

Columna

Sello Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía: "Servicio a la comunidad y trabajo práctico en terreno"

Por: Lorena Jofré, decana Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía



La Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía contempla actividades prácticas con la finalidad de complementar, enriquecer y facilitar la comprensión de las materias teóricas tratadas en clases, contando para ello con lugares de práctica, como son los centros veterinarios de pequeños animales en Viña, Santiago y Concepción, recintos que cuentan con instalaciones y equipamiento necesarios para la atención médica de pequeños y grandes animales.

En el caso de las carreras de la Escuela de Agronomía, está la Estación

Experimental Los Nogales, donde desarrollan diferentes actividades, como aplicar las labores necesarias a distintas especies vegetales desde su establecimiento hasta la cosecha, especies con las cuales se realizan experiencias como estudiar el efecto de la densidad y profundidad de siembra, métodos de establecimiento del cultivo, entre otros. La estación experimental cuenta con invernaderos que permiten forzar y proteger el desarrollo de las plantas, además de un jardín de especies frutales, donde los alumnos aplican las técnicas de producción discutidas en clase, como poda, raleo, anillado, entre otros.

Como parte de la responsabilidad social que nuestra facultad y universidad tienen con la comunidad, es que la Escuela de Medicina Veterinaria instauró en su plan y programa de estudio, la realización de operativos sanitarios, actividades que se realizan todos los meses, siempre guiadas y apoyadas por profesionales y académicos de planta que, sin duda, les entregan y promueven las buenas prácticas y la ética profesional.

Actualidad

Escuela de Agronomía UDLA: 25 años de educación en Chile

Por: Víctor Jara, director Escuela de Agronomía



La Escuela de Agronomía, creada en 1989, surge luego de una década de crecientes exportaciones, en la cual la necesidad de profesionales competentes para dicho propósito agrícola estimuló el inicio de este gran proyecto educativo. En la década de los 90 y 2000, hasta hoy, la demanda y la producción agrícola han tenido un crecimiento casi sostenido en un mundo con más población que requiere siempre de más alimentos y de mejor calidad. Esto ha orientado el desarrollo y actualización permanente de los programas de estudio de nuestra Escuela. En este sentido, fue pionera en

Chile en incluir la agricultura orgánica como parte de su programa. Nuestra Escuela está consciente de lo positivas que resultan las asignaturas de nivelación de ciencias básicas, la participación en actividades de terreno desde el primer semestre, y el valor que tiene aprender en talleres, trabajo en campo y empresas junto a docentes con experiencia académica y profesional aplicada.

612 titulados que provienen de todo Chile han elegido nuestra casa de estudios avalan el resultado de nuestro desarrollo. Los 25 años de la Escuela de Agronomía son una oportunidad de revisión de nuestro quehacer y del indudable y gran aporte que hemos realizado al desarrollo del país, a la movilidad social y a la generación de alimentos, aportando a nuestra imagen de Chile como potencia agroalimentaria.

Destacamos

Agronomía y Técnico en Viticultura y Enología realizan encuentro de egresados



El encuentro se realizó el sábado 8 de noviembre en la Estación Experimental Los Nogales, ubicada camino a Talagante. A él asistieron representantes de las escuelas y más de 30 egresados de distintos años, quienes vieron en esta jornada la posibilidad de reunirse nuevamente y, al mismo tiempo, aprender sobre la producción de cerveza artesanal. El taller estuvo enfocado en entregarles herramientas para que tengan una visión distinta de la empleabilidad, como por ejemplo, aprender a realizar gestión de manera autónoma.

Para los egresados que asistieron al encuentro, éste fue un real aporte en la mejora de la

vinculación con su escuela y una actividad con valor en sí misma. Al respecto, Víctor Jara, director de la Escuela de Agronomía, comentó que "los objetivos del encuentro se cumplieron en su totalidad (...), ya que los egresados encontraron muy útil y valioso el taller práctico".

Esta actividad fue el punto de partida de una serie de acciones que la Escuela quiere seguir realizando con sus egresados, con el fin de mantenerlos siempre actualizados en temas de interés general sobre Agronomía, Viticultura y Enología, y que puedan ser un real aporte para su vida laboral.

Agrónomos de UDLA participaron en Congreso de la SACH

En el Congreso de la Sociedad Agronómica de Chile se expuso sobre los avances de la ciencia y tecnología agropecuaria, además de analizar diversos temas de la contingencia nacional y mundial.



En la versión 65° del Congreso SACH, organizado en conjunto con la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, Jaqueline Poblete y Romina Fariás, ambas profesionales UDLA, presentaron sus trabajos de titulación. Poblete expuso sobre la "Validación de un prototipo de máquina trozadora de especies para ciboulette (*allium schoenoprasum*)"; en tanto, Fariás, presentó un póster

del "Estudio fenológico y perspectiva de producción en Chile del árbol del tomate". Este evento recibió a titulados UDLA, al docente Alonso Bravo y a alumnos de cuarto año. Entre ellos, Carlos Torres, elegido por su buen rendimiento, quien expresó que "participar de esta jornada educativa me brindó una visión más amplia de la carrera, fue una experiencia enriquecedora en todos los aspectos y me siento muy agradecido por la oportunidad".

Marjorie Domínguez, académica y correctora del trabajo presentado en forma oral en el congreso comentó que "es muy gratificante ver plasmado el trabajo responsable, perseverante y constante de nuestras tituladas en una instancia tan importante de nuestro rubro, donde se dan a conocer todas las instituciones públicas y privadas que participan, demostrando que las herramientas entregadas durante su proceso de formación las han aplicado en forma correcta. Estas actividades permiten crecimiento profesional y personal en quienes exponen, para nosotros es un orgullo ser parte de ello".

Nuestra facultad

Ética en nuestra profesión



Algo que caracteriza a la profesión de médico veterinario es la gran variedad y versatilidad de acción en los diferentes campos o áreas laborales, por lo que deben ser personas de un elevado nivel intelectual, moral, digno, solidario y ético con sus colegas y la sociedad. Además, debe preocuparse de aspectos de bienestar animal y responsabilidad social.

Por lo general, el médico veterinario se ve enfrentado a situaciones reales y concretas, como por ejemplo, temas de eutanasia, derechos de los animales y bienestar, sospechas de abusos y maltratos, uso de animales en peleas y competencias por beneficio económico, ejercicio ilegal, cirugías cosméticas, uso de tratamientos menos efectivos, pero con un menor valor económico, desprestigio de colegas cuando llegan de una atención anterior generalmente fracasada, explotación de la condición física y fisiológica en beneficio de rentabilidad económica, cobros indebidos en la atención, uso de

Luis Alberto Olguín Carrasco, académico de planta de la Escuela de Medicina Veterinaria, recomienda visitar la página: **ACHIPIA**, http://www.achipia.cl/prontus_a chipia/site/artic/20111006/pags/20111006155049.html

ACHIPIA (Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria), es una comisión que asiste al Presidente de la República, creada en 2005, cuyo objetivo es coordinar, identificar, formular, ejecutar políticas, planes, programas y medidas relacionadas con la inocuidad alimentaria. También es la instancia de coordinación entre los organismos de competencia asociados a la materia.

En dicha página aparece información actualizada de las actividades de la ACHIPIA; además, es posible encontrar, al pinchar en el ícono BIBLIOTECA, presentaciones realizadas por los profesionales de ACHIPIA, que pueden ser de interés. Basta con presionar sobre el nombre del documento y se puede descargar.

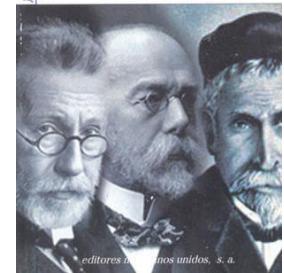
En el mismo ícono de BIBLIOTECA se tiene acceso a la Normativa Alimentaria Nacional.

Karla Vera, directora Escuela de Medicina Veterinaria, recomienda: "Cazadores de microbios", de Paul de Kruif

Creo que es un libro que todo aquel que se interese por la Medicina Veterinaria, debiera leer; entrega interesantes antecedentes sobre cómo los primeros investigadores y creadores del microscopio fueron investigando y planteando teorías sobre un mundo que no estaba explorado hasta entonces.

Cazadores de microbios

Paul de Kruif



medicamentos vencidos, mal manejo del dolor, omisión de información o notificación y aceptación de coimas, entre otros.

Por ello, el profesional debe mantener una conducta ejemplar de trato y derecho a la vida de los animales, formar comités bioéticos para experimentación que requieran testeo en animales, asegurar el bienestar animal en las actividades pecuarias, transporte y sacrificio, procurar el abastecimiento de proteína animal y subproductos en forma inocua para la población.

Estos aspectos son de suma importancia para nuestros futuros titulados, por lo que la incorporación en diferentes asignaturas de estos temas, permitirá cubrir distintos aspectos en las variadas disciplinas de nuestra profesión.

Karla Vera G.
Directora Escuela de Medicina Veterinaria



Docente UDLA: Cecilia Zúñiga: un ejemplo de emprendimiento

La carrera Técnico en Vitivinicultura y Enología cuenta con una amplia gama de docentes, que incluye, entre otros, profesionales especializados, asesores, consultores y dueños de su propia empresa. Es el caso de Cecilia Zúñiga, ingeniera agrónoma enología, quien gracias a la calidad de la cerveza que comenzó a producir hace dos años, ha podido crecer respaldada por las buenas críticas en distintos medios de comunicación: Carlos Reyes en el diario La Tercera y en la revista de la CAV, una entrevista más extensa en el diario Las Últimas Noticias, una invitación a Reina de Copas, con Mariana Martínez en radio Universo, revistas de canal Horeca y un artículo en la revista de LAN.

¿Cómo comenzó el proyecto +56?

Dos amigas quisimos embarcarnos en el mercado de las cervezas artesanales, aunque es un mundo mayoritariamente de hombres, quisimos jugarlos en este emprendimiento, ya que a ambas nos gusta la cerveza, que tenga personalidad, carácter y cuerpo, tal como nosotras. Al principio partimos probando recetas, sabores e ingredientes, modificando tiempos y temperaturas, hasta que finalmente en octubre de 2013 nos lanzamos de lleno con la producción. Gracias a ese proceso, definimos a +56 como una "verdadera experiencia de sabor".

¿Cómo ha sido tu experiencia de participación en las ferias gastronómicas y del rubro?

Ha habido de todo, algunas súper buenas y otras un poco decepcionantes, al final son apuestas en las que puedes ganar o perder mucho dinero, pero siempre queda algún contacto que se podría transformar en negocio más adelante.

¿Cuál es la barrera más difícil que has tenido que superar para salir adelante en tu emprendimiento?

La gran barrera es la competencia, es un sector que ha incrementado mucho su participación, y además muchos hacen buenas cervezas, por lo que tienes que diferenciarte en algo. En nuestro caso, aparte de tener un buen producto, queremos innovar en la imagen, en la marca +56. La otra barrera es el presupuesto disponible, todo emprendimiento necesita financiamiento para comenzar. Cecilia no solamente es docente del área de Vitivinicultura, también dirigió el taller "Producción de Cerveza Artesanal", que se impartió este año a los egresados de la Escuela de Agronomía y realizará clases prácticas de elaboración de cerveza en la asignatura de Producción de Bebidas Alcohólicas.



Comunidad



Gran incendio en Valparaíso: crónica de un trabajo en equipo para ayudar a cientos de mascotas víctimas

El día 12 de abril, comenzó en el Cerro la Pólvara, uno de los episodios más graves que recuerde la comunidad de Valparaíso. Sin motivos encontrados aún, un fuego sin control empezó a desplazarse por distintos cerros de la ciudad, quemando poblaciones enteras y con ello todo lo que encontró a su paso. Lamentablemente, la vida de muchas mascotas se perdió en esta catástrofe.

En UDLA, ese día comenzamos a trabajar para poder ayudar en esta titánica labor de auxiliar a los animales que se salvaban del fuego y a los que venían en deplorables condiciones por verse alcanzados por las llamas y el humo. El 13 de abril, concurrimos con más de 100 alumnos a ayudar al Parque Italia, donde armamos tiendas de campaña y, con insumos donados por la universidad y otras instituciones, conseguimos atender a los animales que llegaban de urgencia. En el Parque Italia formamos un triage de atención, donde los alumnos dirigidos por su director de carrera y docentes que llegaron a ayudar, iban evaluando la situación caso a caso y derivando a hospitalización. Cuando nos dimos cuenta de que la tragedia no tenía límites, junto a la decana de la Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía, Lorena Jofré, se decidió abrir las puertas de nuestro centro veterinario en el Campus Los Castaños, de la Sede Viña del Mar, donde

implementamos un hospital para la atención de los pacientes derivados. Sin darnos cuenta, en un par de días estábamos trabajando con más de 30 hospitalizados y los alumnos organizados en turnos rotatorios de 24 horas, donde se trabajaba arduamente en resolver aseos quirúrgicos y cuidados intensivos a varios pacientes en estado crítico. Los docentes del área de cirugía se quedaron personalmente la primera semana en turnos de 24 horas, para estar presentes en caso de haber problemas que necesitaran una rápida resolución y apoyando en todo momento a los alumnos en su trabajo.

En la segunda semana post comienzo del incendio, llegó la ayuda desde la Sede Santiago, comandadas por nuestra decana y académicos, docentes y alumnos. Realizamos un nuevo operativo en Parque Italia en conjunto con la Municipalidad de Viña del Mar. Se recorrieron cerros y se recogieron mascotas para trasladarlas a la estación experimental de Talagante, junto a pacientes del Campus Los Castaños, la cual estaba con sobre población de hospitalizados.

El trabajo no terminó con el fin del incendio, en la Sede de Viña del Mar los alumnos siguieron con el trabajo iniciado por varios meses, logrando salvar muchas vidas animales. Sin duda, esta catástrofe permitió poner al servicio de la comunidad y de los animales afectados, el trabajo en equipo y el profesionalismo demostrado por cada alumno y docente que participó, será imposible borrar el trabajo abnegado y la responsabilidad moral que tomamos cuando ayudamos desde el primer animal en adelante en esta gran campaña.

Titulado UDLA dicta charla a estudiantes de Agronomía sobre emprendimiento, innovación y sustentabilidad



Venavi es el nombre de la empresa que produce "Biotig", un bioestimulante vegetal a base de ortiga, el cual fue presentado a los estudiantes de la Escuela de Agronomía en el marco de la asignatura Producción de Hortalizas.

La charla fue realizada por su gerente general, Edgard Aranda y el titulado UDLA, Sergio Rozas como gerente técnico comercial, reciente ganador de un Capital Semilla adjudicado por Corfo.

En la ocasión, se revisaron las ventajas ambientales y económicas del producto, las pruebas de comprobación a las cuales ha sido sometido el insumo, y las organizaciones y productores que ya lo están empleando. La instancia también sirvió para que los estudiantes conocieran de cerca la experiencia de emprender y conocer de mejor forma los caminos de desarrollo laboral que puede tener un agrónomo que estuvo sentado en las mismas aulas que ellos. "La Escuela de Agronomía está muy interesada en apoyar todas las iniciativas de los egresados e independiente de ello, probaremos el insumo en nuestra estación experimental debido a las evidentes ventajas de seguridad ambiental y personal que presenta", señala Víctor Jara, director de la Escuela.

Sergio comenta que "a pesar de que no es fácil, la satisfacción de poder llegar a presentar una propuesta nueva, sustentable y que contribuye a todo nivel para nuestra agricultura es tremendamente importante, crear valor y proponer es la premisa". Asimismo, invita a los alumnos a "estar atentos a sus propias inquietudes, poner en duda los paradigmas de la agricultura, no esperar a salir de la carrera para plantear ideas, hay que empezar a investigar, cuestionar, realizar ensayos y probar sus propias tesis a diario. El aprender está en la teoría y en el hacer".

Finalmente, Rozas comenta que "estamos felices de poder aportar y participar con nuestra Escuela de Agronomía. Desarrollar estas instancias nos permite compartir experiencias y crecer en conjunto, siendo un aporte para la facultad como para Venavi".

Más ventajas de este insumo se pueden conocer en <http://www.venavi.cl>

Una red de oportunidades

La Red de Egresados UDLA tiene como propósito generar un vínculo permanente con sus más de 31 mil egresados a nivel nacional, brindando servicios, beneficios y actividades que los apoyarán durante su carrera profesional.

Podrás acceder a:

- Crear tu red de contactos (ingresando tu rut (sin guión ni punto) y fecha de nacimiento (dd/mm/aaa) como clave)
- Convenios de desarrollo profesional
- Certificados en línea
- Encuentros de egresados por áreas de estudio
- Actividades de extensión académica y cultural
- Servicios UDLA (gimnasio, biblioteca, casino, entre otros)
- Convenios de beneficios con empresas

Empleabilidad

- Apoyo en la inserción al mundo laboral para alumnos de último año y recién egresados, y a la movilidad y/o desarrollo de carrera para egresados que ya se encuentran trabajando
- Charlas y talleres de empleabilidad
- Asesoría para la búsqueda de empleo y emprendimiento
- Ferias laborales
- Reclutamiento en campus
- Ofertas laborales directas para egresados y alumnos UDLA, a través de nuestro Portal de Empleos www.empleos.udla.cl

Conoce y sé parte de la Red de Egresados UDLA
www.redegresados-udla.cl

Red de Egresados UDLA
UDLA-Universidad de Las Américas
egresados@udla.cl
Teléfonos (02) 2427 5085 – 800 240 100



www.facebook.com/comunidadegresadosudla



www.linkedin.com/groups/Red-Egresados-UDLA-6723581



Mauricio Pinto, egresado de Agronomía:
“El próximo paso es hacerme ciudadano americano, para poder trabajar en el Departamento de Agricultura de Estados Unidos”

Mauricio Pinto, egresado de la Escuela de Agronomía en 2002, es uno de los tantos profesionales que han logrado un gran desarrollo personal y laboral teniendo como base su formación en UDLA. A sus 40 años, trabaja como ingeniero agrónomo para Lipman Produce, una de las más importantes productoras de tomate al sur de Florida, Estados Unidos.

¿Cómo se te presentó la oportunidad de trabajar en EE.UU.?

En 2006 conocí a Mónica Ozorez-Hampton, ingeniero agrónomo chilena egresada de la Universidad de Chile, y con Ph. en la Universidad de Florida. Ella es la encargada del departamento de Horticultura en IFAS (algo similar al INIA en Chile: Instituto de Investigaciones Agropecuarias). Fue a través de ella que en 2007 me fui a trabajar para un programa de Intercambio (VISA J1) en UFLIFAS en la ciudad de Immokalee, ubicada al norte de Miami; lugar muy rural, su economía se basa 100% en producción agrícola: tomates, cítricos y caña de azúcar. Comencé en el Departamento de Entomología donde trabajé durante cinco años.

¿Estás arraigado allá o tienes ganas de volver?

La visa permite permanecer un máximo de cinco años y es necesario renovarla cada año. El objetivo de este documento es que una vez concluido el tiempo, se debe regresar al país de origen y poner en práctica los conocimientos adquiridos en Estados Unidos. Yo no quise regresar, y con la ayuda de un abogado obtuve mi residencia permanente (Green Card), lo que me permitió optar al cargo donde estoy ahora. El próximo paso es hacerme ciudadano americano, para poder en un futuro próximo, trabajar en el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, lo cual requiere la nacionalidad.

¿Cuál es el cargo que ocupas y en qué consiste?

Mi cargo es Crop Information o Scouting (exploración), lo que está directamente ligado al Departamento de Control de Plagas y Enfermedades. Días antes de hacer algún tipo de aplicación química, tengo que recorrer y monitorear el campo, para evaluar qué tipo de plagas y/o enfermedades se encuentran en la plantación y de acuerdo con lo que encuentre, utilizar lo más adecuado para su control.



Evelin Chacano, egresada de Medicina Veterinaria:

“Lo más destacable de mi formación creo que es el espíritu de superación”

¿Qué recuerdas de tu paso por UDLA?

De la universidad tengo muy lindos recuerdos, conocí grandes personas, logré hacer grandes amigos. Los profesores siempre mostraron interés por atender nuestras inquietudes y plantearnos nuevos desafíos, mostrándose cercanos. Para mí lejos ha sido una de las experiencias más lindas, donde pude realizarme en el ámbito personal, académico y profesional.

¿Qué destacas de tu formación?

Lo más destacable de mi formación creo que es el espíritu de superación, entender que siempre vamos a lidiar con obstáculos en el ámbito profesional, pero que depende de nosotros superarlos. Además, es muy importante darnos cuenta de que una vez insertos en el ámbito laboral contamos con las competencias para el desempeño adecuado de nuestra profesión.

¿Cuáles son tus proyecciones a futuro?

La educación continua es importante, y más aún en medicina, por lo tanto realizar un postgrado para mí es vital y no parar de estudiar, lo que nos permite tener nuevos desafíos y mejores opciones laborales.