



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



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



La UNAD firma convenio con la Universidad de Medellín

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

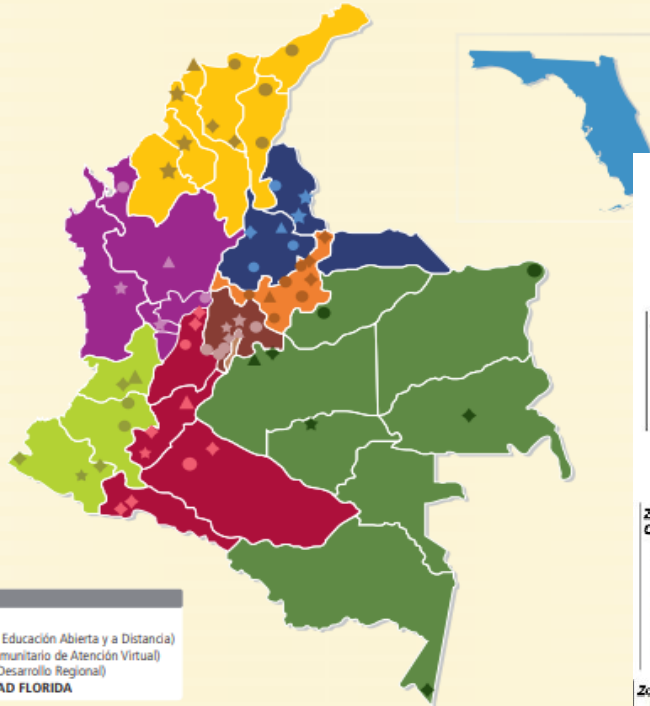


Participa en el coloquio doctoral

UNAD – SEDES

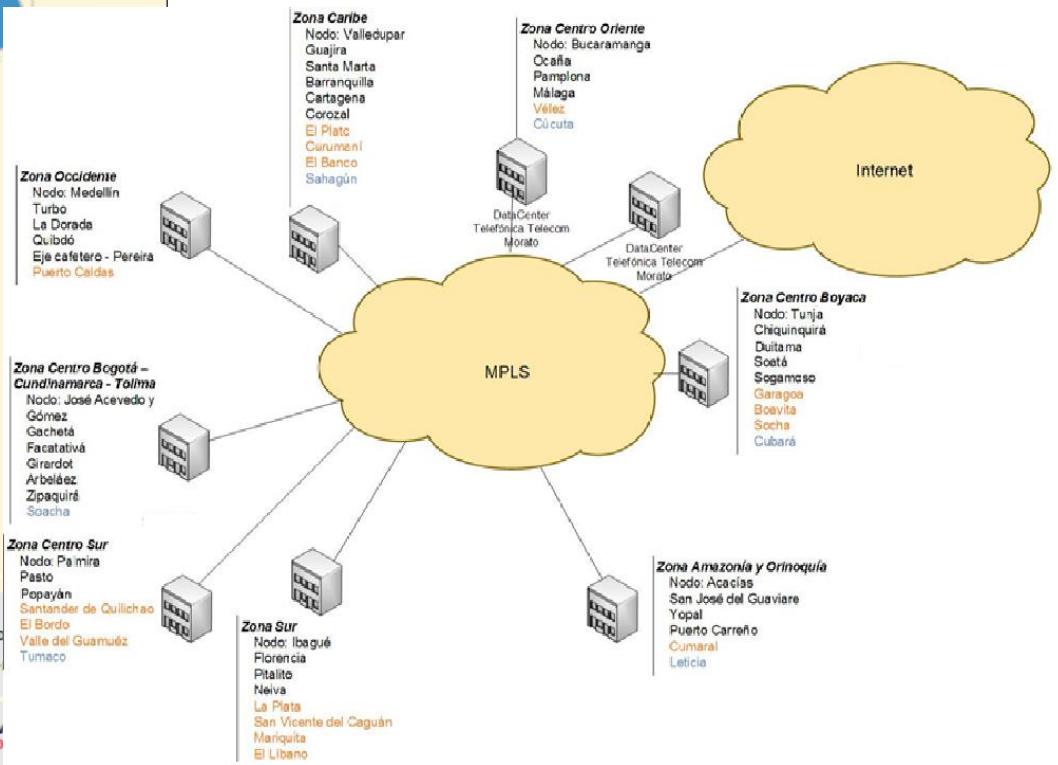


MAPA DE SEDES



- CONVENCIONES**
- ▲ NODO ZONAL
 - CEAD (Centro de Educación Abierta y a Distancia)
 - ★ CCAV (Centro Comunitario de Atención Virtual)
 - ◆ UDR (Unidad de Desarrollo Regional)
 - SECCIONAL UNAD FLORIDA

<p>ZONA AMAZONIA Y ORINOQUIA Nodo Zonal - CEAD: ▲ Acacias CEAD: ● Yopal ● Puerto Carreño CCAV: ★ San José del Guaviare UDR: ◆ Cumarál ◆ Guainía ◆ Letícia</p>	<p>ZONA CENTRO BOYACÁ Nodo Zonal - CEAD: ▲ Tunja CEAD: ● Chiquinquirá ● Duitama ● Sogamoso ● Soatá ● Garagoa UDR: ◆ Boavita ◆ Socha ◆ Cubará</p>	<p>ZONA OCCIDENTE Nodo Zonal - CEAD: ▲ La Dorada CEAD: ● La Dorada CCAV: ★ Zipaquirá</p>
<p>ZONA CARIBE Nodo Zonal - CCAV: ▲ Puerto Colombia CEAD: ● Valledupar ● Guajira ● Santa Marta ● Curumani CCAV: ★ Cartagena ★ Corozal ★ Sahagún UDR: ◆ Plato ◆ El Banco</p>	<p>ZONA CENTRO ORIENTE Nodo Zonal - CEAD: ▲ Bucaramanga CEAD: ● Ocaña ● Málaga ● Vélez CCAV: ★ Pamplona ★ Cúcuta UDR: ◆ Barrancabermeja</p>	<p>ZONA SUR Nodo Zonal - CCAV: ▲ Pitalito CEAD: ● Florencia ● El Bordo CCAV: ★ Pitalito UDR: ◆ La Plata ◆ Mariquita ◆ Libano ◆ Valle del Guamuéz ◆ Puerto Asís</p>
<p>ZONA CENTRO BOGOTÁ - CUNDINAMARCA Nodo Zonal - CEAD: ▲ Bogotá CEAD: ● Gachetá ● Girardot ● Arbeléez ● Fusagasugá CCAV: ★ Facativá ★ Zipaquirá UDR: ◆ Soacha</p>	<p>ZONA CENTRO SUR Nodo Zonal - CEAD: ▲ Palmira CEAD: ● Popayán ● Santander de Quilichao CCAV: ★ Pasto UDR: ◆ Cali ◆ El Bordo ◆ Tumaco</p>	<p>SECCIONAL UNAD FLORIDA</p>



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=0000000007573>



**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.**



UNIVERSIDAD DE
CÓRDOBA



**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

Impacto Económico

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

Académico

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

Social

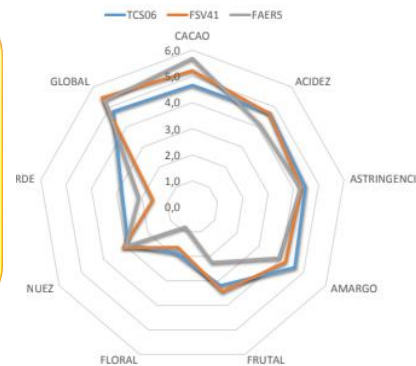
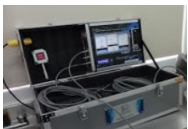
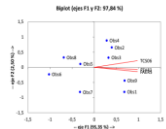
- Formación en evaluación de la calidad sensorial del cacao de más de 300 productores, aprendices, estudiantes, instructores y docentes en Calidad y productividad en la industria de alimentos.

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 presenta 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!**