



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

News 2
Mar-08

Editorial

El rol fundamental del investigador es indagar en áreas aun no descubiertas y que generen nuevas experiencias, las cuales permitan emprender un estudio en beneficio de la sociedad, redundando en mejorar la calidad de vida de la misma.

Para ello, necesitamos ir buscando día a día las necesidades de la sociedad, lo que permitirá impulsar el desarrollo del país en términos de Investigación y Desarrollo, aportando con el conocimiento adquirido.

Sin más palabras damos la bienvenida a este nuevo año académico que comienza y deseamos un período fructífero en resultados.

Alumnas del Programa de Doctorado obtienen Beca CONICYT

La Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica, CONICYT, adjudicó a través de su Programa de Becas Nacionales, 797 nuevas becas para cursar estudios de postgrado en nuestro país, contribuyendo así a la formación de capital humano avanzado en el área de la ciencia, la tecnología y la innovación.

Del total de becas asignadas, 450 corresponden a becas de doctorados para estudiantes chilenos, donde 43 corresponden a programas de la Universidad de Santiago de Chile cifra muy superior a las 11 becas conseguidas el año 2007. Con este importante aumento en asignaciones de becas de doctorado, la USACH quedó en el cuarto lugar tras las Universidades de Chile, Católica de Chile y de Concepción. No obstante, la USACH es la que logró el **primer lugar** en obtención de becas por programas acreditados. Entre las alumnas beneficiadas se encuentran la Sra. **Alejandra Torres M.** y Srta. **Ángela Contreras**, ambas alumnas de nuestro **Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**. A través de este medio hacemos llegar nuestras FELICITACIONES y los mayores éxitos en sus estudios.



Esto es un elemento más de reconocimiento a la calidad académica de nuestro Programa de Doctorado.

Srta. Ángela Contreras y Sra. Alejandra Torres

Académicos del Programa obtienen dos Proyectos FONDECYT



Durante el mes de Diciembre dos académicos del Programa de Doctorado se adjudicaron proyectos FONDECYT. El primero, adjudicado por la Dra. María Angélica Ganga para el desarrollo del proyecto “**Efecto de los ácidos hidroxicinámicos y sus derivados presentes en el vino sobre la expresión del gen *cd* de *Brettanomyces bruxellensis***”. Este proyecto, en el que además participa como Co-investigador el Dr. Claudio Martínez, busca conocer los sistemas de regulación de la expresión del gen *cd*, el que se encuentra implicado en la producción de aromas fenólicos desagradables en el vino.

El segundo proyecto, enmarcado en el concurso de Iniciación de Investigación- Fondecyt, correspondió al proyecto “**Structural relaxation of fish gelatin films in the glassy state**” liderado por el Dr. Javier Enrione Cáceres. Su objetivo principal será determinar y modelar la cinética de relajación mecánica y entálpica de películas de gelatina de origen marino en su estado vítreo.

Dr. Claudio Martínez formará parte de Comités de Evaluación de Becas CONICYT



Dr. Claudio Martínez

El Dr. Claudio Martínez, académico del Programa de Doctorado, fue invitado por segundo año consecutivo a formar parte de los Comités de Evaluación 2008, del Programa de Becas de Postgrado de CONICYT.

Estos Comités son los responsables de evaluar los antecedentes de los postulantes a las becas de Doctorado y Magíster de programas nacionales e internacionales convocados por CONICYT.

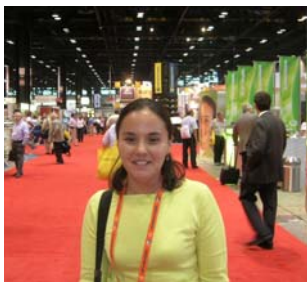
A través de estas líneas FELICITAMOS al Dr. Martínez por el reconocimiento a su trayectoria, que a través de esta invitación realiza CONICYT.

Encuentro con director del Programa de Universidad de Valencia



Durante el mes de Febrero la subdirectora del Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos sostuvo una reunión con el Dr. Pedro Carrasco Sorlí, Director del Programa de Postgrado en Biología Molecular, Celular y Genérica de la Universidad de Valencia. Este encuentro permitió dialogar distintos temas e inquietudes de uno y otro programa, con el objeto de promover la interacción de ambos programas de Postgrado. Todo ello en el marco del proyecto MECESUP “**Fortalecimiento e Internacionalización del Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**”, presentado recientemente por nuestro programa.

Dra. Romina Pedreschi realiza charla sobre proteomica



Dra. Romina Pedreschi

El pasado mes de Enero se presentó en la sala de Conferencias de la Facultad Tecnológica la Dra. Romina Pedreschi Plasencia, investigadora del Departamento de Biosistemas, División de Mecatrónica, Bioestadística y Sensores de la Universidad Católica de Lovaina, Bélgica.

En la ocasión dictó la charla sobre “La Proteómica como herramienta temprana predictiva de disturbios metabólicos en frutas y vegetales”.

En esta conferencia se logró visualizar los grandes avances que se están alcanzando en áreas tan importantes como es la proteomica en vegetales.

Dra. María José Galotto lidera publicación en revista Packaging Technology and Science



Durante el mes de marzo del presente año se publico en la revista Packaging Technology and Science el artículo “**Mechanical and Thermal Behaviour of Flexible Food Packaging Polymeric Films Materials Under High Pressure/Temperature Treatments**”, investigación realizada en conjunto entre los investigadores el Laboratorio de Envases (LABEN-CHILE) de nuestra Universidad, del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) y del Instituto del frío, últimas instituciones pertenecientes al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). A continuación se presenta un resumen de la publicación:

Abstract

The effect of high pressure processing (HPP) on mechanical and thermal properties of four complex packaging materials (polyethylene/ethylene vinyl alcohol/ polyethylene: PE/EVOH/PE; metallized polyester/polyethylene: PETmet/PE; polyester/polyethylene: PET/PE; polypropylene SiOx recovered: PPSiOx) was studied. Pouches of the different materials containing distilled water or olive oil as food simulants, as well as empty ones, were subjected to 400 MPa for 30 minutes, at temperatures of 20 or 60°C. Delamination and wrinkling were a general consequence of the high pressure processing of multilayer polymeric systems. However, no significant changes were observed regarding the mechanical properties of PE-containing laminates after pressurization. PPSiOx underwent great modifications since SiOx completely broke down. Neither thermal property was affected by pressure, as it was the processing temperature that induced tempering effects on the crystallization behaviour of polymeric components. Only PE/EVOH/PE, when in contact with water as a simulant, presented a decrease in the melting point temperature.

Abierta solicitud para realización de Tesis Doctorales en el CSIC



Desde el 12 de Marzo hasta el 1 de Abril durará el plazo para participar en el **Programa JAE-Predoc del CSIC** (Consejo Superior de Investigaciones Científicas) para la realización de Tesis Doctorales.

La duración de la beca es de 48 meses, y se estructuran en 2 periodos diferenciados:

- a) En el primero, con una duración de 24 meses, la ayuda es una beca, con una cuantía de 14.400 euros brutos anuales, actualizándose anualmente, y los beneficiarios tendrán la cobertura de la Seguridad Social española.
- b) En el segundo periodo, de otros 2 años, los investigadores se incorporarán plenamente a un grupo de investigación y firman un contrato laboral con el CSIC. La retribución mínima que recibirán los investigadores será de 14.400 euros brutos anuales y tendrán todos los beneficios laborales y sociales inherentes al contrato laboral.

Además, el Programa financia las tasas de los cursos de doctorado, el viaje de ida y vuelta, y la realización de estancias de formación y especialización en otros Centros de I+D y empresas, tanto españoles como de otros países.

La convocatoria está abierta a estudiantes de todas las nacionalidades, independientemente de su lugar de residencia. No es necesario tener homologado el título universitario en España, solamente es suficiente ser admitidos en un programa de doctorado de una Universidad española.

Además se debe acreditar la dirección de un investigador del CSIC. En la página Web del CSIC se puede consultar la relación de posibles directores de tesis.

Otro de los requisitos es haber finalizado los estudios después del 01/01/2004 o, en el caso de los que se hayan dedicado al cuidado de hijos menores de 6 años, después del 01/01/2000. Más información en <http://www.csic.es/postgrado/>

Horario de clases 1^{er} Semestre 2008

Día	Hora		Lugar	Curso	Profesor	Alumnos
Jueves	9:40	11:10	Sala de Estudios	Avances en Ciencia de los Alimentos	Dr. Rubén Bustos	Claudia Fuentealba Ana María Guzmán Betty Ronceros Rosa Quintero
	11:20	12:50	Sala de Clases	Diseño Experimental y análisis estadístico	Dr. Ricardo Vega	Claudia Fuentealba Rosa Quintero
	13:30	14:30				
	15:00	17:50	Sala de Estudios	Microbiología y Toxicología Avanzada	Dra. Angélica Ganga	Claudia Fuentealba Ana María Guzmán Rosa Quintero
Viernes	8:00	9:30	Sala de Clases	Avances en Ciencia de los Alimentos	Dr. Rubén Bustos	Claudia Fuentealba Ana María Guzmán Betty Ronceros Rosa Quintero
	9:40	12:50		Propiedades Físicas y Estructuras	Dr. Javier Enrione Dr. Franco Pedreschi Dr. Fernando Osorio Dra. María José Galotto	Angela Contreras Daniel López Betty Ronceros

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