



UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

Recinto Universitario Augusto C. Sandino
Estelí, Nicaragua.



Agenda de Investigación Universidad Nacional de Ingeniería Sede Regional del Norte

Área de Investigación	Líneas de Investigación	Proyectos de Investigación ejecutados y en Desarrollo	Resultados	Periodo
Tecnologías Agroindustriales En esta área de investigación se han planteado retos en la creación, desarrollo y generación de conocimientos sobre Tecnologías y productos alimenticios de origen agropecuaria, así los relacionados a la bioenergía en concordancia con la disponibilidad de materia prima, la protección del medio ambiente y la necesidad de soluciones prácticas demandadas a nivel nacional y regional.	Procesamiento de los alimentos (Calidad e Inocuidad de los alimentos y Desarrollo de nuevos productos).	Desarrollo de productos y diagnóstico de las Agroindustrias. Alianza UNI/TECNO SERVE	Elaborado y validado el biofertilizante de vegetales.	2010
			Diseñado un modelo de producción para la industrialización de frijoles: frijoles deshidratados, pasta de frijoles y frijoles cocidos.	2010
			Elaborados Jalapeños en escabeche	2010
			Producido Jugo Concentrado de Naranja Agria y Limón.	2010

<p>Tecnologías Agroindustriales</p> <p>En esta área de investigación se han planteado retos en la creación, desarrollo y generación de conocimientos sobre Tecnologías y productos alimenticios de origen agropecuaria, así los relacionados a la bioenergía en concordancia con la disponibilidad de materia prima, la protección del medio ambiente y la necesidad de soluciones prácticas demandadas a nivel nacional y regional.</p>		<p>“Producción de Postres y Vinagre a partir de mucílago de cacao”. Alianza UNI/CRS</p>	<p>Evaluar la obtención de postres y vinagre elaborados a partir del mucílago de cacao de la Cooperativa de Servicios Múltiples “Ríos de Agua Viva, 21 de Junio” Rancho Grande, Matagalpa.</p>	<p>2012</p>
	<p>Calidad, Trazabilidad e inocuidad de los alimentos</p>	<p>Zonificación de calidad de café en la zona Norte de Nicaragua, para identificar sitios potenciales con indicaciones geográficas y/o denominación de origen. Alianza UNI/FUNICA</p>	<p>Caracterizado los Perfiles de taza de la zona Norte de Nicaragua para los departamentos de Nueva Segovia, Jinotega y Matagalpa.</p>	<p>2010-2012</p>
			<p>Elaborados mapas de zonificación de calidad de café y determinadas las áreas de café de alta calidad empleando herramientas estadísticas y espaciales</p>	<p>2010-2012</p>
			<p>Homogenizada y estandarizada base de Datos con 1185 muestras debidamente georeferenciados con parámetros de calidad de la SCAA, con fuentes de datos de ACEN, CISA, Proyecto Conglomerado de Jinotega, CONACAFE, CIAT, UNI.</p>	<p>2010-2012</p>

<p>Tecnologías Agroindustriales</p> <p>En esta área de investigación se han planteado retos en la creación, desarrollo y generación de conocimientos sobre Tecnologías y productos alimenticios de origen agropecuaria, así los relacionados a la bioenergía en concordancia con la disponibilidad de materia prima, la protección del medio ambiente y la necesidad de soluciones prácticas demandadas a nivel nacional y regional.</p>			Identificados los nichos de café de alta calidad en la zona norte de Nicaragua, mismos destacados como sitios potenciales para la implementación de una denominación de origen.	2010-2012
	Diagnóstico de Procesos	Desarrollo de productos y diagnóstico de las Agroindustrias. Alianza UNI/TECNO SERVE	Determinada la situación actual de las agroindustrias de las ciudades de Estelí, Matagalpa y Jinotega.	2010
			Diagnosticada la situación actual del cultivo de café en Las Segovias, con énfasis en el estado de la cosecha en finca y la calidad, Nicaragua 2007-2008.	2007-2008
		Desarrollo de productos a partir de los desechos del café y validación de pequeñas estructura de beneficio húmedo. Alianza UNI/FUNICA	Evaluación de las estructuras del beneficio húmedo de café, propuesta de mejora y validación, en el departamento de Jinotega con productores de la cooperativa UCANOR.	2010-2012

<p>Tecnologías Agroindustriales</p> <p>En esta área de investigación se han planteado retos en la creación, desarrollo y generación de conocimientos sobre Tecnologías y productos alimenticios de origen agropecuaria, así los relacionados a la bioenergía en concordancia con la disponibilidad de materia prima, la protección del medio ambiente y la necesidad de soluciones prácticas demandadas a nivel nacional y regional.</p>		<p>Proyecto Enfoque territorial contra el cambio climático, medidas de adaptación y reducción de vulnerabilidades en la Región de Las Segovias – Nicaragua y/o Proyecto LERD. Alianza UNI/PNUD</p>	<p>Diagnóstico de producción más limpia en una empresa de lácteos en la ciudad de Estelí.</p>	<p>2013-2014</p>
	Secado	<p>“Beneficio, Calidad y Denominación de Origen del Café”. Alianza UNI/FUNICA</p>	<p>Diseñado un secador solar de café pergamino y su uso en fincas de pequeños productores</p>	<p>2007-2009</p>
	Calidad del Ambiente	<p>“Beneficio, Calidad y Denominación de Origen del Café”. Alianza UNI/FUNICA</p>	<p>Validada la pulpa de café como alternativa para la alimentación de rumiantes.</p>	<p>2007-2008</p>
			<p>Validada la pulpa de café ensilada como alimento para vacas lecheras en dos etapas de experimentación.</p>	<p>2010-2012</p>
			<p>Determinada la viabilidad de producir briquetas a partir de la cascarilla del café.</p>	<p>2010-2012</p>
			<p>Determinada la factibilidad técnica y económica de bloques de bioconcreto a base de cascarilla de café.</p>	<p>2010-2012</p>

<p>Tecnologías Agroindustriales</p> <p>En esta área de investigación se han planteado retos en la creación, desarrollo y generación de conocimientos sobre Tecnologías y productos alimenticios de origen agropecuaria, así los relacionados a la bioenergía en concordancia con la disponibilidad de materia prima, la protección del medio ambiente y la necesidad de soluciones prácticas demandadas a nivel nacional y regional.</p>		<p>Proyecto Enfoque territorial contra el cambio climático, medidas de adaptación y reducción de vulnerabilidades en la Región de Las Segovias – Nicaragua y/o Proyecto LERD. Alianza UNI/PNUD</p>	Evaluada la factibilidad del aprovechamiento de las aguas mieles en la producción de etanol.	2010-2012
			Validación de material de construcción a partir de la cascarilla de café en su segunda fase (bio concreto).	2013-2014
			Propuesta tecnológica Complemento alimenticio para porcinos a partir de pulpa de café.	2013-2014
			Propuesta tecnológica Tratamiento de aguas residuales.	2013-2014
			Mejora de diseño de máquina para hacer briquetas	2013-2014
			Determinar los efectos que tiene en las rosquillas el utilizar briquetas a partir de cascarilla de café en el horno	2013-2014

<p>Tecnologías Agroindustriales</p> <p>En esta área de investigación se han planteado retos en la creación, desarrollo y generación de conocimientos sobre Tecnologías y productos alimenticios de origen agropecuaria, así los relacionados a la bioenergía en concordancia con la disponibilidad de materia prima, la protección del medio ambiente y la necesidad de soluciones prácticas demandadas a nivel nacional y regional</p>	<p>Tecnología de los alimentos ((Manejo materia prima, equipos, operaciones unitarias)</p>	<p>Desarrollo de productos a partir de los desechos del café y validación de pequeñas estructura de beneficio húmedo. Alianza UNI/FUNICA</p>	<p>Determinada la eficiencia de máquina briquetadora de cascarilla de café</p>	<p>2010-2012</p>
		<p>“Beneficio, Calidad y Denominación de Origen del Café”. Alianza UNI/FUNICA</p>	<p>Caracterización de la Fermentación de café pergamino despulpado, San Rafael del Norte.</p>	<p>2007-2009</p>
			<p>Realizado el proceso de denominación de origen del café del municipio de San Rafael del Norte, departamento de Jinotega</p>	<p>2007-2008</p>