

Escuela de Ingeniería en Alimentos UBB conmemoró día profesional en actividad presencial



E  
I  
A  
u  
l  
a  
M  
a  
g  
n  
a  
d  
e  
l  
a  
s  
e  
d

**e Chillán albergó el acto de celebración del Día del/la Ingeniero/a en Alimentos, instituido el segundo viernes de octubre de cada año. El director de la Escuela de Ingeniería en Alimentos, Dr. Sergio Acuña Nelson destacó el rol social de la profesión. “Cada vez se vuelve más necesario desarrollar e implementar distintas y nuevas estrategias que permitan que nuestros suelos y cultivos, así como también nuestra industria alimentaria, sea capaz de estar a la altura de la creciente población mundial y de los cada vez más comunes cambios climáticos”, aseveró.**

La actividad fue presidida por el decano de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Dr. Jorge Moreno Cuevas, y contó con la participación de académicas/os de la carrera de Ingeniería en Alimentos, autoridades universitarias y estudiantes de primer y segundo año, quienes por primera vez visitaron el campus Fernando May y dependencias de la Facultad, en coordinación con el Programa Tutores UBB de la Dirección de Desarrollo Estudiantil.

“Es un agrado conmemorar el día profesional y dar la bienvenida a esta Jornada de Vinculación con la UBB en este segundo semestre del año académico 2021. Continuaremos las actividades en modalidad híbrida, según corresponda, y con un plan de retorno gradual y seguro para las actividades presenciales”, expresó el decano.

El Dr. Jorge Moreno señaló que los/as profesionales de Ingeniería en Alimentos han desempeñado un rol imprescindible durante la pandemia, asumiendo el liderazgo en los procesos y gestión de las empresas de alimentos, un sector cuya producción no se ha detenido puesto que la alimentación es una necesidad primaria de la comunidad. “A los/as futuros/as ingenieros/as en alimentos les insto a colocar todo el esfuerzo para el logro de las competencias de esta profesión, lo que se traducirá en el

buen desempeño que tendrá en la industria de alimentos y que les permitirá ser actores relevantes en el desarrollo de la región de Ñuble y del país”, argumentó.

El director de Escuela, Dr. Sergio Acuña Nelson, destacó que junto con la celebración del día profesional, también se dio inicio formal a las actividades híbridas, que comenzarán prioritariamente con los cursos superiores. “Hoy nuestros/as alumnos/as de primer y segundo año conocerán por primera vez su Universidad, instalaciones, aulas, laboratorios y áreas verdes (...) Quisiera también agradecer el trabajo realizado por nuestros docentes y académicos durante estos 2 años de pandemia, así como también el esfuerzo y dedicación de los/as estudiantes. Un reconocimiento por el trabajo y colaboración brindada por el Programa Tutores UBB, quienes han sido un pilar fundamental para nuestros/as estudiantes durante este tiempo”, aseveró.

La directora del Departamento de Ingeniería en Alimentos, Dra. Gipsy Tabilo Munizaga, dirigió la presentación de los académicos/as presentes en el acto e instó a los/as futuros profesionales a vislumbrar desde ya una senda futura de crecimiento disciplinar. “Esperamos que los anhelos y proyecciones que han cifrado en la carrera se cumplan. Es un camino largo, en el que nunca dejamos de aprender. En sus primeras etapas del aprendizaje ustedes lograrán visualizar los desafíos que el mundo presenta. Quienes trabajamos en el área de los alimentos tenemos retos importantes que se relacionan con la salud pública, pues desarrollamos, elaboramos y proveemos alimentos para la humanidad, y eso implica una gran responsabilidad”, reflexionó.

La jefa del Departamento de Pregrado de la sede Chillán, Dra. María Teresa Castañeda, en representación del Rector y del Vicerrector Académico, junto con felicitar al cuerpo académico y estudiantil, destacó que la carrera y el departamento de Ingeniería en Alimentos han desempeñado un rol fundamental en el proceso de convertir a la UBB en una Universidad compleja.

“Han sido capaces de desarrollar una línea de formación académica desde el pregrado al postgrado, a lo que se suma el aporte en términos de investigación, innovación y desarrollo. Los/as profesionales de la Ingeniería en Alimentos tributan al cumplimiento de uno de los objetivos de la Agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas, cual es, lograr la meta de Hambre Cero en el mundo para esa fecha. Es por ello que son actores fundamentales del ecosistema de inteligencia territorial, capaces de generar nuevos emprendimientos sobre la base del desarrollo científico y tecnológico”, ilustró.

El director de Escuela, Dr. Sergio Acuña Nelson, enfatizó que la profesión brinda la oportunidad de contribuir a la sociedad, a la región y al país. “Debemos trabajar ardua y decididamente para lograr convertirnos, por fin, en potencia agroalimentaria”, aseveró.