



Universidad Nacional
Abierta y a Distancia



Escuela de ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería.

PRESENTACIÓN RESULTADOS INVESTIGACIÓN GRUPO GIAUNAD

Lucas Fernando Quintana Fuentes

Bucaramanga, 28 de junio de 2019

Programas | Zonas y centros | Investigación | Escuelas | Internacional | Bienestar | Información al ciudadano | Contáctenos |   

Aspirantes Estudiantes Egresados Cuerpo académico Servidores públicos



Reflexión colectiva sobre la educación virtual y a distancia en el **Foro de Rectores organizado por la Acesad**

Programas de Pregrado y Posgrado Alfabetización, Primaria y Bachillerato Diplomados y Formación Docente Formación en Lengua Extranjera


ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR CON PROGRAMAS A DISTANCIA


Universidad Nacional
Abierta y a Distancia

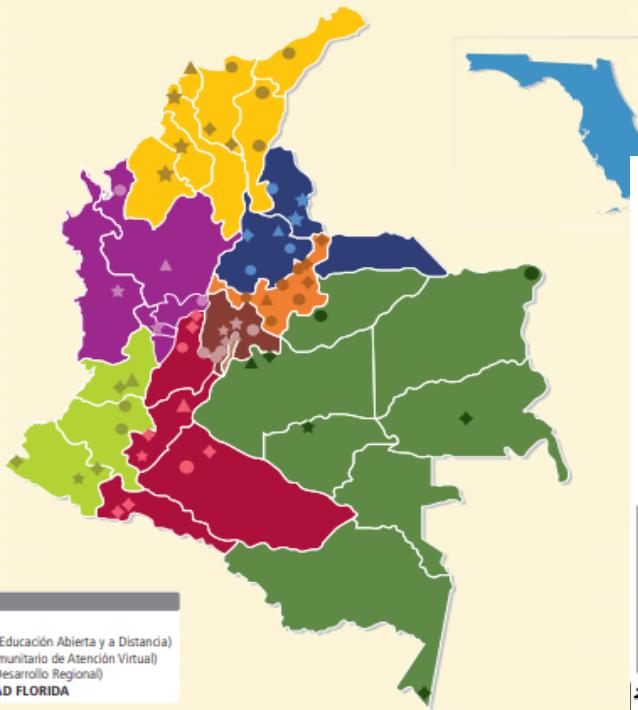

La UNAD firma convenio con la Universidad de Nubia


Participa en el coloquio doctoral

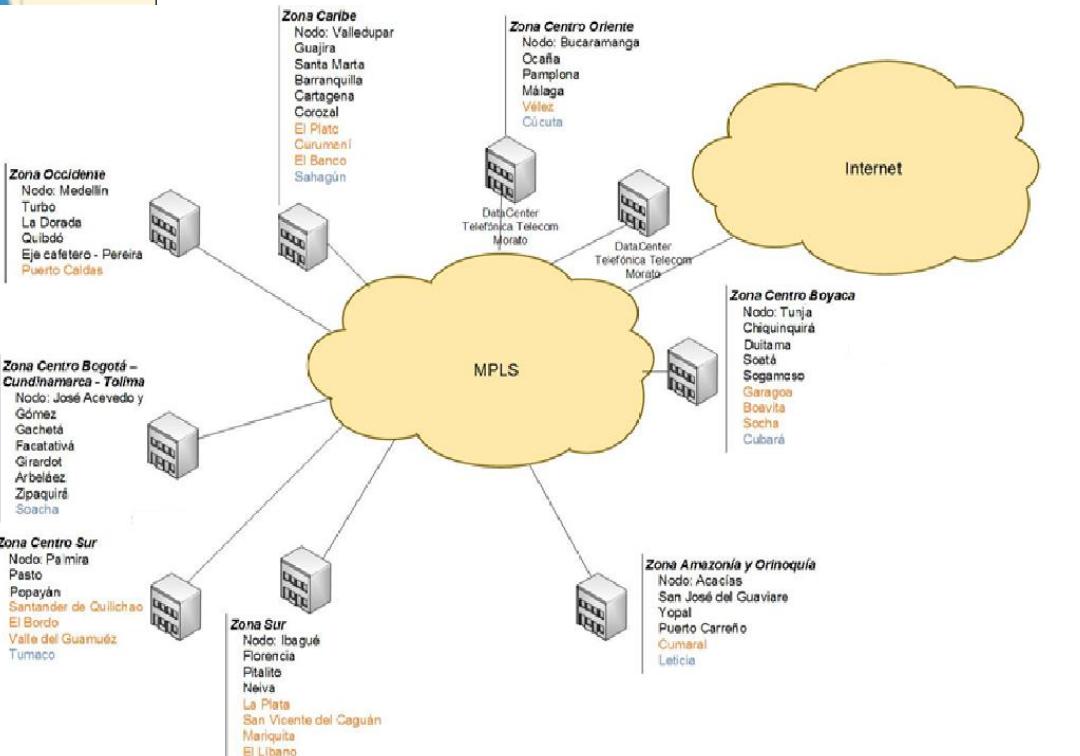
<https://noticias.unad.edu.co/index.php/unad-noticias/todas/2836-acesad-continua-trabajando-para-fortalecer-la-educacion-virtual-y-a-distancia-en-colombia>

UNAD – SEDES

MAPA DE SEDES



ZONA AMAZONIA Y ORINOQUIA Nodo Zonal - CEAD: ▲ Acacias CEAD: ● Topal ● Puerto Carreño CCAV: ★ San José del Guaviare UDR: ◆ Cumaral ◆ Guainía ◆ Leticia	ZONA CENTRO BOYACÁ Nodo Zonal - CEAD: ▲ Tunja CEAD: ● Chiquinquirá ● Duitama ● Sogamoso CCAV: ★ Garagoa UDR: ◆ Boavita ◆ Socha ◆ Cubará	ZONA OCCIDENTE Nodo Zonal - CEAD: ● La Dorada CCAV: ★ Quibdó
ZONA CARIBE Nodo Zonal - CCAV: ▲ Puerto Colombia CEAD: ● Valledupar ● Guajira ● Santa Marta ● Curumaní ¹ CCAV: ★ Cartagena ★ Corozal ★ Sahagún UDR: ◆ Plato ◆ El Banco	ZONA CENTRO ORIENTE Nodo Zonal - CCAV: ● Bucaramanga CEAD: ● Ocaña ● Málaga ● Vélez CCAV: ★ Pamplona ★ Cúcuta UDR: ◆ Barrancabermeja	ZONA SUR Nodo Zonal - CCAV: ● Cali CEAD: ● Popayán ● Santander de Quilichao CCAV: ★ Pasto UDR: ◆ El Bordo ◆ Tumaco
ZONA CENTRO BOGOTÁ CUNDINAMARCA Nodo Zonal - CEAD: ▲ Bogotá CEAD: ● Gachetá ● Girardot ● Arbeláez ● Fusagasugá CCAV: ★ Facatativá ★ Zipaquirá UDR: ◆ Soacha	ZONA CENTRO SUR Nodo Zonal - CEAD: ▲ Palmira CEAD: ● Popayán ● Santander de Quilichao CCAV: ★ Pasto UDR: ◆ Cali ◆ El Bordo ◆ Tumaco	SECCIONAL UNAD FLORIDA



UNAD – SEDES

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería (ECBTI)



Tecnología en Calidad Alimentaria



Ingeniería de Alimentos



GRUPO DE INVESTIGACIÓN AGROALIMENTARIA GIAUNAD



Año y mes de formación	2007 - 7
Departamento - Ciudad	SANTANDER - BUCARAMANGA
E-mail	lucas.quintana@unad.edu.co
Clasificación	C con vigencia hasta 2019-12-05 - Convocatoria 781 de 2017

<https://scienti.colciencias.gov.co/gruplac/jsp/visualiza/visualizagr.jsp?nro=00000000007573>



ZONA CENTRO ORIENTE – ZONA CENTRO BOYACA
ZONA CARIBE – ZONA CENTRO BOGOTA CUNDINAMARCA

Objeto de Estudio:
Caracterización, Procesamiento y calidad
de Alimentos en especial el cacao en el
marco de la línea de Investigación
Procesos de alimentos y biomateriales.



**Procesos –
Ciencia de los
alimentos -
Evaluación
sensorial**

**Seguridad
alimentaria**

**Gestión
de
sistemas**

**Gestión de
sistemas de
calidad**

**Modelos de
gestión
organizacional**

Convenios de cooperación con
FEDECACAO – SENA – AGROSAVIA -
Sector productivo – UNICORDOBA.



Proyectos ejecutados con
FEDECACAO - el SENA – FABRICA DE
CAFÉ Y CHOCOLATE EL AGRARIO.

Redes:

Mesa sectorial del cacao – Red
nacional de metrología sub
sector alimentos – Linkata Red
de técnicos agroindustriales.



Semilleros:
SIA
IMCO
VITAL

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

En ejecución

Implementación de un sistema electrónico multisensorial para caracterización y detección de sustancias volátiles aplicado al proceso de tostado del cacao

Implementación de un sistema electrónico multisensorial para caracterización y detección de sustancias volátiles, aplicado a la etapa del proceso secado de cacao.

Modelo de Diagnóstico para la transformación organizacional y productiva de la Fábrica de Café y Chocolate El Agrario de San Vicente de Chucurí, Santander.

Terminados

Evaluación de la calidad físico química y sensorial del cacao de los clones TCS 01, FEAR 5, Y FSV41 producido en el SENA Del Centro Aguas Calientes en el Municipio del Playón, Santander"

Conformación de un panel de jueces entrenados para la evaluación sensorial del cacao en el SENA, Centro de atención al sector agropecuario, regional Santander

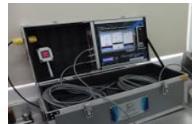
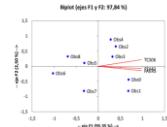
Evaluación de la calidad sensorial del grano de cacao en tres pisos térmicos de la zona de San Vicente de Chucuri para los clones CCN 51, ICS 60 e ICS 95

Evaluación sensorial del cacao producido en san Vicente de Chucuri (S)

Extracción, caracterización y aplicación en alimentos del aceite esencial de caléndula (*calendula officinalis* L.) cultivada bajo condiciones controladas y escalamiento a nivel de planta piloto en la provincia del tundama (Boyacá).

Elaboración y caracterización bromatológica de una bebida no alcohólica a base de nopal (*Opuntia ficus-indica*)

Encapsulación de Proteína de Lombriz Roja Californiana (*Eisenia Foetida*) con almidón de Papa o Yuca como aglutinante para suplementación

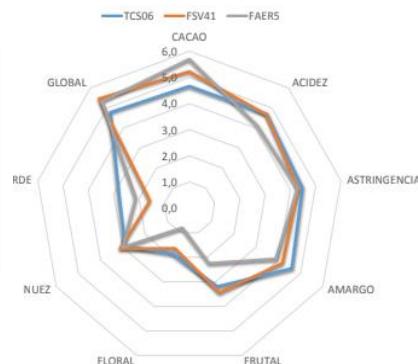


Académico

- Sensibilización de actores del sector agropecuario nacionales e internacionales con la publicación de artículos, ejecución de capacitaciones y ponencias.

Impacto Económico

- Se contribuye al mejoramiento de la calidad del cacao permitiendo sostenibilidad de precios al productor.



Social

- Formación en evaluación de la calidad sensorial del cacao de más de 300 productores, aprendices, estudiantes, instructores y docentes en Calidad y productividad en la industria de alimentos.

Tecnológico

- Desarrollo de software especializado para el sector en evaluación sensorial de alimentos y seguimiento a modelos de gestión.

Ambiental

- Se contribuye en la formación para producción limpia en la granja y en la industria, se presentó propuesta para la selección de las mejores prácticas en producción de cacao.

CONTACTOS



lucas.quintana@unad.edu.co
alberto.garcia@unad.edu.co
javier.medina@unad.edu.co

Carrera 27#40-43
6358577

<https://scienti.colciencias.gov.co/gruplac/jsp/visualiza/visualizagr.jsp?nro=00000000007573>



Universidad Nacional
Abierta y a Distancia

**¡GRACIAS POR SU
ATENCIÓN!**