

## Acreditación ratifica prestigio y desarrollo académico de Magíster en Historia

**Gran alegría ocasionó la reciente acreditación del Magíster en Historia de Occidente, que ratifica así su permanente desarrollo y el prestigio de su cuerpo académico. El programa es el primer Magíster impartido por la Facultad de Educación y Humanidades en alcanzar este logro, en lo que constituye un nuevo avance en el desafío institucional de acreditar el posgrado.**

El Dr. Mauricio Rojas Gómez, director del Magíster en Historia de Occidente, recordó que éste fue creado en 2004 y cuenta con una matrícula anual de entre 9 y 13 alumnos de distintas zonas del país. La mayor parte de nuestros estudiantes proviene de otras universidades, desde Copiapó por el norte y Valdivia por el sur, advirtió, destacando que de acuerdo a las encuestas aplicadas en el marco de la autoevaluación, así como del proceso renovación curricular, es uno de los programas con mayor nivel de satisfacción de parte de los egresados.



Dr. Mauricio Rojas G.

El director señaló que dado que se trata de un magíster de carácter académico, las clases son tipo seminario, en torno a discusiones, lecturas y debates, que facilitan el desarrollo de la tesis que deben realizar los alumnos. Asimismo, el programa cuenta con un cuerpo académico reconocido a nivel regional, nacional e internacional, lo mismo que los profesores invitados, subrayó Rojas. Tenemos dos profesores titulares, el 80 por ciento de nuestros docentes son de categoría A, según la actual calificación de la Escuela de Graduados, y la totalidad tiene grado de Doctor, puntualizó. Igualmente, agregó, el equipo académico registra 15 proyectos Fondecyt regulares, uno de iniciación y otros tantos como co investigadores, en un trabajo que ha quedado plasmado en numerosas publicaciones y capítulos de revistas y textos.

A juicio del Dr. Mauricio Rojas, la acreditación del Magíster reafirma el desarrollo del programa que -dijo- ha ido a la par con el crecimiento académico de sus profesores. Resaltó también que se trata del primer posgrado propio de la Facultad de Educación y Humanidades que se acredita, puesto que el Doctorado en Educación, ya acreditado, se dicta en consorcio con las universidades católicas del Maule, de Temuco y de Concepción. El Magíster en Historia de Occidente se inscribe además en el ámbito de las humanidades que abarca nuestra Facultad, indicó.

Respecto de los próximos desafíos a enfrentar, el director mencionó: Primero, la renovación de la

estructura curricular, para actualizarla adecuándola a las nuevas exigencias de la Comisión Nacional de Acreditación, CNA. Segundo, la internacionalización, en términos de hacer operativos convenios específicos con otras universidades y profundizar el intercambio académico y estudiantil con planteles como las universidades de Estatal Oregon, General Sarmiento de Buenos Aires, Nacional de Cuyo y de Guadalajara, con los que ya mantenemos relaciones de colaboración. Además, debemos avanzar en el seguimiento de los egresados y en el fortalecimiento de la vinculación con el medio, concluyó Rojas Gómez.



Dr. Sergio Araya G.

Por su parte, el jefe de la Unidad de Aseguramiento de la Calidad de la Vicerrectoría Académica, Dr. Sergio Guzmán Araya, resaltó también la calidad, publicaciones y productividad científica de los profesores del Magíster. El claustro académico fue uno de los aspectos destacados por los pares externos, apuntó.

Araya valoró también el compromiso del comité de autoevaluación del programa, que permitió llevar adelante el proceso y elaborar el correspondiente informe ajustándose a los criterios de la CNA.

El jefe de la UAC informó que con la acreditación del Magíster en Historia de Occidente (por dos años, ante la Agencia Qualitas), el porcentaje de posgrados de la UBB acreditados asciende a 50 por ciento: tres de cuatro doctorados y seis de 14 magísteres. La cifra podría elevarse sobre el 60 por ciento a fines de este semestre, con los resultados del Magíster en Salud Pública y el Magíster en Ingeniería Industrial, que recibirán la visita de pares externos en abril, en el marco de sus respectivos procesos de acreditación ante las agencias Qualitas y AcreditaCI. Asimismo, durante 2018 trabajarán en sus informes de autoevaluación el Doctorado en Arquitectura y Urbanismo y los magísteres en Educación, en Matemática y en Patrimonio Arquitectónico y Urbano.

---

[Universidad de Alicante otorga Premio Extraordinario de Doctorado a académica UBB](#)

**La Dra. Nelly Lagos San Martín, académica del Departamento de Ciencias de la Educación, fue reconocida por el programa de Doctorado en Investigación Educativa de la Universidad de Alicante, España, en atención a la destacada productividad científica que se desprende**

**de su tesis doctoral sobre “Adaptación y validación psicométrica del Inventario de Ansiedad Escolar (IAES) en una muestra de estudiantes chilenos de educación secundaria”. La investigación refiere las múltiples implicancias derivadas de la Ansiedad durante la infancia y adolescencia.**



La investigadora Nelly Lagos San Martín explicó que el reconocimiento se otorga a egresados de todos los programas de Doctorado de la Universidad de Alicante transcurridos dos años de terminados los estudios de postgrado. “La idea es que los nuevos doctores generen productos derivados de su tesis tales como artículos científicos, proyectos, ponencias en congresos, entre otros. Básicamente, se reconoce a los egresados cuyas tesis doctorales han logrado trascender generando una alta productividad científica”, comentó.

La académica UBB comentó que fue su director de tesis, el Dr. José Manuel García Fernández, quien la instó a presentar sus antecedentes a la convocatoria universitaria. “Postulé porque tengo una enorme gratitud con el Dr. García Fernández, así como con la Universidad del Bío-Bío, que a través del Proyecto MECESUP-UBB me brindó las condiciones para desarrollar mis estudios doctorales. También reconozco y valoro el apoyo de la Facultad de Educación y Humanidades y del propio Departamento de Ciencias de la Educación”, aseveró la investigadora.

Entre los antecedentes valorados por la Universidad de Alicante se considera especialmente la adjudicación del Proyecto Fondecyt de Iniciación en Investigación, denominado “Ansiedad escolar y su relación con variables psicoeducativas. Eficacia de un programa preventivo-educativo”.

En esta investigación, la Dra. Nelly Lagos se propone “evaluar la ansiedad escolar que presentan los estudiantes de Educación Básica; establecer relaciones entre la ansiedad escolar y algunas variables cognitivo-motivacionales, socio-afectivas y académicas; elaborar y evaluar la eficacia de un nuevo programa preventivo-educativo basado en los requerimientos de los estudiantes chilenos de educación básica. Todo ello, debido a la necesidad de contar con una evaluación fiable que aporte información sobre una problemática compleja, que de acuerdo con la literatura es cada vez más prevalente en esta etapa escolar, además de la elaboración de una propuesta de un programa preventivo-eficaz para abordar esta problemática”, según indicó.

La Dra. Lagos San Martín explicó que así como la adjudicación del proyecto Fondecyt, también se consideró la serie de artículos científicos publicados así como su participación en diversos congresos del área.

### Especialistas abordaron propiedad intelectual en el Diseño Industrial



***“Propiedad Intelectual en ámbitos de la Industria creativa con base en Diseño” se tituló el seminario que desarrolló la Escuela de Diseño Industrial de la Universidad del Bío-Bío en el marco del proyecto “Nodo Riva, Red de integración de valor y asociatividad del sector calzado e indumentaria del Gran Concepción, basada en una gestión estratégica del diseño”, enfocado en empresarios del Nodo y Estudiantes de la Escuela, que lideró la ejecutiva Asesora de Patentes y Protección de***

**marca en Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inapi), Biobío, Gloria Bravo y la diseñadora industrial experta en Propiedad Industrial y patentes, Nicole Chijner.**

Al respecto la directora del proyecto, Dra. Jimena Alarcón, explicó que este proyecto lo están ejecutando con fondos de la Corporación de Fomento de la Región del Biobío, Corfo y que busca dar continuidad a la iniciativa del Distrito de Diseño, “este seminario tuvo como objetivo potenciar a la industria creativa con base en diseño en materia de propiedad intelectual, para lo cual se invitó a los empresarios del Nodo y a estudiantes de pre y postgrado, lo que les será de gran ayuda para su futuro laboral. Cabe señalar que es importante el poder contar con representatividad de Inapi en Concepción, por que sin duda es un impulso para la innovación”, precisó.





Por su parte Gloria Bravo declaró que Inapi da a conocer las principales funciones y derechos de la Propiedad Intelectual, el derecho de autor, cómo proteger una marca o una patente, los beneficios que puede otorgar a las empresas creativas, donde se destaca el fomento a la innovación, la creación, la transferencia tecnológica y el emprendimiento, a través de los distintos mecanismos de inscripción y protección donde el Estado entrega derechos exclusivos sobre las invenciones o creaciones a cambio de que éstas sean puestas a disposición del público en general y que pasen a ser parte del dominio público.

“Para nosotros fue motivador el que nos invitaran a exponer, pues acercamos nuestro quehacer, lo cual es positivo también para los estudiantes o profesionales de una carrera como Diseño Industrial, donde es fundamental que ellos sepan el cómo proteger y los derechos de creación de aquello que se inventa. Cabe señalar que hay un beneficio de Inapi para aquellos emprendedores que demuestren que no tienen ingresos que los exime del pago de tasa por concepto de patente, lo cual es ideal para estudiantes o emprendedores que recién están partiendo, por lo que insto a quienes estén en esa situación a que se acerquen a nuestras oficinas para recibir más información al respecto”, expresó Gloria Bravo.

Posterior a la charla introductoria las expertas se reunieron con los empresarios para orientarlos en sus respectivos emprendimientos.



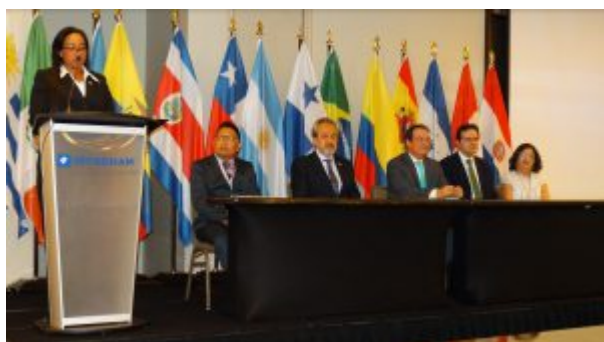




---

[Investigador UBB obtuvo el Premio ALACCTA 2018 por investigación sobre métodos de secado de alimentos](#)

**La Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, ALACCTA, otorgó la distinción al académico del Departamento de Ingeniería en Alimentos, Dr. José Miguel Bastías Montes junto a su grupo de trabajo, a raíz del trabajo “Efecto de dos métodos de secado aplicados al Pepino de Mar Chileno (*Athyonidium chilensis*) sobre su composición proximal, nutricional y propiedades físicas”.**



El Dr. José Miguel Bastías fue invitado en calidad de conferencista al XX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos realizado en Ciudad de Panamá, el que congregó a cerca de 12 países de la región.

El académico UBB oficia igualmente como segundo Expresidente de ALACCTA y como tal integra el directorio de dicha asociación.

“Estimamos que el Premio ALACCTA es un reconocimiento de los países de América Latina y el Caribe a lo que se está realizando en la Universidad del Bío-Bío y particularmente a lo que se realiza en el programa de Doctorado en Ingeniería de Alimentos. Este premio es un reconocimiento a la labor que estamos realizando como académicos e investigadores, dando cuenta de la fortaleza del claustro académico y de la excelencia de nuestros estudiantes”, manifestó el Dr. José Miguel Bastías.

La investigación distinguida se denomina “Efecto de dos métodos de secado aplicados al Pepino de Mar Chileno (*Athyonidium chilensis*) sobre su composición proximal, nutricional y propiedades físicas” que desarrolla el Dr. Bastías Montes junto a la estudiante del programa de Doctorado en Ingeniería de Alimentos UBB, Yanara Tamarit Pino, y el académico Dr. Andrés Segura Ponce.

Al respecto, el Dr. Bastías Montes explicó que el pepino de mar chileno cuyo nombre científico es *Athyonidium chilensis*, posee un alto contenido de catepsinas (proteasa que lo degrada rápidamente) por lo cual debe ser procesado en forma rápida para evitar su deterioro.

Comentó igualmente que más del 80% de la producción mundial se comercializa deshidratado.

“Los pepinos de mar originarios de Chile son exportados al continente asiático, principalmente a China, evidenciando un aumento del 297.87% en las ventas. Hasta ahora se envía seco salado. A la fecha no existen reportes de la caracterización del pepino de mar chileno fresco ni procesado, por lo cual, el estudio se planteó como objetivo evaluar el efecto de los métodos de secado solar y liofilización, sobre la composición proximal (humedad, proteínas, grasas y cenizas); nutricional (Hierro, Zinc, Calcio); y propiedades físicas (porcentajes de encogimiento, capacidad de rehidratación y retención de agua)”, describió.



El Dr. José Miguel Bastías comentó que entre los resultados se encontró que ambos procesos de secado no influyeron significativamente en el contenido de Hierro, Zinc y Calcio, por lo cual la calidad

nutritiva del pepino deshidratado no se vio afectada. “El pepino de mar fresco evidenció un alto contenido de proteínas, mientras que el producto liofilizado mostró mejores resultados en la calidad física y química que el pepino seco. Estos resultados corresponden a una de las primeras investigaciones de la variedad de pepino de mar chileno fresco y procesado”, reseñó.

“El comité científico de ALACCTA, quien definió premiar a esta investigación, destacó el grado de innovación de esta propuesta; el impacto que genera en sí; el plus que supone investigar sobre materia prima nativa o autóctona; y también se evaluó la forma en que se presentó el trabajo”, ilustró el Dr. José Miguel Bastías.

En la oportunidad también dictó la conferencia denominada “Desarrollo de productos con alto potencial funcional a partir del Maqui (*Aristotelia chilensis* (Mol.) Stunz) La “super-fruta” nativa de Chile”.

En esta línea el Dr. Bastías Montes explicó que diversas investigaciones demuestran que el fruto presenta un alto contenido en polifenoles y antocianinas, poseyendo una actividad antioxidante 70% superior a sus más cercanos competidores.

“A la fecha, se ha logrado demostrar diversas propiedades beneficiosas para la salud como son su alto potencial antioxidante, su efecto hipoglucemiante, antiinflamatorio, cardioprotector, antiagregación plaquetaria, gastroprotector, efectos preventivos para diversos tipos de cáncer, retrasa la aparición de enfermedades neurodegenerativas tipo Alzheimer, entre otras, lo que ha permitido al maqui ser llamado la “Super-Fruta”, aseveró el investigador UBB.

Esto mismo, precisó el Dr. Bastías Montes, ha llevado a incentivar el desarrollo de diversos productos a partir del maqui, tales como la obtención de crioconcentrado a partir del extracto del fruto del maqui; obtención de harina de maqui, y polvo microencapsulado a partir del jugo del maqui.

El Dr. José Miguel Bastías explicó que en relación al crioconcentrado de maqui se obtuvo un producto concentrado 3 veces superior al extracto de maqui, con un alto contenido de compuestos bioactivos. En tanto, la harina obtenida a partir del bagazo de maqui con semilla, demostró ser un buen producto con características funcionales por su alto contenido de fibra dietética. Finalmente el polvo microencapsulado de maqui, obtenido por aspersion del jugo de maqui mezclado con maltodextrina y goma arábica en igual proporción como agentes encapsulantes, permitió obtener un producto con altos contenidos de compuestos bioactivos.

“De acuerdo a todos los resultados obtenidos se puede concluir que los productos desarrollados a partir del fruto de maqui son una alternativa para obtener excelentes productos con alto potencial funcional”, aseguró el Dr. Bastías Montes.

En segundo término, también dio cuenta de la investigación denominada “Determinación de fibra dietética total, soluble e insoluble y almidón resistente en harina obtenida a partir de semilla de Teosinte (*Dioon mejiae*)”, que realiza junto a la estudiante del programa de Magíster en Ciencias e Ingeniería en Alimentos, Laura Flores.



“En este caso se trata de una harina obtenida de una planta originaria de Honduras, el teosinte. Con esta harina se elabora rosquillas, rosquetes, pan, mascaduras, tamales y tortillas, alimentos que sirven de complemento en la dieta de muchos hondureños entre indígenas y mestizos. A la fecha no hay una caracterización química y nutricional de la harina de teosinte, por lo cual se planteó como objetivo la determinación de fibra dietética total, soluble e insoluble y almidón resistente. Se utilizó harina de teosinte proveniente del Municipio de Gualaco, Departamento de Olancho, Honduras”, ilustró el Dr. Bastías.

Producto de la investigación se determinó que la harina de teosinte se puede utilizar para enriquecer formulaciones tradicionales a base harina de trigo, así como la posibilidad de combinarla con harinas de fuentes no convencionales para incrementar su valor nutricional.

“La estudiante Laura Flores, mediante esta investigación, realiza un importante aporte a la ciencia de su país”, aseveró el Dr. Bastías Montes.