



nas y vecinos participaron en el proyecto “Capacitación en procesamiento y desarrollo de frutas y hortalizas para el Comité de Fomento Productivo de la comuna de Florida”, iniciativa de vinculación bidireccional con el medio realizada en el marco de la asignatura de Procesos de Frutas y Hortalizas de la carrera de Ingeniería en Alimentos.

El decano de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Dr. Jorge Moreno Cuevas, destacó que la actividad se desarrolla en el contexto del modelo de vinculación bidireccional con el medio institucional, que busca generar estrategias para fomentar, sistematizar y evaluar las acciones y actividades que relacionan a la Universidad y los entornos regionales.

“La carrera de Ingeniería en Alimentos tiene mucho que aportar a la comunidad y al desarrollo de las regiones. En este caso las vecinas y vecinos aprendieron sobre los procesos de conserva de frutas y congelamiento de hortalizas, lo que les permitirá aprovechar las materias primas de la zona y realizar algunos emprendimientos”, comentó el decano.

El decano Moreno Cuevas, quien dicta la asignatura de Procesos de Frutas y Hortalizas, también destacó el rol de los estudiantes de quinto año de la carrera, quienes oficiaron como monitores y debieron entregar sus conocimientos y orientar a los participantes en la capacitación.

En tanto, el alcalde de Florida, Jorge Roa Villegas, valoró la disposición de la Universidad al acoger en sus aulas y laboratorios a vecinos del Comité de Fomento Productivo de dicha comuna. “Alrededor del 70% de la población de nuestra comuna vive en zonas rurales. Florida produce muchos frutos, pero es necesario aportar valor a esa producción para que las vecinas y vecinos puedan vender a mejor precio y lograr un mayor sustento. Agradecemos a la Universidad por abrir sus puertas y permitir que nuestros vecinos tuvieran clases en estos espacios; para nosotros es muy importante que vivan esta experiencia”, aseveró.

El director de la Escuela de Ingeniería en Alimentos, Dr. José Miguel Bastías, manifestó que el proyecto permite alcanzar un doble objetivo: por una parte se entregan contenidos y herramientas a un grupo de personas que podrán aplicarlas en sus emprendimientos, y al mismo tiempo, los estudiantes de la carrera demuestran sus habilidades y conocimientos en una actividad de capacitación que anticipa algunas de las experiencias que vivirán como futuros profesionales. “Las puertas de la Escuela de Ingeniería en Alimentos están abiertas para seguir colaborando en actividades similares y fortalecer aún más el vínculo con la comunidad”, expresó.

La vecina de Florida e integrante del Comité de Fomento Productivo, Benita Cabrera Segura, destacó que los conocimientos adquiridos le permitirán aprovechar de mejor manera los productos de su invernadero, ubicado a 8 kilómetros del sector urbano. “Tengo cultivos orgánicos que luego vendo en un local frente a la plaza de Florida. Para nosotros ha sido muy gratificante participar en esta capacitación porque es muy útil. Me interesó mucho el proceso de congelado de hortalizas. Yo congelaba, pero no de la manera que nos enseñaron aquí. Agradezco a la Universidad del Bío-Bío porque ha sido una linda experiencia. Fue muy entretenido y los jóvenes fueron muy claros”, aseguó.

Correspondió al profesor Guido Sáez Trautmann hacer entrega de los certificados de participación.





