

## Editorial

Hace algunos meses hemos sido advertidos de diversos problemas en la inocuidad por parte de empresas alimentarias y cercanas a este sector, es entonces cuando aparece con mayor fuerza la preocupación por estas irregularidades. Hoy en día la aparición de diversas enfermedades infecciosas y de contagio masivo, recuerdan y reafirman la ardua labor de las instituciones especializadas en la inocuidad de los alimentos y nos invitan a participar y aportar en dicha labor.

*Noviembre, 2012.*

## Académico de nuestro Programa de Doctorado asume como nuevo decano de la facultad de Química y Biología

En una solemne ceremonia, presidida por el rector Dr. Juan Manuel Zolezzi, el académico de nuestro programa de Doctorado, Dr. Gustavo Zúñiga, académico de nuestro Programa de Doctorado, asumió como decano de la Facultad de Química y Biología para el período 2012-2015.

Tras la lectura del decreto de nombramiento y la entrega de la "Llave del Conocimiento de la Facultad", el nuevo decano hizo un llamado "a sumarse al programa de esta administración que tendrá como misión guiar por la ruta del progreso y del desarrollo a nuestra Facultad, en conformidad a las necesidades y desafíos que el país y la sociedad imponen".

El académico del Departamento de Biología de la Facultad se transformó en el cuarto decano electo de la Unidad desde su creación en 1994, sucediendo la labor de los decanos: Dr. Sergio Moya (1994-2000), Dr. Juan Costamagna (2000-2006) y la del Dr. Juan Luis Gautier (2006 -20012). (Fuente: Usachaldía.cl)



***Nuestra Felicitaciones y ¡¡Mucho éxito!!***

## LAMAP transfiere nuevo producto al sector productivo

---

El Laboratorio de Microbiología Aplicada de nuestro Programa, ha obtenido un nuevo hito científico/tecnológico. Desde el mes de Septiembre se ha comenzado a comercializar una nueva levadura vínica lograda de las investigaciones de este laboratorio.

Este logro se alcanzó luego de 5 años de estudios en conjunto con la empresa canadiense Lallemand Inc., indicó la Dra. Ganga, responsable de este proyecto. El nuevo producto, llamada Flavia, es una cepa de la especie *Metchiniscowiapulcherrima* aisladas en viñedos de nuestro país, cuya particularidad es la producción de

aromas afrutados, muy apetecidos por los enólogos. Esta es una nueva modalidad enológica, los cultivos mixtos, que poco a poco se está imponiendo en los mercados internacionales, es utilizar levadura no *Saccharomyces* en combinación con levaduras *Saccharomyces cerevisiae*. Los ensayos comenzaron en nuestra universidad a nivel de laboratorio, para posteriormente, ayudados por la empresa canadiense, se llevaron a cabo a nivel industrial en distintos países vitivinícolas mundiales, como Francia, Portugal, Italia, así como también en Chile. Estos ensayos permitieron definir las potencialidades tecnológicas de esta levadura, la cual hoy en día es comercializada por la empresa Lallemand Inc. a nivel mundial.



Producto Flavia, nueva de levadura comercial

***Como Programa damos nuestras felicitaciones por el logro alcanzado.***

## Académicos presentan a empresarios investigaciones en el área de envases de alimentos

---

Los envases se utilizan para proteger y conservar los productos, por lo que su papel es fundamental para que éstos lleguen en un estado óptimo al exigente mercado nacional e internacional. Conscientes de esto, investigadores de nuestra Universidad presentaron sus aportes a un grupo de empresarios relacionados con el área.

En la reunión, participaron académicos del Departamento de Física, de la Facultad de Ciencias, especialistas internacionales y representantes de nuestro programa. La Dra. María José Galotto, académica del nuestro Programa de

Doctorado se refirió al “Desarrollo de envases activos con capacidad antimicrobiana para productos acuícolas destinados a la exportación que busca contribuir a la extensión de la vida útil de productos, incorporando la capacidad antimicrobiana en los envoltorios.

(Fuente: usachaldía.cl).



Encuentro “Desarrollo, Conocimiento e Innovación.

***La interacción Universidad Empresa permitirá que como país podamos ser competitivo en mercado internacional***

## Docentes de la universidad Nacional de Cuyo - Argentina realizan trabajos experimentales en nuestras dependencias

---

Entre los días 5 y 9 del presente mes, las docentes María Laura Sánchez y Selva Chimeno de la Facultad de Ciencia Agraria de la Universidad Nacional de Cuyo, realizaron una pasantía en nuestra universidad con el fin de profundizar y aportar en sus investigaciones, realizando parte de sus ensayos experimentales en nuestras dependencias.

Ambas investigadoras trabajaron en el Laboratorio de Biotecnología y Microbiología Aplicada (LAMAP) del edificio de alimentos, aplicando técnicas moleculares en el

análisis de cepas de levaduras vínicas. Respecto de esta pasantía las investigadoras argentinas indicaron “*La interacción permite que nuestros conocimientos puedan ser aplicados en otras latitudes, y así ir ampliando las redes de investigación*”.

***Indudablemente la cooperación internacional fortalece nuestra investigación.***



## Alumno Paulo Díaz realiza pasantía en Universidad del Reino Unido

---

El alumno de nuestro programa de doctorado, Paulo Díaz Calderón, se encuentra realizando una pasantía en la Universidad de Nottingham Reino Unido, iniciada en agosto recién pasado. Esta pasantía está siendo desarrollada exactamente en la Division of Food Sciences de la Universidad de Nottingham, trabajando específicamente los laboratorios de FoodStructure.



***Es una gran oportunidad de colaboración, pudiendo llevar investigación del más alto nivel.***

## Investigadores programa doctorado se adjudican recursos Fondef para innovador proyecto de envase de frutas

---

El Dr, Francisco Rodríguez, académico de nuestro Programa y perteneciente al Laboratorio de Envases (Laben), del Centro para el Desarrollo de la Nanociencia y la Nanotecnología (Cedenna) de nuestra Universidad, recibió el jueves 18 de Octubre el certificado de adjudicación del Proyecto Fondef “*Aplicación de la nanotecnología para el desarrollo de un nuevo absorbedor de etileno orientado a la producción de envases para frutas climatéricas*”.



Este proyecto tiene como objetivo desarrollar un envase plástico para frutas climatéricas con la capacidad de remoción de etileno, con el fin de retrasar el proceso de maduración especialmente en las etapas de transporte, cuando este proceso fisiológico puede llegar a determinar la vida útil de este tipo de alimentos.

El proyecto, liderado por el Dr. Rodríguez, será apoyado por otros investigadores y académicos de nuestro programa, entre los cuales destacan los doctores Abel Guarda, María José Galotto y Julio Bruna. (Fuente: [usachdía.cl](http://usachdía.cl))

***Nuestras sinceras felicitaciones.***

## Fechas y Datos importantes de recordar

---

➤ Convocatoria a Becas de Postgrado VRA alumnos antiguos I semestre 2013.

La Dirección de Postgrado de la Vicerrectoría Académica, informa que se encuentra abierta la convocatoria a Becas de Exención de Arancel y Ayuda Económica correspondiente al primer semestre de 2013, para los estudiantes antiguos de programas de postgrado académico. Los interesados deben presentar sus antecedentes con la secretaria del programa.

**Fecha recepción en secretaria del programa hasta el 17 de Diciembre 2012.**

## Nueva publicación de nuestras investigaciones

Los autores L. Yañez, J. Saavedra, C. Martínez, A. Córdova y M.A. Gangarecientemente publicaron el artículo "*Chromometric Analysis for the Detection of Biogenic Amines in Chilean Cabernet Sauvignon Wines: A comparative Study between Organic and Nonorganic Production*" en la reconocida revista **Journal of Food Science**. Se adjunta resumen del citado trabajo.



### **ABSTRACT:**

*In this work, the presence of biogenic amines (BAs) was correlated with the type of wine grape culture (traditional or organic) and their concentration in the different stages of winemaking (must, alcoholic fermentation [AF] and malolactic fermentation [MLF]). The formation of BA occurred mainly during MLF in which the percentages for putrescine, cadaverine, phenylethylamine, histamine, and tyramine were 100%, 70%, 13%, 61%, and 44% for the wines produced with traditional grapes and 100%, 94%, 25%, 88%, and 13% for the wines produced with organic grapes, respectively. In general, these latter wines exhibited a lower concentration of total amines. The principal component analysis and partial least-square discriminate analysis indicated that the generation of BA has a certain behavioral pattern in the wines analyzed, which is associated with the different stages of wine production and with the type of culture (traditional or organic) used in the wine grapes.*

### **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)

*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.*