

# Laboratorio de Investigación en Tecnología de Alimentos

Ing. en Alimentos | Tecnología de alimentos

## Quiénes somos

Somos un equipo profesional especializado en la ingeniería de alimentos con foco en el trabajo multidisciplinario. Es así que nuestro equipo de trabajo está conformado por profesionales de múltiples áreas de expertise (Ing. en alimentos, Ing. química, Ing. agronómica, Cs. químicas y Cs. biológicas), lo que nos permite abordar una amplia gama de áreas temáticas desde diferentes perspectivas.

Al momento, nuestro equipo está conformado por 5 investigadores formados de reconocida trayectoria profesional, 3 tesis de doctorado y 4 tesis de grado.

## Experiencia

Con una trayectoria de más de 20 años, contamos con amplia experiencia en el campo de la ingeniería de alimentos. Nos caracteriza también la generación de vínculos de calidad con otros actores del sector. Tal es así que contamos con múltiples experiencias de trabajo en colaboración con expertos de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la UBA (FCEN), la Comisión Nacional de Energía Atómica (CNEA) y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Entre las áreas de expertise en las que nuestro grupo se especializa, se encuentran: uso de tecnologías no térmicas y antimicrobianos naturales para la preservación de alimentos; recubrimientos comestibles con actividad antimicrobiana; revalorización de subproductos agroindustriales; desarrollo de nuevos alimentos; extracción de compuestos bioactivos.

## Qué ofrecemos

Análisis microbiológico de agua y alimentos. Determinación de actividad enzimática y antioxidante de alimentos y extractos. Determinación de actividad antimicrobiana de ingredientes. Evaluación de vida útil de los alimentos. Desarrollo de estrategias para la revalorización de subproductos. Extracción de compuestos bioactivos y caracterización. Desarrollo de nuevos alimentos.

## Cómo lo hacemos

Desarrollamos proyectos de investigación orientados a la optimización de procesos de preservación de alimentos y el desarrollo de nuevos productos. A su vez, ofrecemos una gran cantidad de servicios tecnológicos brindando soluciones a problemas concernientes a la industria de alimentos, optimizando procesos existentes y desarrollando nuevos productos y procesos.

## Diferenciadores y beneficios

Nuestro grupo cuenta con una Planta Piloto de Alimentos compartida con la FCEN, ubicada en el Pabellón de Industrias de Ciudad Universitaria. La misma nos permite, no sólo atender diferentes demandas de escalado industrial del sector alimentario, sino que también es utilizada para llevar adelante actividades de docencia, investigación y desarrollo y extensión. Como parte de nuestra filosofía de trabajo, le damos importancia al uso de tecnologías verdes con el uso de materiales alternativos y uso de técnicas y equipos tecnológicos amigables con el ambiente.

### Contacto:

Secretaría de Relaciones Institucionales - FIUBA

Av. Paseo Colón 850, 4to. Piso. CABA, Argentina. C1063ACV.

Tel.: (54-11) 528 - 50935. Mail: sec.institucionales@fi.uba.ar