

Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal, Enrique Álvarez
Córdova
SERVICIOS DE LABORATORIO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Institución: Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal, Enrique Álvarez Córdova

Categoría de servicios: Servicio de Laboratorios

Nombre: SERVICIOS DE LABORATORIO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Dirección: Km 33 1/2 carretera a Santa Ana, Ciudad Arce, La Libertad, El Salvador. CENTA - Laboratorio de Tecnología de Alimentos, TEL. (503) 2397-2200, Ext. 246

Horario: Lunes a viernes 7:30 am- 3:30 pm

Tiempo de respuesta: Dependerá del tipo de análisis

Área responsable: GERENCIA DE INVESTIGACIÓN

Encargado del servicio: Contacto del Laboratorio: Lic. Patricia López de Esquivel Coordinadora de Lab. de Tecnología de Alimentos. patricia.esquivel@centa.gob.sv Tel. 2397-2200 Ext. 246

Requisitos generales: Según recomendaciones técnica de como presentar la muestra y el tipo de servicio a solicitar si es privado o institucional

Costo: Tabla de precios aprobada JD-2318/2019

Descripción:

Laboratorio de Tecnología de Alimentos del CENTA

Es la única unidad de servicio gubernamental especializada en procesamiento y conservación de alimentos, que hace investigación y desarrollo de productos, generando tecnologías disponibles al servicio de pequeños productores, procesadores de alimentos y emprendedores.

Algunas funciones y servicios que el personal del laboratorio desempeña son:

Desarrollar investigación en el área de tecnología de alimentos.

Transferir tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos.

Proporcionar asesorías o consultas técnicas

Ejecutar proyectos de cooperación externa con enfoque de SAN.

Servicios de análisis fisicoquímicos, microbiológicos y micotoxinas.

Participar en eventos institucionales para dar a conocer las tecnologías generadas.

Apoyar la investigación agrícola y pecuaria que desarrollan los diferentes programas de la institución.

El Laboratorio de Tecnología de Alimentos cuenta con una planta piloto equipada para el procesamiento y conservación de alimentos, donde se ofrecen capacitaciones en:

Procesamiento de Granos Básicos: Elaboración de harinas de maíz, frijol, arroz y sorgo, para la preparación de variedad de snacks, galletas nutritivas; bebidas, atoles, tistes, horchatas, poleadas; productos de panadería libres de gluten y ricos en fibra dietética especiales para diabéticos y celíacos.

Procesamiento de Hortalizas: Elaboración de harinas de tubérculos y raíces, tecnologías de conservación como deshidratación, encurtidos, salmueras, elaboración de salsas, pastas, condimentos, papillas, purés, hojuelas y otras.

Procesamiento de Frutas: Tecnologías de conservación como el deshidratado, confitado, almibares, mermeladas, láminas de frutas, néctares, concentrados, pulpas congeladas y otras.

Con todas estas actividades el Laboratorio de Tecnología de Alimentos contribuye al desarrollo de nuestro país con investigación, desarrollo y transferencia aplicada para mejorar la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la familia salvadoreña.