes locaciones de nuestro campus, que permiten el adecuado aprendizaje de los estudiantes que lo conforman; dentro de este grupo encontramos el laboratorio de control y calidad, reología, Análisis sensorial, ICITAL (Instituto de ciencia y tecnología de alimentos e ingeniería de alimentos) y operaciones unitarias.

2.1 LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD



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



Extraído de:

https://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portallG/home_138/recursos/general/31082018/laboratorio_sup.jsp



2.2 LABORATORIO DE EVALUACION SENSORIAL





Extraído

de:

https://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portallG/home_138/recursos/general/31082018/laboratorio_sup.jsp



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



2.3 LABORATORIO DE FERMENTADOS





Extraído

de:

https://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portallG/home_138/recursos/general/31082018/laboratoriosup.jsp



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



3. INMUEBLES DISPONIBLES, TIPO DE TENENCIA DE CADA INMUEBLE, USO Y ÁREA PARA EL PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

INMUEBLE	TENENCIA	ÁREA EN M ² POR USO												TOTAL
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Bloque Aulas Taller	P		330.05					243.15		186.56		41.04	439.12	1.239.92
Bloque L	P		1.460.06							50.06		106.00	714.07	2.332.19
Bloque G	P	994.74										560.517	5.014.844	5.015.404,517
Bloque F	P	994.74										58.05	5.014.844	5.014.902,05
Complejo científico y tecnológico Simón Bolívar	P		1.380.48				67.42					50.00	422.00	1.919.90
Edificio Jorge Gaitán Duran	P	695.09						316.42		22.5		34.41	268.77	133.719
Bloque Administrativo CETA	P							162.00						162.00
Planta de lácteos	P		85.00											85.00
Pasteurizadora	P		146.41											146.41
Planta de vegetales y postcosecha	P		85.00											85.00
Planta de carnes	P		78.72											78.72
Laboratorio de operaciones unitarias	P		65.3											65.3
Cereales y oleaginosas y confitería	P	15.4	25.4											
Biblioteca Rafael Faria	P				415	992						93		1500
TOTAL		2699.97	3656.42		415	992	67.42	721.57		259.12		943.017	10.031.53,196	10.038.053,73

SIGLA: P: Propiedad A: Arriendo C: comodato O : Otros

COLUMNA: 1: Aulas, 2: Laboratorios, 3: Talleres, 4: Auditorios, 5: Biblioteca, 6: Sitios de práctica Granjas, Hospitales, Terrenos, etc), 7:

Oficinas, 8: Escenarios deportivos, 9: Cafeterías, comedores, 10: Zonas de recreación, 11: Servicios sanitarios, 12: Otros



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



4. LABORATORIOS Y EQUIPAMIENTOS DE ALGUNOS LABORATORIOS DE MAYOR IMPORTANCIA PARA EL PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

TIPOS DE LABORATORIO Y/O TALLER	DIMENSIONES			No. PUESTOS DE TRABAJO	DOTACION BASICA PUESTOS DE TRABAJO	ESTUDIANTES QUE UTILIZAN ESTOS RECURSOS
	LARGO m	ANCHO m	AREA m ²			
Centro De Sustancias Y Reactivos	5	5	25	15	Reactivos y sustancias para dotación de laboratorios	
LABORATORIO DE BIOQUIMICA	5	5	25	15	Vidriería, equipos y reactivos necesarios	30
laboratorios básicos de química	8	6	48	15	Vidriería, equipos y reactivos necesarios	30
laboratorios básicos de física	10	5	50	15	Dotado con equipos y herramientas correspondientes al área	30
laboratorios básicos de biología	8	6	48	15	Microscopios, estereoscopios, equipos de disección, material didáctico, videos	30



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



TIPOS DE LABORATORIO Y/O TALLER	DIMENSIONES			No. DE PUESTOS DE TRABAJO	DOTACION BASICA DE PUESTOS DE TRABAJO	ESTUDIANTES QUE UTILIZAN ESTOS RECURSOS
	LARGO m	ANCHO m	AREA m ²			
Centro De Sustancias Y Reactivos	5	5	25	15	Reactivos y sustancias para dotación de laboratorios	
LABORATORIO DE BIOQUIMICA	5	5	25	15	Vidriería, equipos y reactivos necesarios	30
laboratorios básicos de química	8	6	48	15	Vidriería, equipos y reactivos necesarios	30
laboratorios básicos de física	10	5	50	15	Dotado con equipos y herramientas correspondientes al área	30
laboratorios básicos de biología	8	6	48	15	Microscopios, estereoscopios, equipos de disección, material didáctico, videos	30



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



5. LABORATORIOS Y EQUIPAMIENTOS DE ALGUNOS LABORATORIOS DE MAYOR IMPORTANCIA PARA EL PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS SEDE VILLA DEL ROSARIO

ÍTEM	ÁREA DE FORMACIÓN	NOMENCLATURA	NÚMERO DE LABORATORIOS	CAPACIDAD PROMEDIO
1	Física (Mecánica Y Ondas)	PT102, PT105	2	25 estudiantes
2	Química	PT 208	1	25 estudiantes
3	Alimentos	PT 205	1	20 estudiantes
4	Microbiología Y Biología	PT 106	1	20 estudiantes
5	Mecatrónica	PT 204	1	20 estudiantes
6	Procesos Industriales Y Manufactura	GM 107	1	15 estudiantes



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