

Prestigiosa revista científica dedica número especial al IX Simposio Internacional de Química de Productos Naturales y sus Aplicaciones organizado por la UBB

La prestigiosa revista científica Food and Chemical Toxicology, clasificada en el primer quintil y con un factor de impacto cercano a 4 puntos, dedicó una edición especial este mes de noviembre, al IX Simposio Internacional de Química de Productos Naturales y sus Aplicaciones, realizado en el Gran Hotel Termas de Chillán, organizado conjuntamente hace un año por la División de Productos Naturales de la Sociedad Chilena de Química, la Universidad del Bío-Bío, la Universidad de Talca y la Universidad Técnica Federico Santa María.



Dicho logro expresa el más alto reconocimiento internacional al trabajo investigativo del Grupo de Investigación de Química y Biotecnología de Productos Naturales Bioactivos, que integran los académicos del Departamento de Ciencias Básicas, Dr. Julio Alarcón Enos y Dr. Carlos L. Céspedes Acuña, quienes oficiaron como presidente del comité organizador y Chairman del IX Simposio Internacional de Productos Naturales, respectivamente; y en este número especial como editores huéspedes.

El Dr. Carlos L. Céspedes Acuña comentó que el objetivo principal de la revista es publicar trabajos académicos de investigación científica de alto impacto y servir como un foro Internacional de alto nivel para la difusión y discusión de investigación multidisciplinaria. Indicó además que, el “Food and Chemical Toxicology (FCT)”, es una revista de renombre internacional, que publica artículos de investigación originales y reseñas sobre los efectos tóxicos en animales y seres humanos de sustancias químicas naturales o sintéticas que ocurren en el ambiente humano con énfasis particular en alimentos, drogas y productos químicos, incluida la seguridad agrícola e industrial y la seguridad de los productos de consumo.

Áreas tales como la evaluación de seguridad de nuevos alimentos e ingredientes, productos derivados biotecnológicamente y nanomateriales están incluidas en el alcance de la revista. FCT también alienta la presentación de documentos sobre las interrelaciones entre la nutrición y la toxicología y sobre las técnicas in vitro, en particular las que fomentan las 3 Rs. El objetivo principal de la revista es publicar trabajos académicos de alto impacto y servir como un foro multidisciplinario para la investigación en toxicología.

La Revista Food and Chemical Toxicology es heredera de la antigua revista Food and Cosmetics Toxicology de la Sociedad Británica de Alimentos. “Nosotros hemos estado trabajando en la búsqueda de biopesticidas. A través de esa búsqueda hemos llegado a otras áreas como la determinación de antioxidantes, la determinación de fotoprotectores o quimioprotectores y actividad anticancerígena específica en algunos productos”, describió el Dr. Céspedes Acuña.



El número dedicado al IX Simposio Internacional de Química de Productos Naturales y sus Aplicaciones tuvo como editores especiales a los académicos UBB Dr. Julio Alarcón Enos y Dr. Carlos L. Céspedes Acuña y a la académica de la Universidad de Talca Dra. Margarita Gutiérrez.

“Tras la realización del IX Simposio Internacional, el editor general de la Revista, Dr. José Luis Domingo, nos expresó la posibilidad de dedicar un número al encuentro. Fue así como nos abocamos a la preparación de este número, donde recibimos más de 60 artículos y tras un proceso de evaluación seleccionamos 38 muy bien auscultados. Tengo experiencia en estas labores pues soy árbitro regular en más de 30 revistas científicas, editor asociado en 5 y editor asistente en 4”, ilustró el Dr. Carlos L. Céspedes.

El editor general Dr. José Luis Domingo, explicó al Dr. Carlos L. Céspedes que aparecer en un número especial de Food and Chemical Toxicology supone un reconocimiento no solo al Grupo de Investigación de Química y Biotecnología de Productos Naturales Bioactivos, sino que también es un hecho que prestigia a la Universidad del Bío-Bío.

“Esto contribuye notablemente a la internacionalización de la Universidad, porque se trata de una revista que aborda conocimientos científicos de frontera. Como Grupo de Investigación quedamos muy bien posicionados y la Universidad también adquiere mayor valoración”, expresó el investigador de la UBB.

El IX Simposio Internacional de Química de Productos Naturales y sus Aplicaciones congregó en noviembre de 2016 a especialistas de clase mundial de Alemania, Argentina, Brasil, Estados Unidos, España, Holanda, Suiza, Japón, China, Colombia, Chile y México, quienes compartieron experiencias y avances con pares investigadores y estudiantes de postgrado chilenos y latinoamericanos.

“La Química de Productos Naturales es un campo muy amplio que permite trabajar desde diferentes perspectivas en las áreas de los alimentos, agroquímica, medicinal-farmacológica y bioquímica. A nosotros nos ha dado muy buenos créditos el tema de las actividades antioxidantes, biopesticidas y los inhibidores enzimáticos”, concluyó el Dr. Carlos L. Céspedes.

El volumen asignado es el 109B y los datos generales corresponden a:

Food and Chemical Toxicology

Volume 109, Part 2, Pages 817-1134 (November 2017)

IXth International Symposium on Natural Products Chemistry and its Applications (IX-ISNPCA), Termas de Chillan, Chillan, Chile The role of toxicology

Edited by Carlos Céspedes, Julio Alarcon and Margarita Gutiérrez.

Se puede acceder en el link:

<https://www.sciencedirect.com/science/journal/02786915/109/part/P2?sdsc=2>