

## Destacada visita internacional refuerza colaboración científica en CREAS

**El académico de la Universidad de Alberta mostró interés en la labor del Centro Regional y el actual proyecto científico sobre bagazo de vino y cerveza en la Región de Valparaíso**

En el marco del proyecto de Fortalecimiento ANID Regional R23F0004, titulado "Estudio Multidisciplinario de Procesamiento Tecnológico para Mejorar las Propiedades Funcionales y Saludables del Bagazo de Vino y Cerveza de la Región de Valparaíso", el Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS) recibió la destacada visita del Dr. Roopesh Syamaladevi, profesor asociado de la Universidad de Alberta, Canadá.

Esta visita, gestionada por el Dr. Roberto Lemus, académico de Ingeniería de Alimentos en la Universidad de Chile, tuvo como objetivo reforzar y generar nuevas redes de colaboración en el ámbito del desarrollo científico y tecnológico en las ciencias alimentarias.

"En esta ocasión, el Dr. Roopesh conoció nuestras instalaciones y el nivel de investigación básica, aplicada y de

desarrollo tecnológico que se realiza en CREAS, vislumbrando oportunidades de cooperación futura", comentó la Dra. Carmen Soto, directora del proyecto.

El Dr. Roopesh también impartió una charla dirigida a los profesionales del Centro y estudiantes de Doctorado en Biotecnología, programa de estudios a cargo de la Vicerrectoría de Estudios Avanzados PUCV en conjunto con la Universidad Técnica Federico Santa María, en la que presentó los avances de su investigación en el área de seguridad y sostenibilidad alimentaria mediante el uso de tecnologías de frontera.

"Estoy muy agradecido por la oportunidad de conocer el Centro CREAS. Es un sitio muy organizado y tecnológico tanto en sus plantas piloto como en su laboratorio. Es muy interesante el trabajo que hacen al apoyar a pequeñas y medianas empresas a desarrollar sus productos, me



alegra muchísimo verlo", expresó el Dr. Roopesh en la oportunidad, destacando la relevancia del apoyo de CREAS a la industria alimentaria.

Por su parte, el Dr. Roberto Lemus, quien también es investigador asociado del proyecto de Fortalecimiento, resaltó la importancia de esta visita: "Con esta instancia buscamos especialmente explorar algunas tecnologías emergentes como cold plasma. Queremos ver si esa

tecnología puede ser útil para la aplicación en el área de residuos de la cerveza. Además, nos gustaría muchísimo que el profesor Roopesh forme parte de este proyecto eventualmente".

La visita marca un hito significativo en la colaboración internacional de CREAS, abriendo nuevas oportunidades para el intercambio de conocimientos y el desarrollo conjunto de tecnologías innovadoras en el campo de las ciencias alimentarias.

