

Académico UBB participó en III Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos y en VIII Congreso de Ciencias Químicas de Paraguay

El Dr. José Miguel Bastías del Departamento de Ingeniería en Alimentos, participó como invitado en los encuentros de investigación en su calidad de presidente de la Asociación Latinoamericana y del Caribe en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALACCTA). Igualmente, entabló vínculos académicos con la Universidad Nacional de Asunción, donde se vislumbran áreas de colaboración a nivel de pre y postgrado.



La Asociación Paraguaya de Tecnólogos de Alimentos, ASPATAL, realizó la tercera versión del Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos de dicho país, al alero del VIII Congreso de Ciencias Químicas de Paraguay, instancias en que participó como invitado el Dr. José Miguel Bastías, en su calidad de presidente de la Asociación Latinoamericana y del Caribe en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALACCTA).

Los encuentros académicos tuvieron como propósito realizar una contribución al bienestar de las personas a través del análisis de tecnologías que permitan conservar y potenciar los perfiles nutricionales y funcionales de las materias primas de la región, así como apoyar la producción de alimentos inocuos, aplicar procesos biotecnológicos y compartir nuevas técnicas analíticas para el servicio de la investigación y la producción de alimentos.

En dicho marco el Dr. José Miguel Bastías dictó la conferencia denominada 'Un ejemplo de enseñanza de Ingeniería en Alimentos en Chile: Universidad del Bío-Bío', la que concitó especial interés entre los académicos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción.

"Me referí a la evolución de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UBB desde su creación, considerando las distintas modificaciones de la malla curricular, destacando igualmente que fuimos una de las primeras carreras de la Universidad que otorgó la Licenciatura en cuarto año para realizar la articulación entre pregrado y postgrado. También analizamos las diversas acreditaciones que hemos alcanzado a través del tiempo, y expliqué el sentido del Modelo Educativo de la UBB. Estos temas son de gran interés en Paraguay porque ellos recién están comenzando con los procesos de acreditación por carreras, pues no contemplan la acreditación institucional", ilustró el Dr. Bastías.



Por ello, el investigador se entrevistó con el decano de la Facultad de Ciencias Químicas, Dr. Esteban Ferro, quien manifestó el interés de la casa de estudios paraguaya por contactar formalmente a académicos de la UBB, con la idea recibir orientaciones en los procesos de acreditación que se encuentran abordando. “Ellos ven muy necesario aumentar el número de académicos postgraduados. Compartí la experiencia de la UBB que hace unos años implementó un agresivo plan que permitió a muchos académicos realizar estudios de Doctorado, y los resultados en cuanto a publicaciones científicas y proyectos se están viendo ahora”, aseveró.

Entre los temas analizados también se vislumbró la factibilidad de entablar algún convenio con el propósito que los académicos del Programa de Magíster en Ciencias e Ingeniería en Alimentos de la UBB, impartan el programa en modalidad semipresencial a los académicos interesados de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, donde se dictan las carreras de Ingeniería de Alimentos, Licenciatura en Tecnología de Alimentos, Farmacia, Bioquímica, Ingeniería Química, Nutrición y Química Industrial.

“En este sentido les comenté que les pondría en contacto con nuestra Dirección General de Relaciones Institucionales, pues nosotros ya tenemos acreditado el programa de magíster y estamos bastante avanzados de cara a lograr la acreditación del programa de Doctorado en Ingeniería de Alimentos”, comentó el Dr. Bastías.



Del mismo modo, el académico de la UBB durante su visita a la Facultad de Ciencias Química, dictó la conferencia denominada “Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria”, donde se refirió a la importancia que supone para Chile el contar con esta agencia, en el contexto de posicionar los

productos nacionales en los mercados internacionales.

La Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA, es una comisión asesora presidencial que tiene la tarea de asesorar al Presidente de la República en todo cuanto diga relación con la identificación, formulación y ejecución de políticas, planes, programas, medidas y demás actividades relativas a la calidad e inocuidad alimentaria y con el desarrollo de un sistema nacional de calidad e inocuidad alimentaria, y a servir de instancia de coordinación entre los organismos con competencias asociadas a dichas materias.