

El Salón Andrés Bello del Centro de Extensión de la sede Chillán, fue el marco del acto conmemorativo del Día del Nutricionista. La actividad fue presidida por la decana de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, académica Patricia Letelier Sanz, quien destacó el aporte profesional e investigativo que realizan las académicas y académicos de la UBB.



En la oportunidad, la directora del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Marcela Ruiz de la Fuente, destacó que la celebración ya cumple 75 años, periodo en el que han desempeñado un rol fundamental en los equipos de salud, con el propósito de mejorar la calidad de vida de la comunidad.

En tanto, la directora de la Escuela de Nutrición y Dietética, María Trinidad Cifuentes, resaltó que a los estudiantes de la carrera UBB les respalda la acreditación de la escuela por 5 años, un elemento distintivo que certifica la calidad y pertinencia de la propuesta educativa. “Estamos dando término al plan innovado que nos conducirá a contar con una nueva malla curricular que estará basada en competencias, de acuerdo a requerimientos actuales del mundo laboral”, aseveró.

En la ocasión se consideró la presentación de dos ponencias correspondientes a investigaciones y experiencias en materia de promoción de la salud.

La primera, se denominó “Contenido de sodio en pan elaborado en panadería de distribución nacional y comparado con una panadería local en Chillán”, de la profesional recién egresada Ximena Aguilera Puga, que además será publicada en la Revista Chilena de Nutrición (SciELO), correspondiente a una tesis de Licenciatura dirigida por el Dr. Julio Parra.



María Trinidad Cifuentes, Patricia Letelier Sanz y Marcela Ruiz de la Fuente.



La expositora Ximena Aguilera junto a la docente Verónica Barrón.

“Nosotros realizamos una investigación en las aulas de la Universidad del Bío-Bío durante el año 2013, donde investigamos el contenido de sodio del pan hallulla y pan marraqueta de dos panaderías de Chillán que tienen la mayor producción, una de nivel local y otra de distribución nacional. Descubrimos que, en promedio, el aporte de sodio por cada 100 gramos es de 630 miligramos, lo que escapa a lo establecido por el Ministerio de Salud a las propias panaderías y supermercados, pues la normativa establece entre 400 y 500 miligramos de sodio por cada 100 gramos. Esto nos lleva a vislumbrar un problema de salud pública que como profesionales de la salud debemos abordar”, explicó la profesional nutricionista Ximena Aguilera.

En tanto, la Dra. Jacqueline Araneda Flores, directora del Programa de Magíster en Salud Pública se refirió a la “Investigación en promoción de la salud en la Universidad del Bío-Bío. Experiencias desde la mirada nutricional”.

“Describimos las actividades que el Departamento de Nutrición y Salud Pública está realizando en torno a la promoción de la salud y específicamente lo que se realiza al amparo del Grupo de Investigación de Epidemiología Alimentaria Nutricional, el cual desarrolla varios proyectos simultáneos. Explicué que se entiende por promoción de la salud en Chile, y cómo los nutricionistas hemos liderado muchos de los procesos de nutrición. También expuse algunas reflexiones acerca de

cómo podemos apoyar a nuestras colegas que trabajan en los diferentes niveles de atención, en la tarea de evaluar la promoción de la salud, porque si bien, cómo nutricionistas hemos llevado el baluarte en este tema, muy poco ha salido a la luz pública acerca de la evaluación que hemos hecho. Eso pareciera ser un punto débil que tenemos que reforzar, y una forma de graficar lo que hacemos, es mostrar con ejemplos específicos algunos proyectos que estamos realizando al interior de la Universidad, en la comunidad de Chillán y en la provincia de Ñuble”, aseveró.



Entre los principales proyectos se encuentra el trabajo realizado conjuntamente entre la UBB, el Instituto Nacional de Tecnología de los Alimentos, INTA, de la Universidad de Chile, y con la Municipalidad de Chillán, que en términos simples trabaja en la implementación de quioscos saludables en escuelas de la comuna, y que tiene como objetivo mayor verificar cómo los niños expuestos a factores favorables, pueden disminuir su peso corporal y adquirir mejores conocimientos alimentarios.

Otro proyecto relevante se emprenderá junto al Colegio Concepción de Chillán. “Ahí buscamos definir una línea base acerca de cómo se encuentra el estado nutricional de los niños, en un nivel socioeconómico un poco más alto que las escuelas donde ya estamos trabajando”, comentó la Dra. Jacqueline Araneda.

Asimismo, se gestionó la presentación de un proyecto al Fondo Nacional de Investigación y Desarrollo en Salud (FONIS), que pretende profundizar en el tema de consumo de bebidas azucaradas por parte de la población escolar. La Dra. Araneda comentó que de acuerdo a investigaciones previas, es posible disminuir el peso corporal de los estudiantes promocionando el consumo de agua, en lugar de las bebidas y jugos azucarados que habitualmente se venden en los colegios.