

INVESTIGACIÓN APLICADA E INNOVACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL PAÍS



UST 30 AÑOS
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS



EL MERCURIO

DOMINGO 28 DE OCTUBRE DE 2018



CENTRO ACUÍCOLA Y PESQUERO CAPIA UST: INVESTIGACIÓN MULTIDISCIPLINARIA CON IMPACTO EN LA COMUNIDAD

Chile posee reservas marinas que van mucho más allá de los peces y mariscos. En los más de 4.500 kilómetros de costa, uno de los productos que más abunda y que paradójicamente menos consumimos, son las algas. De las más de 750 especies disponibles a lo largo del país, la mayoría solo son conocidas por pescadores o por ser materia prima de exportación a Asia.

Sin embargo, no siempre fue así. En investigaciones arqueológicas en la localidad de Monte Verde en la Región de Los Lagos, se encontraron restos de nueve especies de algas marinas, las que tendrían una antigüedad de 14 mil años. Estos hallazgos sugieren que estas macroalgas se utilizaron de modo sistemático por los primeros habitantes de América como alimento y mezcladas con otras plantas para usos medicinales.

Los beneficios de comer algas son muchos, ya que son un alimento con un alto valor nutricional, ricas en minerales, proteínas, fibra, vitaminas y presentan bajos niveles de azúcares, es decir, tienen la propiedad de absorber el agua y no son absorbidos por el organismo. Un ejemplo de esto es el cochayuyo, que, según los expertos, es una excelente fuente de vitaminas A, B1, B12, C, D, E y ácido fólico.

Con el objetivo de rescatar las propiedades de las algas de las costas de Chile y poner en valor la cadena productiva del sector, el Centro Acuícola y Pesquero de Investigación Aplicada (CAPIA) de la Universidad Santo Tomás (UST), y la Escuela de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del CFT Santo Tomás, se unieron para dar vida al proyecto FIC "La Huerta del Mar", iniciativa financiada por el Gobierno Regional de Los Lagos.

TRABAJO CON LA COMUNIDAD DE LOS MUERMOS

Para cumplir con el propósito de promover el consumo de algas marinas, primero se requería trabajar con las comunidades recolectoras a fin de mejorar y agregar valor al proceso productivo.

La agrupación de alquerías de La Pampina, sector ubicado en la costa de los Muermos, Región de Los Ríos, fue la seleccionada. De esta forma, el equipo del Centro CAPIA UST, liderado por la Ingeniero en Alimentos Marcela Cortés, asesoró y capacitó a este grupo de mujeres para mejorar la calidad de sus productos. El paso siguiente, fue realizar los talleres de cocina, donde se les enseñaron nuevas recetas, incluyendo los vegetales de mar como producto estrella de los platos, todas creadas por la Escuela de Gastronomía y Tradicional Chilena del CFT Santo Tomás, Puerto Montt.

Sobre el proceso, Marcela Cortés, indicó que "con esta transferencia tecnológica, las integrantes del sindicato La Pampina fueron capacitadas para elaborar y comercializar sus productos con mayor valor agregado a partir de algas,

como son el luche en hojas, luche en polvo y hojuelas de cochayuyo, por mencionar algunos".

COCINANDO CON ALGAS DE LA HUERTA DEL MAR

Fruto del trabajo entre CAPIA UST, la Escuela de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del CFT Santo Tomás, Puerto Montt y el Sindicato de Alquerías de La Pampina, nace el recetario "Cocinando con algas de la Huerta del Mar", libro que reúne 28 innovadoras recetas en base o acompañados por algas del sur de Chile, entre las que destacan el helado de cochayuyo, arroz con luche y luche, salmón envuelto en luche y ceviche de reineta con chichoria de mar.

Con destacadas participaciones en ferias como Nam Valdivia, Nam Valparaíso, Sabores Nuestros Viña del Mar y Atacama Gourmet, en 2017 el recetario recibió el Premio Fuego a la Innovación Gastronómica, distinción entregada por la Federación Gastronómica de Chile.

Para Frederic Emery, Director de la Escuela de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del CFT Santo Tomás, Puerto Montt, "este tipo de proyectos son la base para impulsar el consumo de algas marinas y no podemos dejar de promocionar el uso de este producto en la alimentación, ya que como profesionales de la gastronomía es nuestro deber ofrecer comida sana, natural y nutritiva a nuestros clientes".

BARRAS ENERGÉTICAS EN BASE A ALGAS

Actualmente el Centro de Investigación Aplicada CAPIA UST se encuentra desarrollando de forma paralela la tercera etapa del proyecto FIC denominado "Modelo piloto de producción y comercialización de algas de consumo humano directo, para la pesca artesanal", a cargo del Ingeniero Civil Industrial e investigador del centro, Jorge Muñoz.

En sus primeras dos etapas, la iniciativa se centró en realizar un análisis de mercado sobre qué algas son viables de comercializar e identificar qué brechas tiene la industria que impide que los productos logren masificarse. Al respecto, el director de la iniciativa, el investigador Jorge Muñoz, indicó que "para ello se implementó una planta piloto en el sector de La Pampina, en la comuna de Los Muermos, para que los pescadores del sector pudiesen elaborar sus propios productos, realizando procesos productivos primarios".

En la tercera etapa, el desafío actual del proyecto es desarrollar barras energéticas saludables, a partir de la utilización de algas liofilizadas para consumo humano y con esto elevar la competitividad de la cadena de valor asociada al sector económico, promoviendo la diversificación productiva de organizaciones de pescadores artesanales.

El Centro
Acuícola Pesquero de
Investigación Aplicada,
CAPIA UST, busca apoyar el
desarrollo del sector acuícola
y pesquero de la región sur
austral de Chile a través de
la investigación científica,
tecnológica e innovación,
formación y especialización
de capital humano.



Fecha: 28-10-2018
Fuente: El Mercurio
Pag: 19
Art: 3
Título: CENTRO ACUÍCOLA Y PESQUERO CAPIA UST: INVESTIGACIÓN MULTIDISCIPLINARIA CON IMPACTO EN LA COMUNIDAD

Tamaño: 10,4x8,0
Cm2: 82,6

Tiraje: 130.122
Lectoría: 289.782
Favorabilidad: ☐ No Definida



“La Huerta del Mar, junto a otros proyectos emblemáticos, como el programa de producción de semillas y repoblamiento de erizo rojo y loco, y el desarrollo acuícola con la ostra chilena, nos ha permitido ser un punto de referencia para la investigación en el área biológica pesquera y acuícola, siendo un aporte al desarrollo productivo del sur de Chile.”

Eduardo Bustos, Director del Centro de Investigación Aplicada CAPIA UST



Eugenio Larraín,
Rector Santo Tomás
Puerto Montt



APORTANDO AL DESARROLLO ACUÍCOLA Y PESQUERO DEL SUR DE CHILE

Durante décadas la actividad pesquera artesanal e industrial ha sido relevante en la economía chilena y el desarrollo de las regiones, con importantes avances tecnológicos en la captura de especies marinas y en la calidad de sus productos finales. No obstante, los esfuerzos de pesca ejercidos sobre esos recursos trajeron como consecuencia la disminución de sus poblaciones, afectando la actividad, tanto en los ingresos de los pescadores como en los volúmenes de exportación de productos terminados.

Esta disminución, que es transversal a nivel mundial, permitió potenciar y desarrollar estudios para el cultivo de varias especies, como una forma más eficiente y controlada de producción y a su vez, adaptar la tecnología para ser utilizada en programas de repoblación y recuperación de la fauna marina.

El Centro Acuicola y Pesquero de Investigación Aplicada (CAPIA), emplazado en la sede UST Puerto Montt, principal territorio acuicola y pesquero del país, se ha sumado a la iniciativa de buscarlas mejoras tecnológicas necesarias para el desarrollo de especies para cultivo y darle mayor valor a los productos derivados.

Es así como desde el inicio de sus actividades en el año 2012, CAPIA UST ha desarrollado un importante número de iniciativas con financiamiento público y privado, entre los que destacan proyectos CONICYT, FONDEF, CORFO, FIC, FAO; aplicados en acuicultura de especies como la ostra, erizo rojo, loco, salmón, mejillón y congrio dorado, por mencionar algunos.

Dada la focalización de la actividad, el alto nivel de su equipo de trabajo y el impacto de sus investigaciones, CAPIA UST se ha transformado en un actor reconocido y valorado en la zona sur del país, por ser impulsor de generación de nuevo conocimiento con una mirada distinta de hacer investigación, produciendo en cada una de sus intervenciones, productos aplicados y escalables con las empresas y organismos asociados a ella

Fecha: 28-10-2018
Fuente: El Mercurio
Pag: 19
Art: 5

Tamaño: 2,7x28,5
Cm2: 77,6

Tiraje: 130.122
Lectoría: 289.782
Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: CENTRO ACUÍCOLA Y PESQUERO CAPIA UST: INVESTIGACIÓN MULTIDISCIPLINARIA CON IMPACTO EN LA COMUNIDAD

AGENDA DE EXTENSIÓN ACADÉMICA NOVIEMBRE

20 NOV.
08:30 HRS.

SEMINARIO DESAFÍOS PARA
LA AGENDA DE NINEZ EN
CHILE

ORGANIZA:
Facultad de Ciencias
Sociales y Comunicaciones.

Aula Magna **UST** Santiago

07 NOV.
09:00 HRS.

2° CONGRESO DE
INNOVACIÓN EDUCATIVA
SANTO TOMÁS

Organiza: Universidad
Santo Tomás (UST) e
Instituto Profesional (IP) y
Centro de
Formación Técnica (CFT)
Santo Tomás.
Aula Magna **UST** Santiago

08 NOV.
09:00 HRS.

1er WORKSHOP DE
INNOVACIÓN SOCIAL
SANTO TOMÁS

Organiza: Vicerrectoría de
Vinculación con el Medio y
Comunicaciones
Aula Magna **UST** Santiago.

08-09 NOV.
10:00 HRS.

2° CONGRESO REGIONAL
DE INVESTIGACIÓN
UNIVERSITARIA

Organiza: Universidad Santo
Tomás.
Aula Magna **UST** Concepción.

09 NOV.
13:00 HRS.

COLOQUIO "CIENCIAS Y
BIOTECNOLOGÍA PARA
TODOS"

Organiza: Facultad de
Ciencias.
UST Santiago.

09-10 NOV.
09:00 HRS.

IV ENCUENTRO NACIONAL
DE ESTUDIANTES DE
FONOAUDILOGÍA

Organiza: Facultad
de Salud, carrera
Fonoaudiología **UST**.
UST Viña del Mar.

14-16 NOV.
09:00 HRS.

OLIMPIADAS NACIONALES
SANTO TOMÁS 2018

Organiza: Vicerrectoría
de Admisión y Asuntos
Estudiantiles Santo Tomás.
Estadio Israelita.

PARA MÁS
INFORMACIÓN VISITE
WWW.SANTOTOMAS.CL