

Lilia Masson Salaue



Recibió el título de Químico Farmacéutico en diciembre de 1954, y un año después, tras ganar el concurso público y el examen práctico, inició su carrera docente como ayudante segundo grado cinco, cuatro horas en la cátedra de bromatología, nutrición y toxicología, cuyo profesor titular era nuestro querido y recordado maestro el Prof. Dr. Herman Schmidt-Hebbel (QEPD).

En el transcurso del tiempo escaló todos los grados académicos que regían en esos años para alcanzar en 1985 el grado de profesor titular de la Universidad de Chile.

Su espíritu inquieto y sus deseos de adquirir conocimientos actualizados de su especialización para transmitirlos a sus estudiantes de esta y de otras universidades la llevaron a recorrer varios países, en donde siguió cursos, talleres y seminarios con especial énfasis en su tema: "las materias grasas animales y vegetales".

Fue becada por la FAO para perfeccionarse en la universidad de California y gozó de una estadía en el instituto de la grasa de Sevilla. Hoy en día es reconocida como experta en estas disciplinas en países como Bolivia, Argentina, Uruguay, Paraguay, Brasil, Suecia, Australia, Canadá y otros.

Entre algunos títulos académicos obtenidos en el extranjero están:

2004: "Diplomado de Alta Especialización en Nutrición y Bromatología", Universidad Complutense de Madrid en el 2004

2008: "Profesor extraordinario en la categoría de honorario", Universidad Nacional de Jujuy de la República Argentina.

Gracias a su visión futurista y con la idea de mejorar la calidad de los productos de nuestra industria de alimentos, hace 37 años tuvo directa participación en la creación de las carreras de Química y Tecnología en Alimentos y de Ingeniería en Alimentos.

El objetivo fue entregar recursos humanos altamente especializados en esta área para permitir el desarrollo y la innovación en el procesamiento de los alimentos, junto con mejorar su calidad y seguridad en su consumo.

También, integró el grupo de académicos que fundó el "Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos" con apoyo de la FAO y de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile.

Y la necesidad de impulsar los estudios de los lípidos de los alimentos la llevó a crear el Centro de Investigación de Materias Grasas y Aceites, que funciona en la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile.

Cuenta a su haber con la dirección y guía de 107 memorias en pregrado; 12 de magíster y 3 de doctorados en tesis de Posgrado.

Además, posee en revistas extranjeras y nacionales aproximadamente 60 publicaciones indexadas y 12 no indexadas.

Es coautora de la "Tabla de Composición Química de Alimentos Chilenos" en sus nueve ediciones y de la "Composición de Grasas y Aceites" en colaboración con la colega y compañera de labores señora María Angélica Mella.

Pertenece a varias sociedades científicas, de Nutrición y de Tecnología en Alimentos, además de ser miembro de la Corporación Chilena de Grasas y Aceites, de la que fue vicepresidente en el período 2006-2007 y presidente del 2008 al 2009.

Es tal su vocación que debido a su interés por conocer la composición de las grasas de los peces que habitan las aguas de la hermosa isla de Pascua, solicitó a las autoridades respectivas la posibilidad de realizar un viaje para traer variedades de ejemplares para su estudio.

Con su marcada tenacidad y perseverancia consiguió realizar esta aventura con la colega Nalda Romero, viajando en el barco "Aguiles" de la armada. Los resultados de estos estudios se dieron a conocer oportunamente.

Por sus relevantes méritos sus pares la postularon como miembro de la Academia de Ciencias Farmacéuticas de Chile, siendo designada en 1994 miembro correspondiente y en 1997 miembro de número.