

La Dirección de Innovación de la Vicerrectoría de Investigación y Postgrado, saluda y felicita a todos los participantes del **Concurso Proyectos de Innovación Año 2022** e informa resultados de proyectos adjudicados:



### Facultad de Ingeniería

- **Pedro Melín Coloma**, Departamento de Ingeniería Eléctrica y Electrónica  
Empaquetamiento de aplicaciones industriales basadas en electrónica de potencia.
- **John Correa Toloza**, Departamento de Ingeniería Eléctrica y Electrónica  
Dispositivo de semaforización con tecnología 5G.

### Facultad de Ciencias Empresariales

- **Claudio Gutiérrez Soto**, Departamento de Sistemas de Información  
Generación de iris sintético.
- **Juan Carlos Yévenes Jara**, Departamento de Gestión Empresarial  
Validación de módulo de control de consumo eléctrico.

### Facultad de Arquitectura, Construcción y Diseño

- **Soledad Quezada Cáceres**, Departamento de Comunicación Visual  
Más allá de la cama del hospital: Objetos de aprendizaje con realidad virtual como apoyo pedagógico en el contexto de la educación hospitalaria.
- **Jacqueline Santos Luarte**, Departamento de Comunicación Visual  
Sistema de información para la gestión de la certificación de frutales de exportación de la región de Ñuble.

### Facultad de Educación y Humanidades

- **Javier León Aravena**, Departamento de Ciencias Sociales, Concepción  
Mejoramiento y validación de sistema de medición de innovación pública para la gestión de los gobiernos locales en la región del Biobío.
- **Christian Loyola Gómez**, Departamento de Ciencias Sociales  
Ñuble inteligente: Creación de herramientas tecnológicas para favorecer experiencias turísticas inteligentes de forma sustentable en la región del Ñuble.

### Facultad de Ciencias de la Salud y los Alimentos

- **José Miguel Bastías Montes**, Departamento de Ingeniería en Alimentos.  
Desarrollo de polvo microencapsulado a partir de jugo de zanahoria, betarraga y espinaca como aporte al incentivo de la alimentación saludable.
- **Dominique Larrea Wachtendorff**, Departamento de Ingeniería en Alimentos  
Efecto de la aplicación de tecnologías limpias emergentes sobre las propiedades fisicoquímicas, tecno-funcionales y nutricionales de la harina de trigo modificada.
- **Gabriel Lagos Riveros**, Departamento de Ciencias de Rehabilitación en Salud  
Monitor multivariable de contaminantes ambientales presentes en aulas.