



Universidad de Santiago de Chile  
Facultad Tecnológica  
Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Doctorado de Alimentos

**News 1**  
**Ene - 08**

## Editorial

El Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos impartido por la Universidad de Santiago de Chile, fue creado en el año 2004 con el propósito de apoyar la formación de profesionales y académicos del más alto nivel, aptos para fomentar el desarrollo de la investigación tecnológica, la creación y transferencia de conocimientos, de forma tal que constituyan un aporte significativo al desarrollo del país en el complejo ámbito de los alimentos.

A tres años de la creación de este Programa, les damos la bienvenida a nuestro primer **Newsletter**, el cual pretende crear un espacio para la difusión -de carácter académico-, del Programa.

Este medio está dirigido a los alumnos que cursan actualmente el Programa de Doctorado y aquellos que pertenecen a los últimos niveles de carreras de la Universidad, relacionadas con el área de Ciencia e Ingeniería de Alimentos, así como los académicos de nuestra Universidad.

## Programa de Doctorado participa en Convocatoria MECESUP



Desde inicio del mes de Diciembre, el Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se encuentra preparando el proyecto "*Fortalecimiento e Internacionalización del programa de doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos*", que será presentado en el **2<sup>do</sup> Concurso de Proyectos Fondo de Innovación Académica MECESUP**.

El objetivo del proyecto, consiste en la internacionalización del Programa de Doctorado, que permita provocar un cambio cuantitativo y cualitativo en la calidad y cantidad de doctores del área de ciencia y tecnología de los alimentos a nivel país, mejorando la producción científica y tecnológica e incrementando las relaciones internacionales y de investigación dirigidas al sector productivo nacional, permitiendo la integración de los egresados a esta área productiva.

En estos momentos ya han comprometido su colaboración, en marco de este proyecto: The Oregon State University, The School of Packaging de la Universidad de Michigan (USA), el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA, Argentina) y la Universidad Politécnica de Valencia (España).

## Dr. Predeschi obtiene importante distinción

El Dr. Franco Pedreschi Plasencia, académico de nuestro Programa fue distinguido con el Premio Panamericano Bimbo 2006 en la categoría profesional del área de Ciencia y Tecnología de Alimentos, el cual fue entregado en Ciudad de México

El trabajo ganador tuvo relación con la generación de acrilamida en papas fritas, el cual fue hecho en colaboración con Kit Granby y Karl Kaack, renombrados investigadores daneses. Por obtener este primer lugar el Dr. Pedreschi recibió un premio de USD 5.000.



*El Dr. Franco Pedreschi recibe de manos del representante del Grupo Bimbo el cheque por US 5000.*

## Se difunde publicación en revista Letters in Applied Microbiology

Recientemente fue aceptado el artículo sobre “**La identificación de levaduras en jugos concentrados de uva de Argentina**” en la revista Letters in Applied Microbiology, el cual fue fruto de la interacción entre los Drs. Angélica Ganga y Claudio Martínez, pertenecientes al Programa, e investigadores argentinos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). A continuación se presenta un resumen de la publicación:

### Abstract

**Aims:** The purpose of this study was to identify yeast species present in spoiled and unspoiled grape juice concentrates from Argentine industries.

**Methods and Results:** Osmophilic and osmotolerant yeasts were isolated from spoiled – visually effervescent – and unspoiled – without any visible damage – grape juice concentrates by the spread-plate technique in two culture media. Yeast identification was done by classical and molecular methods. *Zygosaccharomyces rouxii* was the only species isolated from spoiled grape juice concentrates. In unspoiled samples, five different species were identified: *Z. rouxii* was isolated at a higher frequency, followed in decreasing order by *Saccharomyces cerevisiae*, *Schizosaccharomyces pombe*, *Pichia anomala* and *Kluyveromyces delphensis*.

**Conclusions:** Yeasts isolated from grape juice concentrates were characterized by a limited taxonomic diversity, where *Z. rouxii* was the main species isolated.

**Significance and Impact of the Study:** Grape production in Argentina is mainly devoted to the industry where wine and grape juice concentrates represent major types of commercial products. Little information on common yeast contaminants is available for grape juice concentrates. This study constitutes the first report of osmophilic yeast species present in spoiled and unspoiled grape juice concentrates elaborated in Argentina.

## Designación de Nuevo Directorio

A partir del mes de Noviembre, se ha designado un nuevo directorio de Programa de Doctorado, el que estará compuesto por los Drs. Claudio Martínez, Fernando Osorio, Nelson Moraga, Franco Pedreschi, Abel Guarda, María José Galotto y M. Angélica Ganga, los cuales tendrán la función de realizar, supervisar, planificar y evaluar las actividades del Programa.



Dra. M. Angélica Ganga

De igual manera el Directorio reeligió por mayoría absoluta a la Dra. María José Galotto como Directora del Programa de Doctorado de Alimentos por los próximos 2 años. Paralelamente fue designada la Dra. M. Angélica Ganga como Subdirectora del Programa.

## Suscripción de revistas científicas y libros en el área de alimentos

El Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, se ha solicitado la suscripción para el año 2008 a las siguientes revistas científicas:

- ✚ Food Microbiology
- ✚ Food Science and Technology
- ✚ Packaging Technology and Science

Así mismo se están adquiriendo los siguientes libros:

- ✚ Microencapsulation: methods and industrial applications. Benita, S. Ed. Duforma Healthcare (2005).
- ✚ Physical Properties of Foods. Srpil, S. Ed Springer (2006).
- ✚ Functional coatings by polymer encapsulation. Swapan, K. Ed. Willey (2006).
- ✚ Food packaging: Principles and Practice. Gordon, L. Ed. CRC (2005).
- ✚ Emerging Technologies for Food Processing. Da-Wen Sun Ed. Academia Press (2005).
- ✚ Mass Transport & reactive barriers in packaging: theory, applications & design. Slolouyou S. Ed Destech Publ. (2007).



## Se incorporan nuevos alumnos al Programa de Doctorado

El pasado mes de Octubre se realizó la postulación y posterior selección para participar en el programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Hubo 9 solicitudes de ingresos.

Durante el período de selección se realizaron entrevistas personales por parte de un Comité dispuesto para ello, integrado por los Drs. María Angélica Ganga, Franco Pedreschi y Fernando Osorio.

Dentro de los cinco seleccionados se encuentran alumnos de Colombia y Panamá, quienes se integrarán al programa en Marzo de 2008, los que se suman a los actuales alumnos regulares con los que cuenta el programa.

## Programación de Evaluaciones



De acuerdo a la planificación para el segundo semestre 2007, se han programado las fechas de los seminarios de avance de tesis, que deben rendir los alumnos que cursan actualmente el programa, de acuerdo a la siguiente calendarización:

### Seminarios de Avance de Tesis:

Alumno	Tema de Tesis	Hora	Fecha
Erick Scheuermann	Estudio de componentes antioxidantes y aromáticos de frutos de murta ( <i>Ugni molinae turcz</i> ) y evaluación de su estabilidad frente a la temperatura.	9:00	18/01/08
José Miguel Bastías	Estimación de la Ingesta de metales pesados (Cd, Hg, Pb) y arsénico (Total e inorgánico) en raciones servidas entregadas por el Programa de Alimentación Escolar (PAE) de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB).	11:00	18/01/08

## Cursos 1<sup>er</sup> Semestre 2008

Durante el próximo semestre se dictarán los siguientes cursos dentro del Programa de Doctorado:

- Propiedades Físicas de Alimentos
- Diseño Experimental y análisis estadístico
- Microbiología y Toxicología Avanzada de Alimentos
- Tecnología de cereales
- Seminario

## Fechas de Interés:



Periodo de Matricula 1<sup>er</sup> Semestre 2008:

- ✚ Solicitud de becas al Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología en Alimentos: **15 de marzo 2008.**
- ✚ Solicitud de becas a la Dirección General de Graduados: **15 de marzo de 2008**
- ✚ Solicitud de ayuda económica adicional a la Dirección General de Graduados: **15 de marzo de 2008**
- ✚ Solicitud de ayuda a asistencia a eventos al Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos\* (1<sup>er</sup> Semestre 2008): **15 de marzo de 2008**

*\* Deberá presentar copia de aceptación del trabajo que deberá ir firmado por el alumno del programa y el profesor guía*

*Si Usted desea participar en nuestro Newsletter, enviar comentarios, o desea quitar el nombre de la lista de distribución de correo, escribanos un e-mail.*

### **Doctorado de Alimentos**

**Dirección:** Obispo Manuel Umaña 050, Estación Central, Santiago.

**Fono - Fax:** 7764796 - 7184510

**Web:** <http://web.usach.cl/doctoradoalimentos/>

**E-Mail:** [doctoradodealimentos@usach.cl](mailto:doctoradodealimentos@usach.cl)