



iería en Alimentos y de la Escuela de Nutrición y Dietética, así como del Doctorado en Ingeniería de Alimentos, expusieron los principales resultados de sus investigaciones en el marco del XXII Congreso Chileno de Ciencia y Tecnología de Alimentos. La actividad fue organizada por la carrera de Ingeniería en Alimentos del Departamento de Acuicultura y Recursos Agroalimentarios de la Universidad de Los Lagos y por la Sociedad Chilena de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (SOCHITAL).

“La alimentación inteligente. La alimentación del futuro” fue el lema del XXII Congreso de SOCHITAL, encuentro que permitió generar un espacio de diálogo y colaboración entre investigadores, docentes y estudiantes para abordar temas tales como: Alimentos funcionales, nutrición y biotecnología; Innovación, desarrollo de productos y gastronomía; Ingeniería de alimentos; Sustentabilidad ambiental en la industria de alimentos; y Calidad e inocuidad.

El director de la Escuela de Ingeniería en Alimentos Dr. José Miguel Bastías Montes destacó la relevancia de incorporar a estudiantes en actividades de investigación, lo que permite a los jóvenes vislumbrar la práctica de la investigación científica como una alternativa de desarrollo académico y profesional.

En el marco del Congreso la estudiante de tercer año de Nutrición y Dietética, Marcela Rosales, dio cuenta de “Desarrollo de barritas energéticas de maqui, cranberries, avena y mantequilla de cacao almendras (Maquicao)”, en tanto que su compañera Maryorie Riquelme, se refirió a “Elaboración de queque saludable a base de zanahoria con crema de dátiles (Datilcake)”.

Ambos trabajos fueron seleccionados para ser expuestos en el Congreso y corresponden a investigaciones realizadas en la asignatura “Nutrición en el Procesamiento Tecnológico de Alimentos” que dicta el Dr. José Miguel Bastías. En dicha asignatura se instó a las estudiantes a desarrollar un alimento con propiedades nutricionales y funcionales.

A su vez, el estudiante de Ingeniería en Alimentos Gheldred Salinas presentó “Caracterización fisicoquímica y determinación de compuestos bioactivos de extracto acuoso de calafate (*Berberis microphylla*) para su potencial uso en alimentos funcionales”. Por su parte, Ivo Gajardo y Nicole Galdames expusieron “Caracterización nutricional de 12 variedades de porotos chilenos para potenciar su consumo en el mercado nacional”. En tanto, Natalia González y Abigail Flores presentaron “Obtención y caracterización de extracto acuoso de maqui (*Aristotelia chilensis* (Mol.) Stuntz) con alto contenido de compuestos bioactivos para el desarrollo de nuevos productos”.

Los trabajos consideraron el aporte del Convenio de Desempeño de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos de la Universidad del Bío-Bío, y del Proyecto FONDECYT N° 1191127 denominado “Efecto del tratamiento de Campo eléctrico pulsado (PEF) y Homogenización por alta presión (HPH) sobre el perfil de antocianinas, capacidad antioxidante, bioaccesibilidad y vida útil de los crioconcentrados de maqui (*Aristotelia Chilensis* (Mol.) Stuntz) y calafates (*Berberis microphylla*)”, liderado por el Dr. José Miguel Bastías.

El Dr. Bastías destacó que a través del Proyecto FONDECYT N° 1191127 los estudiantes también pueden participar en actividades de corte científico tecnológico, junto con aprender la metodología científica y mostrar sus resultados en congresos y seminarios, lo que les permite adquirir una dimensión distinta sobre el desarrollo de la investigación en la ciencia y la tecnología de alimentos.

