

Académico UBB expuso en Simposium 2016 de Ingeniería Bioquímica y Sistemas Ambientales del Instituto Tecnológico de Durango

**El académico del Departamento de Ingeniería en Alimentos, Dr. Guillermo Petzold Maldonado, fue invitado por el Instituto Tecnológico de Durango (ITD), México, a participar en el Simposium 2016 de Ingeniería Bioquímica y Sistemas Ambientales, ocasión en la que dictó el curso “Diseño de Experimentos para Alimentos Funcionales”.**



El Simposium es organizado por la Academia de Ingeniería Bioquímica, el Postgrado en Ciencias de Ingeniería Bioquímica y el Consejo de Postgrado de la Maestría en Sistemas Ambientales del ITD.

El encuentro concitó el interés de estudiantes de licenciatura, maestría y doctorado del Instituto Tecnológico de Durango, así como de otras instituciones de educación superior. En el marco del Simposium, el Dr. Petzold Maldonado estableció contactos académicos relevantes en vista de futuros convenios de colaboración entre la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UBB e Ingeniería Bioquímica del ITD, con la posibilidad cierta de recibir estudiantes mexicanos en intercambio por un semestre académico en la Universidad del Bío-Bío.



El mencionado curso “Diseño de Experimentos para Alimentos Funcionales” abarcó tópicos de diseños experimentales clásicos como son los diseños factoriales y los fraccionales, así como diseños especiales como superficie de respuesta y diseños de mezclas. Se desarrolló la metodología de tablas de contraste y el uso de un software estadístico. Finalmente, se presentaron algunas aplicaciones en formulaciones de alimentos y las principales tendencias en alimentos funcionales.

En el área investigativa, el Dr. Petzold conoció las instalaciones de laboratorios especializados del ITD y estableció importantes contactos con grupos de investigación del Instituto, lo que permitirá futuros trabajos de colaboración en estadía de estudiantes de postgrado.



La visita académica surgió tras la reciente estadía de investigación realizada por el Dr. José Manuel Pensabén junto al Dr. Petzold, donde el investigador mexicano se abocó al desarrollo de alimentos funcionales y colaboró en el marco del proyecto Fondecyt N°11140747 “Effect of the ice morphology in freezing concentration assisted by vacuum applied to fruit juices”, que dirige el académico de la UBB, y cuyo propósito es utilizar la tecnología de la concentración por congelación en jugos de frutas, como jugos de arándanos, que son ricos en polifenoles, componentes bioactivos que normalmente se destruyen en una proporción importante con los procesos térmicos tradicionales de concentración.

El Dr. Petzold valoró la visita al Instituto Tecnológico de Durango, puesto que además de los aspectos científicos y de la formación académica de alto nivel constatada, destacó la calidez humana de la comunidad académica, así como el respeto y el aprecio que profesan por su institución.