

NOMBRE DEL GRUPO

Grupo De Investigación En Ciencia Y Tecnología De Alimentos-CYTA



QUIÉNES SOMOS

El Grupo CYTA es un grupo de investigación creado y reconocido por la Universidad del Quindío en el año 2000 y por Colciencias en el año 2001; adscrito a la Facultad de Ciencias Agroindustriales.

El Grupo CYTA desarrolla sus actividades en el Laboratorio de Investigaciones en Postcosecha-LIP. La investigación se enfoca principalmente en la solución de problemas relacionados con aspectos de comportamiento de materias primas, productos en proceso y transformados, principalmente de origen vegetal: frutas y vegetales tropicales, para prolongar su tiempo de vida útil y conocer los cambios que sufren durante diferentes procesos de almacenamiento y transformación. Para desarrollar los proyectos, el grupo integra docentes, estudiantes, pasantes nacionales y extranjeros y promueve la participación de egresados bajo la modalidad de jóvenes investigadores; estudiantes de pregrado mediante la política de semilleros de investigación; y, estudiantes investigadores; redes de cooperación e intercambio.

INFORMACIÓN GENERAL

FACULTAD Ciencias Agroindustriales

PROGRAMA Ingeniería de Alimentos

LÍDER Magda Ivonne Pinzón

CÓDIGO COL0019605

CATEGORÍA A1

TELÉFONO +57 7359300 ext 390

CORREO mipinzon@uniquindio.edu.co

INVESTIGADORES

- Magda Ivonne Pinzón Fandiño
- Cristian Camilo Villa Zabala
- Diana Blach Vargas
- Jairo Montoya López
- Jorge Andres Gutierrez Cifuentes
- Juan Carlos Lucas Aguirre
- Julio Cesar Luna Ramirez
- Leidy Tatiana Sanchez Ante
- Lina Maria Arbelaez Arias

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Aprovechamiento de tubérculos y plátanos producidos en Colombia
- Nanotecnología aplicada a la industria alimentaria y no alimentaria
- Postcosecha y agroindustria de frutas tropicales promisorias
- Recubrimientos y empaques biodegradables

ÁREAS DE CONOCIMIENTO

- Conservación de frutas y vegetales frescos cortados
- Recubrimientos o envolturas naturales
- Propiedades físicas de alimentos: color, textura, reología
- Análisis bromatológico químico
- Evolución de propiedades físicas, químicas y microbiológicas durante almacenamiento de alimentos

SERVICIOS

Análisis Bromatológico Químico de alimentos: carnes y derivados, vegetales y derivados; pastos y forrajes, alimentos para animales. (humedad, cenizas, nitrógeno proteico, proteínas, fibra cruda, azúcares reductores).