

Distinguen a investigador UBB en 7° Congreso Latinoamericano y del Caribe en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía

**El académico del Departamento de Ingeniería en Alimentos, Dr. José Miguel Bastías Montes presentó la conferencia sobre “Efecto de la temperatura de secado sobre el contenido de compuestos bioactivos y morfología de los polvos de maqui (*Aristotelia chilensis*) obtenidas por aspersion”. La investigación fue seleccionada como la mejor presentación en modalidad oral.**



El 7° Congreso Latinoamericano y del Caribe en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Gastronomía se desarrolló en Cartagena de Indias, Colombia y reunió a investigadores, académicos, profesionales y estudiantes de pre y postgrado de México, Argentina, Panamá, Costa Rica, Cuba, Brasil, Colombia, Perú y Chile.

El Dr. José Miguel Bastías explicó que la investigación presentada forma parte del proyecto FIA PYT-2015 0219 denominado “Desarrollo de un nuevo método para la obtención de concentrado microencapsulado de antocianinas a partir de maqui (*Aristotelia chilensis*) para la obtención de un deshidratado con alto contenido de compuestos funcionales”.

“Como su nombre lo indica, buscamos desarrollar la microencapsulación de extracto de maqui con el propósito de preservar los compuestos bioactivos de este fruto. En la práctica, la microencapsulación permitiría preservar durante mayor tiempo los compuestos bioactivos, en comparación a otros productos similares que se comercializan actualmente. El maqui es un producto muy valorado en atención a sus propiedades antioxidantes”, explicó el Dr. Bastías Montes.

El Dr. José Miguel Bastías, quien además dirige el Grupo de Investigación Calidad, Toxicología e Inocuidad en Alimentos UBB, también presidió el comité científico del congreso y participó como editor del libro (ISBN) de resúmenes de las investigaciones presentadas.



La Universidad del Bío-Bío también estuvo representada por las estudiantes del programa de Magíster en Ciencias e Ingeniería en Alimentos, la exalumna UBB Glaury Bustos y la hondureña Laura Flores.

En la oportunidad, el Dr. José Miguel Bastías compartió información sobre el programa de Magíster en Ciencias e Ingeniería en Alimentos y del Doctorado en Ingeniería de Alimentos, lo que concitó especial interés entre los concurrentes. “Nuestros programas de postgrado se encuentran acreditados y esa es una ventaja muy valorada por los postulantes pues así pueden acceder a becas para su financiamiento. Además, el Congreso fue una muy buena oportunidad para difundir nuestro Magíster y Doctorado pues alrededor del 60% de nuestra matrícula corresponde a alumnos extranjeros”, aseveró el investigador.



El Congreso, según indicó el Dr. Bastías Montes, tuvo como lema convocante: “Hacia la integración de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos con la Gastronomía”, lo que supone una tendencia cada vez más necesaria.

“Hoy se observa una tendencia muy relevante que apunta a la conjunción entre la Ciencia y Tecnología de los Alimentos con la Gastronomía. Es fundamental que las personas del área de la gastronomía conozcan conceptos y nociones de la ciencia y tecnología de los alimentos y se dé una suerte de complemento. La preparación de los alimentos es una fase muy importante y de poco sirve el desarrollo de ciencia y tecnología si en la preparación se pierden las características de los alimentos. Muchos alimentos poseen cualidades especiales que los hacen muy valorados porque contribuyen a una alimentación saludable. Sin embargo, si no se da esta conjunción entre la gastronomía y la ciencia y tecnología, los alimentos pueden perder estas características tan preciadas, al momento de su preparación”, reseñó el Dr. Bastías Montes.

El encuentro continental fue convocado por la Asociación Colombiana de Profesionales y Estudiantes de Ciencia y Tecnología de los Alimentos ( ACOPECTA) en coordinación con La Asociación para la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos de Cuba (ACTAC) y la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos ( ALACCTA ).