

LABORATORIO DE QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

CÓDIGO SL01LA01

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN

El Laboratorio de Química de los Alimentos cuenta con los medios necesarios para realizar investigaciones, experimentos, prácticas y trabajos de carácter científico; está equipado con materiales, equipo e instrumentos con los que se realizan las prácticas en las asignaturas de Pregrado que son: Química General e Inorgánica, Química Orgánica, Físico química de los Alimentos y Química Analítica

Maestría de Ciencia de los Alimentos.



CARRERAS PROFESIONALES QUE HACEN USO DEL LABORATORIO

P30 Bromatología y Nutrición.
P10 Ingeniería Industrial.
P31 Ingeniería Pesquera.
P39 Maestría en Ciencia de los Alimentos
P01 Ingeniería Agronómica
P02 Ingeniería en Industrias Alimentarias
P03 Ingeniería Zootécnica
P04 Ingeniería Ambiental

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN RELACIONADAS A LAS ACTIVIDADES QUE SE REALIZAN EN EL LABORATORIO

Área: Ingeniería y Tecnología
Sub-área: Otras Ingeniería y Tecnologías
Disciplina: Alimentos y Bebidas

Trabajos de Investigación

- Formulación, elaboración y aceptabilidad del yogurt enriquecido con sangre de pollo para madres gestantes - 2017
- Formulación, elaboración y prueba de aceptabilidad de la bebida energética de extracto de maní (*arachis hypogaea*), aceite de sacha inchi (*plukenetia volubilis* L.), y oca (*oxalis tuberosa*) – 2016
- Efecto del proceso de extrusión sobre la composición química en dos variedades de frijol de soya (*Glycine max.*) Bolivia y Paraguay – 2016.

RESPONSABLES

Edith Torres Corcino
José Pezzini Palacios



FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

**LABORATORIO DE QUÍMICA
DE LOS ALIMENTOS**



LABORATORIO DE RECURSOS ALIMENTARIOS Y MICROSCOPIA DE LOS ALIMENTOS

CÓDIGO SL01LA02

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN

En el laboratorio de Recursos Alimentarios y Microscopía de los Alimentos se realizan prácticas de diversos cursos de Pregrado como son:

- Biología Celular y Molecular.
- Botánica General y Sistemática.
- Anatomía y Fisiología del Aparato Digestivo.
- Curso de Botánica General.



CARRERAS PROFESIONALES QUE HACEN USO DEL LABORATORIO

P23 Educación Secundaria Especialidad
en Biología, Química y Tecnología de
los Alimentos.

P30 Bromatología y Nutrición.

P31 Ingeniería Pesquera.

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN RELACIONADAS A LAS ACTIVIDADES QUE SE REALIZAN EN EL LABORATORIO

Área: Ciencias Médicas y de la Salud.

Sub área: Ciencias de la Salud.

Disciplina: Salud Pública

Nutrición y Dieta

Área: Ingeniería y Tecnología.

Sub área: Otras Ingeniería y Tecnología.

Disciplina: Alimentos y Bebidas.

Trabajos de Investigación

- Evolución y organización de la materia viva.
- Estudios de moléculas orgánicas: proteínas y ácido nucleico.
- Fisiología de la membrana: transporte activo y pasivo.
- Trasmisión humoral y nerviosa, especializaciones de la superficie celular.
- Composición química y actividades de citosol.

RESPONSABLES

Nelly Norma, Tamariz Grados.

Mercedes Borja Flores.



FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

LABORATORIO DE RECURSOS ALIMENTARIOS Y MICROSCOPIA DE ALIMENTOS



LABORATORIO DE BIOQUÍMICA NUTRICIONAL Y DE LOS ALIMENTOS CÓDIGO SL01LA03

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN

En el laboratorio de Bioquímica Nutricional y de los Alimentos se realizan prácticas de los cursos de Pregrado de Bioquímica General, Bioquímica de los Alimentos, y Enzimología. En Posgrado la Maestría de Ciencia de los Alimentos.



CARRERAS PROFESIONALES QUE HACEN USO DEL LABORATORIO

P02 Ingeniería en Industrias Alimentarias
P03 Ingeniería Zootécnica
P30 Bromatología y Nutrición
P31 Ingeniería Pesquera
P32 Ingeniería Acuícola
P38 Biología con mención en Biotecnología
P39 Maestría en Ciencia de los Alimentos
P18 Educación Física y Deportes
P77 Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
SEG 01 Segunda Especialidad Profesional en Nutrición Clínica

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN RELACIONADAS A LAS ACTIVIDADES QUE SE REALIZAN EN EL LABORATORIO

Área: Ciencias
Sub área: Tecnología e Innovación
Disciplina: Tecnología

Área: Ingeniería y Tecnología
Sub área: Otras Ingeniería y Tecnologías
Disciplina: Alimentos y Bebidas

Trabajo de Investigación

- Tubérculos con biotecnología ancestral en mejoramiento del estado nutricional y la economía del poblador andino.



RESPONSABLES

María Luisa Solano Timoteo
Sussan Bazalar Tamariz



FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

LABORATORIO DE BIOQUÍMICA NUTRICIONAL Y DE LOS ALIMENTOS



LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

SL01LA04

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN

En el laboratorio de microbiología de los alimentos se emplean metodología para poder determinar la presencia de bacterias, hongos y parásitos que se encuentran en los alimentos, causantes de toxiinfecciones alimentarias en el consumidor, con la finalidad de asegurar la inocuidad del alimento semielaborado o producto final, así como su materia prima e insumos. Identificar las bacterias, y parásitos que pueden contaminar a los alimentos.



CARRERAS PROFESIONALES QUE HACEN USO DEL LABORATORIO

P02 Ingeniería en Industrias Alimentarias
P04 Ingeniería Ambiental
P30 Bromatología y Nutrición
P31 Ingeniería Pesquera
P33 Ingeniería Química
P39 Maestría en Ciencias de los Alimentos
P77 Doctorado en Ciencia y tecnología de los alimentos

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN RELACIONADAS A LAS ACTIVIDADES QUE SE REALIZAN EN EL LABORATORIO

Biotechnología Agrícola y de Alimentos;
Salud pública; Alimentos y Bebidas.

Trabajo de Investigación

- Factores asociados a la calidad microbiológica de los helados a base de agua con pulpa de fruta que se expenden en la ciudad de Huacho 2018.
- Microorganismos indicadores de alteración en potajes populares consumidos en la ciudad de Huacho.
- Microorganismos patógenos en ceviches que se ofertan en el mercado de abasto de la ciudad de Barranca.
- Envasado al vacío y aceptabilidad de la Salchicha Huachana artesanal, Huacho – 2019.

RESPONSABLES

Betty Martha Palacios Rodriguez
Fernandez Favro Carlos Miguel



FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS



UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN
FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN



LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL
CÓDIGO SL01LA05

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN

En el laboratorio de Análisis Sensorial se realizan prácticas de diversos cursos de Pregrado como son: Inspección e Higiene de los Alimentos, Gerencia de Sistemas Alimentarios, Tecnología de los Alimentos y Análisis por Instrumentación.



CARRERAS PROFESIONALES QUE HACEN USO DEL LABORATORIO

P02 Ingeniería en Industrias Alimentarias
P30 Bromatología y Nutrición.

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN
RELACIONADAS A LAS ACTIVIDADES
QUE SE REALIZAN EN EL
LABORATORIO**

Área: Ingeniería y Tecnología
Sub área: Otras Ingeniería y Tecnologías
Disciplina: Alimentos y Bebidas

Trabajos de Investigación

- Impacto de la ingesta de grenetina de patas de pollo, arándanos (*Vaccinium myrtillus*) y albúmina de huevo en preescolares con desnutrición aguda.
- Digestibilidad de salsa fermentada de coliflor (*Brassica oleracea* var. *botrytis*), col roja (*Brassica oleracea* var. *capitata* f. *rubra*), repollo (*Brassica oleracea* var. *capitata*) y tamarindo (*Tamarindus indica* L.), en la diabetes tipo 2.
- Gomas funcionales de cushuro (*Nostoc commune*) enriquecida con aceite de sacha inchi (*Plukenetia volubilis*) y spirulina (*Arthrospira platensis*), con sabor a frutas.

RESPONSABLES

Rodolfo Willian Dextre Mendoza
Nelson Luis Vargas Polo



FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

LABORATORIO DE ANALISIS SENSORIAL



LABORATORIO DE TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
CÓDIGO SL01LA06

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN

En el laboratorio de Toxicología de los Alimentos se realizan prácticas de diversos cursos de Pregrado como son: Toxicología de Alimentos, Toxicología Alimentaria. Además cursos de Análisis Instrumental de Alimentos, Bioquímica y Química Orgánica (como Laboratorio alterno).

Maestría de Ciencia de los Alimentos, Doctorado de Ciencia y Tecnología de Alimentos.



CARRERAS PROFESIONALES QUE HACEN USO DEL LABORATORIO

P02 Ingeniería en Industrias Alimentarias
P30 Bromatología y Nutrición
P38 Biología con mención en Biotecnología
P39 Maestría en Ciencia de los Alimentos
P77 Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN
RELACIONADAS A LAS ACTIVIDADES
QUE SE REALIZAN EN EL
LABORATORIO**

Área: Ciencias Médicas y de la Salud.

Sub área: Ciencias de la Salud

Disciplina: Salud Pública.

Área: Ingeniería y Tecnología

Sub área: Otras Ingeniería y Tecnologías

Disciplina: Alimentos y Bebidas

Trabajos de Investigación

- Investigación de Adulterantes y Nitritos en los Hot Dog que se expenden en los mercados del distrito de Huacho- 2017.
- Niveles de Multiresiduos de plaguicidas en hortalizas de hojas que se comercializan en los mercados del distrito de Huacho – 2017.
- Identificación y cuantificación de tartrazina en bebidas y snack consumidos por niños escolares de la I.E.P Mercedes Indacochea Lozano Huacho – 2019.

RESPONSABLES

Cecilia Maura Mejía Domínguez
Luis Andrade Arellano



FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

LABORATORIO DE TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS





UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN
FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

LABORATORIO DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS
Y BROMATOLOGÍA LEGAL

CÓDIGO SL01LA07

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN

En el laboratorio de Control de los Alimentos y Bromatología Legal se realizan prácticas de diversos cursos de Pregrado como son: Bromatología I, Bromatología II Bromatología III, Análisis de Alimentos de Origen Vegetal, Inspección e Higiene de Alimentos, Análisis de Alimentos Procesados, Análisis de Alimentos de Origen Animal, así como el curso de Maestría de Ciencia de los Alimentos.



CARRERAS PROFESIONALES QUE HACEN USO DEL LABORATORIO

P30 Bromatología y Nutrición
P31 Ingeniería Pesquera
P32 Ingeniería Acuícola
P33 Ingeniería Química
P39 Maestría en Ciencias de los Alimentos
P01 Ingeniería Agronómica
P02 Ingeniería en Industrias Alimentarias.
P03 Ingeniería Zootecnia.
P77 Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN
RELACIONADAS A LAS ACTIVIDADES
QUE SE REALIZAN EN EL
LABORATORIO**

Área: Ciencias Médicas y de la Salud

Sub área: Ciencias de la Salud

Disciplina: Salud Pública

Trabajos de Investigación

- Elaboración de papilla de alto valor proteico a base de tarwi *Lupinus mutabilis*, hígado de pollo y melocotón *Prunus pérsica*.
- Elaboración de fideos enriquecidos con harina de Yacón (*Smallantus sonchifolius*). Y su efecto en la glicemia de los pacientes diabéticos tipo 2 del Hospital de Puente Piedra-Lima.2017.

RESPONSABLES

Julia Delia Velásquez Gamarra
Nelson Luis Vargas polo



FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

**LABORATORIO DE CONTROL DE ALIMENTOS Y
BROMATOLOGIA LEGAL**



LABORATORIO DE NUTRICIÓN

CÓDIGO SL01LA08

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN

En el Laboratorio de Nutrición se realizan actividades académicas y de investigaciones tanto para docentes, estudiantes y tesista. Las actividades académicas serán prácticas demostrativas y de aprendizaje colaborativo, y análisis de casos de estudio; además, se contempla la realización de pruebas programadas como prueba final, pruebas prácticas (individuales o en grupos de trabajo), trabajo práctico, informes de trabajo práctico. Para las actividades de investigaciones se apoya a tesis de pre grado en algunos análisis que requieran para el desarrollo de las actividades de sus proyectos. Se resguarda y mantiene en condiciones de uso y funcionamiento los instrumentos y equipos para realizar actividades propias del laboratorio.



CARRERAS PROFESIONALES QUE HACEN USO DEL LABORATORIO

P30 Bromatología y Nutrición

SEG 01 Segunda Especialidad Profesional en Nutrición Clínica

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN RELACIONADAS A LAS ACTIVIDADES QUE SE REALIZAN EN EL LABORATORIO

- Transferencia Tecnológica en Salud y Ambiente
- Aplicación de tecnologías que contribuyan a la reducción de enfermedades infecciosas, desnutrición y mortalidad infantil en zonas rurales y urbanas marginales.
- Validación de plantas de uso medicinal, nutraceutico, funcional y cosmética, incluyendo determinación genotípica, estudios de toxicidad y genotoxicidad, estudios preclínico y clínico.

Trabajo de Investigación

- Efecto del nivel de hemoglobina de gestantes en la anemia de neonatos del hospital de chancay “Dr. Hidalgo Atoche López” 2018.
- Evaluación nutricional de los niños del primer grado de educación primaria de la I.E. Luis Xammar Jurado Santa Maria – Huaura 2018.
- Estado nutricional y nivel socioeconómico de la población beneficiaria infantil del programa del vaso de leche del distrito de Sayan, periodo anual 2018.

RESPONSABLE

Gloria Orcón Aliaga



FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

LABORATORIO DE NUTRICIÓN



**UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN
FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**



**LABORATORIO DE CÓMPUTO
CÓDIGO SL01LA55**

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN

En el Laboratorio de Cómputo se presta servicio a los estudiantes de la Facultad de Bromatología y Nutrición quienes desarrollan actividades académicas de los cursos de Clínica Nutricional, Soporte Farmacológico, Control de Calidad, Deontología Profesional, Crecimiento y Desarrollo, Análisis Instrumental de Alimentos, NTAC's, Desarrollo de Tesis II y Estadística General, así como para el desarrollo de las prácticas que se requiera para la enseñanza y estudio y la búsqueda de información en el sistema virtual.



**CARRERAS PROFESIONALES QUE
HACEN USO DEL LABORATORIO**

P30 Bromatología y Nutrición

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN
RELACIONADAS A LAS ACTIVIDADES
QUE SE REALIZAN EN EL
LABORATORIO**

Estudio de Investigación para el desarrollo y enseñanza del Curso de Tesis II.

Enseñanza y uso del sistema virtual e intranet a los estudiantes de Bromatología y Nutrición de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión.

Uso de Software free para la enseñanza y aprendizaje de los estudiantes de los diferentes ciclos de Bromatología y Nutrición.

RESPONSABLES

Brunilda Edith León Manrique
John Galo Salazar Salinas



FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

LABORATORIO DE CÓMPUTO



TALLER DE EVALUACIÓN Y VIGILANCIA NUTRICIONAL

CÓDIGO SL01TA01

ACTIVIDADES QUE DESARROLLAN

El taller de evaluación y vigilancia nutricional está destinado al trabajo participativo de enseñanza – aprendizaje, investigación y responsabilidad social de los docentes y estudiantes poniendo a disposición equipos y materiales, de tal manera que al finalizar el estudiante está capacitado para participar en lo posible en las soluciones de la problemática alimentaria y nutricional, contribuyendo a la sostenibilidad de la seguridad alimentaria



CARRERAS PROFESIONALES QUE HACEN USO DEL TALLER

P30 Bromatología y Nutrición
SEG 01 Segunda Especialidad Profesional
en Nutrición Clínica

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN RELACIONADAS A LAS ACTIVIDADES QUE SE REALIZAN EN EL TALLER

Programa Nacional de Biotecnología para la seguridad alimentaria y nutricional, la valorización de la Biodiversidad y la Salud.

- Seguridad Alimentaria
- Salud.

Trabajos de Investigación

- Educación Alimentaria Nutricional para mejorar la conducta alimentaria en pacientes con Diabetes Mellitus tipo II del Hospital “Laura Esther Rodríguez Dulanto” – Distrito Supe 2018.
- Consumo Alimentario relacionado con el Sobrepeso y Obesidad en Estudiantes del nivel primario del Centro Educativo 21007 “Félix Cárdenas” Santa María 2018.

RESPONSABLES

Edda Malvina Dionicio Mejía
Mercedes Borja Flores



FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

TALLER DE EVALUACION Y VIGILANCIA NUTRICIONAL

