

Convocan a claustros para difundir avances del proceso de acreditación

En lo que constituye una nueva etapa del proceso de acreditación institucional 2014, el rector Héctor Gaete Feres se reunió, el martes 15 de abril, con decanos y representantes de las seis Facultades para hacerles entrega del libro con los principales aspectos del informe de autoevaluación y reiterar el llamado a la comunidad universitaria a participar activamente en las instancias de difusión programadas a partir del jueves 24. Más información: <http://bit.ly/1bLy3ow>

Rama de Atletismo UBB destacó en Campeonato Nacional Federado de la especialidad



Los técnicos Pedro Catalán e Ismenia Guzmán junto a atletas destacados.

La obtención de una docena de medallas en el último Campeonato Nacional Federado de Atletismo, y los rendimientos individuales de los deportistas integrantes de la rama universitaria, evidenciaron el sólido desempeño alcanzado en el torneo desarrollado en la pista atlética del Estadio Nacional, mismo escenario que cobijó a los Juegos Suramericanos ODESUR 2014.

El técnico de la rama de la sede Chillán, profesor Pedro Catalán explicó que se trata del torneo más importante que se realiza anualmente en Chile y que congrega a todos los clubes y asociaciones federadas del país, lo que permite definir a los campeones nacionales de las pruebas cada temporada, en las categorías juvenil, y adulto en damas y varones. “Nuestro desempeño fue óptimo considerando que viajamos junto a 12 atletas. Nunca el equipo de la sede Chillán había obtenido los resultados que alcanzamos en esta ocasión. Se lograron 12 medallas, 9 de ellas individuales que se desglosan en 3 de oro, 3 de plata, 3 de bronce: más 3 medallas colectivas en los relevos de 4×100 y 4×400 metros planos donde atletas de la UBB participaron en el equipo regional”, explicó.



Rama de Atletismo de la sede Chillán

La atleta Cindy Leyton, como ya es habitual en estas competiciones, alcanzó cuatro medallas de oro en las pruebas de 100 y 200 metros planos, junto a otras dos preseas doradas en los relevos de 4×100 y 4×400 metros planos.

En tanto, Raúl Montecinos obtuvo el oro en los 10 mil metros planos coronándose campeón nacional de la prueba, a lo que se suma la plata alcanzada en la misma prueba por Matías Polanco también del equipo universitario. Raúl Montecinos logró además el bronce en los 5 mil metros planos, competencia en la que participó luego de correr los 10 metros, lo que significó una evidente ventaja para sus competidores.

El profesor Pedro Catalán también indicó que Javier Pinilla se alzó con el oro como integrante del equipo de relevos 4×400, además de cosechar medalla de bronce en los 200 metros planos.

La atleta Jael Aravena consiguió la plata en relevos 4×100 e individualmente obtuvo el vice campeonato nacional en salto largo, y bronce en salto triple.



Representativo de la UBB en último torneo.

A estas preseas se suma la plata obtenida por el egresado Claudio Henríquez en su primer año en categoría Adulto, en la prueba de 1.500 metros planos.

“También es necesario destacar la labor del equipo y de chicos más jóvenes que recién se incorporan a la UBB. Destacar las marcas de Rodrigo Muñoz en 100 y 200 metros planos, un chico de 16 años; también el estudiante Nelson Guzmán que lleva apenas un semestre en atletismo y ya ha hecho marcas excelentes considerando su edad y corta experiencia. El aporte de Eduardo Lagos, egresado de nuestra UBB y que participa en las pruebas de velocidad y relevos también debemos destacarlo, así como el desempeño de Andrés Polanco quien logra buenas actuaciones en pruebas de fondo a nivel nacional”, aseveró el profesor Pedro Catalán.

Como resumen el técnico estimó que la participación de la UBB fue brillante, más aún si se considera que Chillán no cuenta con pista atlética sintética lo que se traduce en una desventaja frente a otros equipos que sí planifican su trabajo en dichas pistas. “Pero la perseverancia y la frecuencia del entrenamiento y la responsabilidad que tienen los atletas UBB logran compensar aquella deficiencia y pienso que nuestros resultados mejorarán ostensiblemente en el futuro”, graficó.



En la ocasión, el profesor Catalán también agradeció el apoyo del Departamento de Actividad Física, Deportes y Recreación de la sede Chillán de la Dirección de Desarrollo Estudiantil y a la propia UBB, que a través de su programa de becas deportivas brinda la posibilidad de contar con rendimientos destacados en este deporte. “Además, cada vez se obtienen más facilidades académicas para que nuestros talentos de atletismo puedan combinar estudio y desempeño deportivo de alto rendimiento”, concluyó el técnico Pedro Catalán.

[Nutricionistas UBB explican beneficios del consumo de pescados y mariscos e identifican toxinas más comunes](#)

Si bien son una fuente excepcional de nutrientes, se debe optar por comprarlos o consumirlos en lugares autorizados para evitar intoxicaciones que pueden comprometer seriamente la salud de las personas.



Semana Santa representa en Chile la época de mayor consumo de pescados y mariscos aumentando su ingesta en un 30% aproximadamente respecto del consumo anual que asciende a 7 kilos por persona, muy por debajo de los 55 kilos por habitante de Japón, 31kg de España, o 22,5 kg de Perú, según explican los académicos de la Escuela de Nutrición de la UBB, Dr. Julio Parra y Gloria Cárcamo.

Por ello en esta época se extremen los controles en terminales, pescaderías y se hace hincapié en las medidas preventivas para un consumo seguro e inocuo, puesto que si bien poseen una alta capacidad nutricional al aportar proteínas de alto valor biológico y al ser una rica fuente de ácidos grasos omega 3, también operan como vehículos de todo tipo de agentes patógenos incluidos los compuestos químicos, según explicó el Dr. Julio Parra.

“En Chile, el MINSAL informa que a la fecha se han reportado 204 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) correspondiendo un 26,9% a pescados y productos del mar. En los mariscos, el *Vibrio parahaemolyticus* es el patógeno más frecuente reportándose 25 casos a la fecha, de los cuales un 8% han requerido hospitalización. Cifra bastante menor comparada con el 2013, en que a la misma fecha se reportaron 357 casos”, aseveró el Dr. Parra.

Del mismo modo, el académico precisó que el fenómeno natural de la marea roja provocado por el incremento de microalgas en el agua, que constituyen el alimento de organismos marinos como los moluscos bivalvos, pueden provocar daños en la salud de las personas que los consumen. “Las microalgas constituyen la base de la cadena alimentaria, ya que son el principal alimento de los moluscos filtradores. Bajo ciertas condiciones ambientales, principalmente la temperatura del agua, salinidad, luminosidad y disponibilidad de nutrientes, éstas proliferan en forma explosiva, provocando un fenómeno que se conoce con el nombre de Floraciones Algas (FAN), las que, generalmente, pueden ser beneficiosas para la vida marina o ser consideradas dañinas, siendo tóxicas o no tóxicas”, comentó.

Prosiguiendo con la explicación el Dr. Parra aseguró que las FAN del tipo tóxico corresponden a floraciones de microalgas que en su metabolismo generan sustancias altamente tóxicas, conocidas con el nombre de toxinas marinas. Los moluscos filtradores, que se alimentan de microalgas, concentran estas toxinas en sus tejidos, convirtiéndolos en alimentos altamente tóxicos, que pueden provocar enfermedades severas e incluso la muerte de quienes los consuman.



El Dr. Parra ilustró sobre las toxinas presentes en los mares de Chile:

Veneno paralizante de los mariscos (VPM): Producido por una microalga llamada *Alexandrium catenella*. Este veneno (toxina) provoca una parálisis muscular, que puede llevar a la muerte por parálisis respiratoria, compromiso cardiaco y del sistema nervioso central. En Chile se han registrado floraciones de *A. catenella* principalmente en la zona austral, desde la región de Los Lagos al sur, registrándose intoxicaciones y muertes de personas a causa de éstas.

Veneno diarreico de los mariscos (VDM): Producida por microalgas del Género *Dinophysis* sp. Este veneno provoca graves cuadros de diarreas y deshidratación en los seres humanos. En Chile se ha detectado la presencia de estas toxinas tanto en la zona norte, como en la zona sur del país, registrándose a la fecha más de un centenar de estas intoxicaciones.

Veneno amnésico de los mariscos (VAM): Producido por la microalga *Pseudonitzschia australis*. Este veneno puede causar la pérdida temporal o permanente de la memoria (amnesia) en los seres humanos. En Chile, se ha detectado la presencia de estas toxinas tanto en la zona norte, como en la zona sur, sin embargo, a la fecha no se registran casos de intoxicaciones por toxina amnésica en el país.

Según ilustró el académico de la Escuela de Nutrición, dichas toxinas son muy resistentes a altas temperaturas, por lo que la cocción de los mariscos contaminados no es capaz de eliminarlas. Por estas razones, siempre se deben consumir mariscos provenientes de lugares autorizados y acatar las resoluciones sanitarias del Ministerio de Salud.



Beneficios del consumo de pescados y mariscos

La académica Gloria Cárcamo, en tanto, destacó la necesidad de consumir pescados y mariscos durante todo el año puesto que poseen propiedades nutricionales excepcionales. “En estos alimentos podemos encontrar ácidos grasos esenciales como el Omega 3, que no es producido por el cuerpo humano y que debemos aportarlo a través de la dieta. El Omega 3 controla los niveles de colesterol total y de lipoproteínas de baja densidad (LDL) de nuestro organismo, bajando las porciones lipídicas adosadas en las paredes coronarias; disminuye los niveles de triglicéridos y reduce el riesgo de enfermedad cardiovascular. Nutricionalmente y en promedio, una porción de pescado aporta sólo 120 k/calorías, una cantidad de proteínas similar a lo que aporta la carne de res; su aporte en grasas y en carbohidratos es prácticamente intrascendente”, aseveró la profesional.

Gloria Cárcamos explicó además que pescados y mariscos son fuente importante de vitaminas y minerales beneficiosos en cada una de las etapas de la vida contribuyendo al desarrollo neurológico en la etapa infantil y aumentando el desarrollo cognitivo.

Medidas preventivas para un consumo seguro e inocuo de pescados y mariscos:

1. Hervir los mariscos por al menos 5 minutos, no basta con utilizar el vapor o solo lavarlos.
2. Lavarse las manos antes y después de manipular estos productos y después de ir al baño.
3. Lavar las superficies y utensilios de cocina que han estado en contacto con mariscos crudos antes de usarlos nuevamente con productos cocidos.
4. Comprar y consumir los mariscos solo en lugares autorizados.
6. Recordar que el jugo de limón no produce cocción de los alimentos (incluidos pescados y mariscos), por lo que no sirve para destruir bacterias que producen enfermedad.
7. Mantener los pescados y mariscos refrigerados a menos de 4°C y separados de otros alimentos.
8. No consumir pescado crudo en el sushi por riesgo de parásitos.



[Investigadores UBB se alinean en Innovación](#)

A través del Curso de Formación en Innovación para Académicos, realizados este martes 15 y miércoles 16 de abril, los investigadores de la Universidad del Bío-Bío manifestaron su interés y motivación por hacerse parte del proceso de innovación llevado a cabo por la institución. Esta iniciativa se enmarca en el Convenio de Desempeño CD InES UBB 1205, Explotación de conocimientos e innovación de clase mundial en biomateriales y eficiencia energética para un hábitat sustentable, que lleva adelante la UBB, con apoyo del Ministerio de Educación y en alianza con empresas e instituciones. La actividad se realizó en la sala Multiuso del Edificio Gantes del campus penquista.



El seminario tuvo como objetivo introducir en los participantes la temática de Innovación y su vinculación con la Investigación.

Se destaca el aporte de los relatores/as: Claudio Maggi, Mario Ramos, Cristhian Aguilera, Pablo Zeiss, Andrea Bustos, Benoit Buntinx, Ariel Bobadilla, y Francisco Ramis.

En la oportunidad se desarrollaron una serie de intervenciones que permitieron conocer y nivelar lo que se entiende por Innovación. Además de conocer la importancia que tiene esta temática para el desarrollo del trabajo investigativo que hacen los académicos.

Claudio Maggi, recién nombrado gerente de Desarrollo Competitivo de Corfo expuso sobre Política de Innovación y Desarrollo Regional, donde destacó que el conocimiento es el principal bien público. De ahí la importancia que cumplen las universidades como actores relevantes en una política de innovación activa. Resaltó la importancia que tiene la Productividad Total de Factores como una acción participativa que genera mayor valor agregado al trabajo colectivo.





Mario Ramos, director general de Investigación, Desarrollo e Innovación y director del proyecto CD InES UBB, resaltó la importancia de estos encuentros e invitó a los investigadores a contar con los diversos instrumentos que cuenta la institución. “La Universidad pone a disposición de nuestros académicos un conjunto de mecanismos que fomentan y apoyan la acción investigativa”, indicó.

Durante el desarrollo del seminario quedó claro la necesidad de vinculación entre los investigadores y el mercado. “El proyecto CD InES, nos plantea un gran desafío, cómo llevamos el conocimiento al mercado”, resaltó Ariel Bobadilla, director del Centro de Investigación en Tecnologías de la Construcción, CITEC.

Con anterioridad se ha realizado este taller para estudiantes de pre y postgrado donde se resaltó temas de propiedad intelectual, emprendimiento, vigilancia tecnológica y formulación de proyectos de I+D entre otros.

Esta iniciativa fue coordinada por Domingo Sáez, jefe del Departamento de Desarrollo y Transferencia Tecnológica de la sede Chillán.



[Convocan a claustros para difundir avances del proceso de acreditación 2014](#)

<https://www.youtube.com/watch?wmode=transparent> width="480" height="576" >

En lo que constituye una nueva etapa del proceso de acreditación institucional 2014, el rector Héctor Gaete Feres se reunió, el martes 15 de abril, con decanos y representantes de las seis Facultades para hacerles entrega del libro con los principales aspectos del informe de autoevaluación y reiterar el llamado a la comunidad universitaria a participar activamente en las instancias de difusión programadas a partir del jueves 24.

El Rector recordó que el informe de autoevaluación fue presentado el 31 de enero a la Comisión Nacional de Acreditación, CNA, la que dio inicio el procedimiento de acreditación de nuestra institución con fecha 11 de marzo, esperándose la próxima visita de los pares externos.

La autoridad universitaria insistió en la convocatoria dirigida a docentes, alumnos y funcionarios no académicos a mantenerse informados de la marcha del proceso de acreditación institucional, tanto a través de la página web correspondiente como del material de difusión preparado con este fin. Les invitó igualmente a concurrir a los claustros por Facultad y grupos específicos que se realizarán en las dos sedes de nuestra Universidad del 24 de abril al 5 de mayo y en los que podrán plantear sus consultas respecto del proceso.

En la oportunidad, recibirán también el extracto del informe de autoevaluación presentado a la CNA. El documento recoge, sintéticamente, los propósitos institucionales, las políticas y mecanismos de autorregulación y los resultados obtenidos con su aplicación sistemática, así como un análisis crítico de los avances alcanzados para identificar los nuevos desafíos, tanto en las áreas obligatorias de acreditación (Docencia de pregrado y Gestión institucional), como en las optativas que se está postulando: Vinculación con el medio e Investigación. El extracto se encuentra también disponible en la web de acreditación (www.ubiobio.cl/acreditacion/).

Los decanos y representantes de las Facultades coincidieron en la importancia que la comunidad universitaria esté al tanto de las distintas etapas del proceso de acreditación institucional, uniéndose al llamado del Rector a participar activamente en los claustros y demás instancias de promoción de la iniciativa.

A la reunión del martes 15 asistieron los decanos de Ingeniería, Peter Backhouse; de Ciencias Empresariales, Benito Umana; de Arquitectura, Construcción y Diseño, Cecilia Poblete, y de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Patricia Letelier, y los secretarios académicos de las Facultades de Educación y Humanidades, Pedro Gajardo, y de Ciencias, Humberto Valenzuela. Estuvieron también los directores generales de Planificación y Estudios, Patricia Huerta, y de Comunicación Estratégica, Alvaro Acuña.