



UNIVERSIDAD
DE LIMA

Facultad de Ingeniería
Carrera de Ingeniería Industrial
Laboratorios

FA-FI/LABCII-01
16 / 03 / 2023
Versión N° 1

SOLICITUD PARA USO DE LABORATORIOS CII (ALUMNOS, BACHILLERES, TESISISTAS)

POR FAVOR LLENAR ESTE FORMATO CON LETRA IMPRENTA Y DATOS COMPLETOS

IMPORTANTE: PARA LA APROBACIÓN DE ESTA SOLICITUD DEBE COMPLETAR LO SIGUIENTE: 1) COMPLETAR EL PROTOCOLO DEL EXPERIMENTO O LA DESCRIPCIÓN DE USO, 2) FIRMAR EL JEFE / COORDINADOR CORRESPONDIENTE, 3) FIRMAR EL ENCARGADO DEL LABORATORIO SOLICITADO, 4) FIRMAR EL COORDINADOR GENERAL DE LABORATORIOS.

A. DATOS DEL SOLICITANTE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Jose Carlos Palacios Carrasco CÓDIGO: 20183023
E-MAIL: cpalacioscar@gmail.com TELÉFONOS: 964096036
NOMBRE DE LOS MIEMBROS DEL EQUIPO DE TRABAJO: Diego Carlos Valderrama Pumallihua (20192043)
..... FECHA: 25/06/2023

B. LABORATORIO SOLICITADO:

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> MÁQUINAS E INSTRUMENTOS | <input type="checkbox"/> OPERACIONES UNITARIAS | <input checked="" type="checkbox"/> ALIMENTOS FUNCIONALES |
| <input type="checkbox"/> METROLOGÍA Y CRTL DE MAT. | <input checked="" type="checkbox"/> QUÍMICA Y TERMODINÁMICA | <input type="checkbox"/> MANUFACTURA FLEXIBLE |
| <input type="checkbox"/> TEXTIL Y CONFECCIONES | <input type="checkbox"/> FÍSICA E ING. ELÉCTRICA | <input type="checkbox"/> MANUFACTURA FABLAB-ULIMA |
| <input type="checkbox"/> DOCIMASIA Y MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL | <input type="checkbox"/> CONTROL DE CALIDAD | <input type="checkbox"/> DISEÑO DE INSTALACIONES Y DISEÑO DEL TRABAJO |

C. MOTIVO DEL REQUERIMIENTO:

- i) Proyecto de la Oficina de Emprendimiento (tema registrado) * (Llenar D-F-G-H-I)
- ii) Encontrarse desarrollando un Trabajo de Investigación para Título (tema aprobado) * (Llenar D-F-G-H-I)
- iii) Solicitado en asignatura de la Universidad de Lima (alumno matriculado) (Llenar E-F-G-H-I)

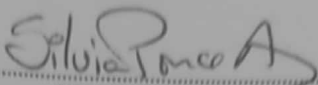
***En el caso de que el solicitante sea un egresado, solo podrá observar los procesos requeridos, los que serán realizados por el personal de laboratorio.**

D. PROYECTO/TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: (Sólo para motivos i y ii)

.....
ASESOR O TUTOR
NOMBRE Y FIRMA

E. INFORMACIÓN ULTIMA: (Sólo para motivo iii)

CARRERA: Ingeniería Industrial PROFESOR: Silvia Patricia Ponce Álvarez
 ASIGNATURA: Proyecto de Investigación I SECCIÓN: 911
 MOTIVO/TÍTULO DEL PROYECTO: ELABORACIÓN DE CARNE VEGETAL EMPLEANDO UN MÉTODO DE EXTRACCIÓN
 AL CUSHURO PARA MINIMIZAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN EL SECTOR ALIMENTICIO


 FIRMA DEL PROFESOR

F. USO DE MATERIALES Y EQUIPOS: (En coordinación con el Coordinador del Laboratorio)


MATERIALES:


COD.	DESCRIPCIÓN	CANT	UND.	MAT. PROPIO	MAT. DEL LAB.	OBSERVACIONES
-	Acero Inoxidable	1	-	-	Cuchillo	-
-	Aluminio	1	-	-	Cuchara	-
-	Aluminio	1	-	-	Bowl	-
-	FRIJOL RED KIDNEY TOTTUS	1	500 gr	Frejol Rojo	-	-
-	Microalga Cushuro	1	500 gr	Cushuro	-	-
-	Cielo agua sin gas	1	1 L	Agua	-	-
-	Harina de Quinoa	1	1 kg	Quinoa	-	-
-	Perejil Perejil Tottus	1	50 gr	Perejil	-	-
-	Culantro Tottus	1	50 gr	Culantro	-	-
-	Comino SIBARITA Molido Sobre	4	10 gr	Comino	-	-
-	Orégano SIBARITA Entero Sobre	4	10 gr	Oregano	-	-
-	Sal Marina EMSAL Cocina Bolsa	1	1 kg	Sal	-	-
-	Pimienta SIBARITA Negra molida Frasco	1	40 gr	Pimienta	-	-
-	Bolsas transparentes aluminio	4	-	Bolsas Transparentes	-	-
-	PLAZA VEA Cebolla Roja	1	1 kg	Cebolla	-	-

EQUIPOS:

COD.	DESCRIPCIÓN	CANT.	# HORAS	TAREA A REALIZAR
90254383	Balanza digital OHAUS CORPORATION PA3202	1	2	Pesar el producto final y los ingredientes
90281334	Deshidratador por infrarrojo IRCDI8	1	3	Secar el producto
90258980	Triturador de alimentos, RETSCH, modelo GM-200	1	3	Moler el producto
90231016	Colorímetro	1	3	Medir el color del producto
90281359	Horno eléctrico	1	1	Hornear el producto
90287293	Destilador KJEDAHL (Proceso semiautomático)	1	3	Determinar la cantidad de proteína

HORARIO DEL REQUERIMIENTO (En coordinación con el Encargado del Laboratorio)

FECHA: 08/06/23 H. INIC.: 04:00 PM H. FIN.: 05:00 PM AMBIENTE: Química Analítica RESPONSABLE: Ana Sánchez 

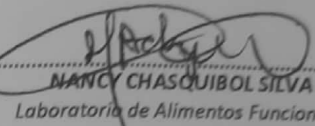
FECHA: 08/06/23 H. INIC.: 05:00 PM H. FIN.: 06:00 PM AMBIENTE: Alimentos Funcionales RESPONSABLE: Rafael Alarcón 

NOTA: Presentar este formato, como mínimo, con una semana de anticipación a la fecha de solicitud. En caso el requerimiento sea por un periodo mayor a dos semanas, adjuntar el cronograma y número de horas semanales de uso.

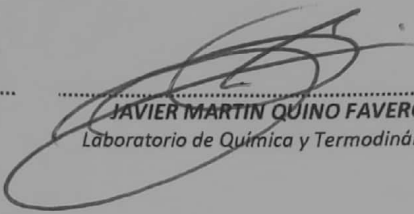
G. APROBACIONES: (Firma y sello) Como firma el coordinador escribirá su nombre en el campo correspondiente y el sello será reemplazado por el envío del correo del coordinador confirmando su aprobación.

.....
JUAN CARLOS GOÑI DELIÓN
Laboratorio de Máquinas e Instrumentos

.....
EDMUNDO ARROYO BENITES
Laboratorio de Operaciones Unitarias


.....
NANCY CHASQUIBOL SILVA
Laboratorio de Alimentos Funcionales

.....
GUILLERMO DAVIES ORE
Laboratorio de Control de Calidad
Laboratorio de Metrología y Control de Materiales


.....
JAVIER MARTIN QUINO FAVERO
Laboratorio de Química y Termodinámica

.....
EDUARDO CIEZA DE LEÓN TUESTA
Laboratorio de Manufactura Flexible


.....
RAFAEL CHAVEZ UGAZ
Laboratorio Textil y Confecciones

.....
WILLIAM FERNANDEZ GOICOCHEA
Laboratorio de Física e Ingeniería Eléctrica

.....
FABRICIO PAREDES LARROCA
Laboratorio de Manufactura
FABLAB - ULIMA

.....
JORGE SANABRIA VILLANUEVA
Laboratorio de Docimasia y Microbiología
Industrial

.....
NICOLAS FRANCISCO SALAZAR MEDINA
Laboratorio de Diseño de Instalaciones y
Diseño del Trabajo


.....
MARIA TERESA NORIEGA ARANIBAR DE LAVALLE
COORDINADORA GENERAL DE LABORATORIOS

H. PROTOCOLO DEL EXPERIMENTO / DESCRIPCIÓN DE USO:

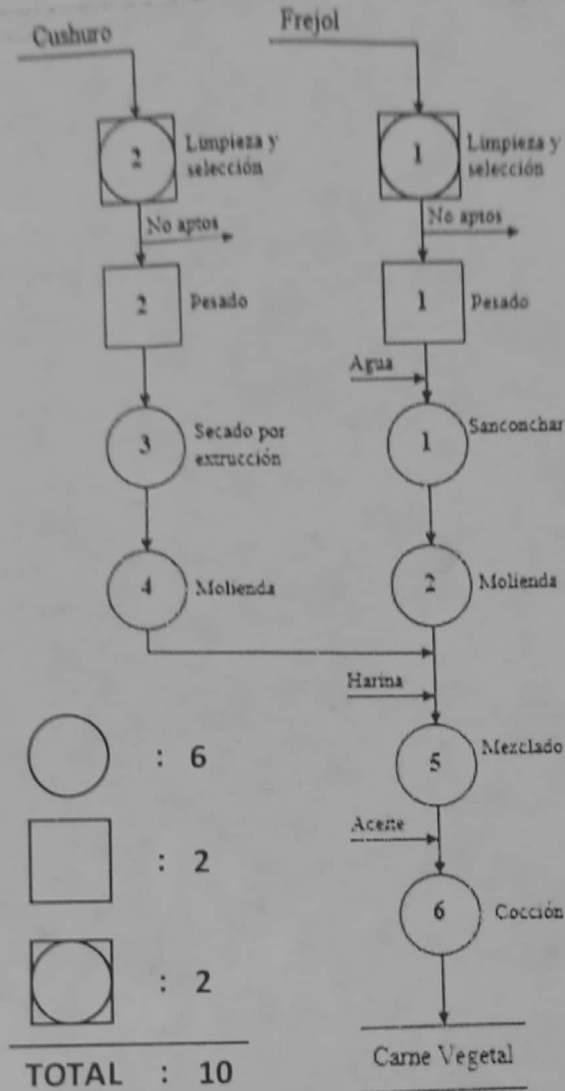
Justificación (Cómo la tarea realizada en el laboratorio contribuye a su experimento / proyecto. Asimismo, debe indicar detalladamente los resultados que desea obtener de las pruebas realizadas en los laboratorios):

El objeto de estudio es realizar una carne vegetal a base de cushuro. Cabe resaltar que ya se ha avanzado con el proyecto, ya se realizó la harina de cushuro y la pasta de frejol rojo. Así que solo faltaría la mezcla de la materia prima con el insumo para que posteriormente se comience a amasar esa pasta dándole una forma circular. Luego se llevará al horno a una temperatura de 150°C durante 1 hora, donde al final se va a obtener el producto final.

Procedimiento a realizar en el laboratorio: (Puede adjuntar DOP, plano de diseño, imágenes, etc. para mayor detalle)

DOP de la carne vegetal

Diagrama de Operaciones del Proceso para la producción de Carne Vegetal de Frijol con Cushuro



Nota: Deben utilizarse las páginas necesarias que describan todo el trabajo que se desarrollará en el laboratorio solicitado.

PARA SER LLENADO POR LA DIRECCIÓN DE LA CARRERA

PROCEDE

NO PROCEDE

FECHA: 26 / 05 / 2023

DIRECTOR DE CARRERA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL



NOTA: EL FORMATO PASARÁ A LA DIRECCIÓN DE CARRERA PARA EL VºBº. DESPUÉS SE ENVIARÁ UN CORREO AL ENCARGADO DEL LABORATORIO CON COPIA AL SOLICITANTE ADJUNTANDO EL FORMATO CON LOS RESPECTIVOS SELLOS DONDE INDICARÁ LA APROBACIÓN/DESAPROBACIÓN.