

Experto internacional instruyó acerca de nuevas tecnologías para mejorar calidad de los alimentos

En el marco de un proyecto Fondecyt, el Dr. Sudhir Sastry, compartió con la comunidad universitaria sus estudios acerca del proceso de calentamiento óhmico en pos de la alimentación saludable.

Con una gran asistencia de directivos, académicos y estudiantes de pre y posgrado se desarrolló la charla “Tecnologías emergentes en la industria de alimentos”, a cargo del Dr. Sudhir Sastry, profesor de alimentos, ingeniería agrícola y ambiental de la Universidad Estatal de Ohio, miembro del Centro de Investigación y Desarrollo Agrícola de Ohio y un experto reconocido internacionalmente en el campo de procesamiento y envasado de alimentos.



La actividad, enmarcada en un proyecto Fondecyt, dirigido por el Dr. Jorge Moreno, académico del departamento de Ingeniería en Alimentos, abordó “las nuevas tecnologías, específicamente el calentamiento óhmico que apunta a reducir la pérdida de componentes importantes en la alimentación saludable que hoy se requiere para todos. La idea es que los estudiantes conozcan, hagan intercambio y sepan lo que está ocurriendo en el resto del mundo con estas tecnologías emergentes y de qué forma se pueden enfrentar los desafíos. Para esto también se requiere mejorar el idioma y así poder interactuar con otros investigadores o empresas que operen en el mundo”, precisó el académico.



En términos del propio investigador visitante, el calentamiento óhmico utiliza electricidad para calentar y procesar los alimentos de una manera poco convencional, ya que la comida se somete directamente a campos eléctricos para calentarse, al igual que el elemento en espiral de una estufa

eléctrica. El proceso proporciona una fuente de calor rápida y uniforme que, según la investigación de Sastry, mata o inactiva a los microorganismos, incluidas las esporas bacterianas, que son mucho más resistentes que otros patógenos.



“Dada las condiciones que se presentan en Chile, especialmente por la agricultura, hay una gran cantidad de industrias que pueden innovar en tecnología, pero para mejorar la producción se requiere de alguna forma la interacción entre los centros y las universidades. De este modo, se puede aumentar la producción y mejorar la calidad”, explicó el experto, quien agregó que la visión que hay de Chile a nivel internacional acerca de esta materia es positiva ya que “está incorporada en la globalización de los mercados, por lo tanto va por un buen camino y hay una alta probabilidad de poder innovar en las tecnologías y otorgar un valor agregado a las materias primas”.



El proyecto que desarrolla el Dr. Moreno, “Influencia del calentamiento óhmico e impregnación a vacío en compuestos antioxidantes y aromáticos de frutas deshidratadas osmóticamente”, tiene como propósito estudiar el efecto del tratamiento combinado de deshidratación osmótica y calentamiento óhmico en frutas con alto contenido en antioxidantes.

[Académico UBB asumió presidencia de Asociación Latinoamericana y del Caribe en Ciencia y Tecnología de Alimentos](#)

El XVIII Seminario Latinoamericano de ALACCTA, y el V Congreso Nacional de Ciencia y

Tecnología de Alimentos de Costa Rica, fue el marco en que el Dr. José Miguel Bastías, académico del Departamento de Ingeniería en Alimentos de la UBB, asumió la presidencia del órgano latinoamericano, que por primera vez tiene a un chileno como su principal representante.



Dr. José Miguel Bastías, presidente de la Asociación Latinoamericana y del Caribe en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Un reconocimiento internacional a Chile y a la trayectoria profesional y académica del Dr. José Miguel Bastías, puede considerarse la reciente asunción del docente UBB, como presidente de la Asociación Latinoamericana y del Caribe en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALACCTA). Dicha agrupación es una Asociación Científica Internacional sin fines de lucro, que cuenta con 11 países asociados a nivel de toda América Latina y El Caribe, y durante 39 años ha trabajado por constituirse en el máximo foro de la Ciencia y la Tecnología de Alimentos de los países de la región.

“Siento un verdadero orgullo al asumir este cargo internacional. Creo que se trata de un reconocimiento a la trayectoria profesional y académica que he desarrollado a través del tiempo, además de mi labor realizada como presidente de la Sociedad Chilena en Ciencia y Tecnología de Alimentos (SOCHITAL) que me han permitido proyectar mi trabajo. Desde el año 2000 vengo trabajando en ALACCTA y he participado continuamente como conferencista, moderador y en la Directiva. Eso también ha influido en que mis propios pares internacionales me hayan elegido. Son pocos países que están efectuando Estudios de Dieta Total de Contaminantes Químicos en Alimentos, se trata de un área poco abordada en Latinoamérica y el Caribe, en particular llevamos trabajando más de 12 años en esta temática siendo invitado a dictar cursos y conferencias, y creo que eso

también se considera a la hora de los reconocimientos”, e



En la oportunidad asumió también la nueva directiva compuesta por la académica Lucía de la Fuente de la Universidad de Los Lagos como secretaria, y el también académico de la UBB, Dr. Jorge Moreno Cuevas como tesorero general de ALACCTA.

“Durante estos años buscaremos fortalecer y potenciar nuestro rol como difusores del conocimiento científico y tecnológico en materia alimentaria. Para ello nos coordinaremos estrechamente con las asociaciones locales de los países que integran ALACCTA, de manera que podamos contribuir al desarrollo y realización de congresos y seminarios para la comunidad académica, referidos a materias de primer orden, tales como la calidad e inocuidad de los alimentos, gestionando la visita de relatores e investigadores internacionales que puedan aportar conocimiento de avanzada. También apoyaremos la publicación de trabajos, investigaciones científicas y temas de interés a través de nuestra revista -La Alimentación Latinoamericana- y de nuestro sitio web www.alactasociedad.org”, explicó el flamante presidente.



Especial atención merecerá el mantener y consolidar las relaciones con IUFOST (International Union of Science and Technology), IFT (Institute of Food Technologist) y FAO (Food and Agriculture Organization), organismos ávidos de trabajar con ALACCTA.

En el marco del XVIII Seminario Latinoamericano de ALACCTA, y V Congreso Nacional en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, realizado en la ciudad de San José de Costa Rica, el Dr. José Miguel Bastías participó además, como expositor en un simposio coordinado por ALACCTA y la International Union of Science and Technologists (IUFOST), sobre Gestión de la Inocuidad de Alimentos en América Latina. “En dicho simposio expuse la conferencia denominada -ACHIPIA: Una estrategia para asegurar la calidad e inocuidad de los Alimentos en Chile”, la cual prepare en conjunto con la ex - secretaria

ejecutiva de ACHIPIA, Nuri Gras Rebolledo“, expresó el académico.

ACHIPIA, la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria del Ministerio de Agricultura, es una comisión asesora presidencial que tiene la tarea de asesorar al/la Presidente/a de la República en todo cuanto diga relación con la identificación, formulación y ejecución de políticas, planes, programas, medidas y demás actividades relativas a la calidad e inocuidad alimentaria y con el desarrollo de un sistema nacional de calidad e inocuidad alimentaria, y a servir de instancia de coordinación entre los organismos con competencias asociadas a dichas materias. Esto permite asegurar la calidad alimentaria a la comunidad nacional y a la vez certificar y dar continuidad a las exportaciones de productos chilenos al exterior.



Según el Dr. José Miguel Bastías el modelo chileno fue muy valorado por académicos e investigadores de toda la región, quienes incluso propusieron replicar dicho esquema en otros países Latinoamericanos y del Caribe. “ACHIPIA logra coordinar las acciones de todos los entes gubernamentales que antes estaban dispersos e integró a la academia y la industria. Por eso, el modelo chileno permite entrelazar adecuadamente las estrategias y funciones de los organismos del Estado tales como los dependientes del Ministerio de Salud, Ministerio de Agricultura, junto a la Secretaría General de la Presidencia, para evitar la duplicidad de funciones, lo que vuelve mucho más ágil la gestión sobre estos temas, y así asegurar la calidad alimentaria a la comunidad nacional, y a la vez certificar y dar continuidad a las exportaciones de productos chilenos al exterior”, expresó el Dr. Bastías.

El próximo XIX Seminario Internacional de ALACCTA se realizará en la ciudad de Montevideo, Uruguay el año 2016, ocasión en que asumirá la presidencia el consultor internacional en inocuidad de alimentos, Jairo Romero de Colombia.