

Nutricionistas UBB conmemoraron día profesional reflexionando sobre flujo migratorio y cambio alimentario

**El acto, desarrollado en el Aula Magna ubicada en el Campus Fernando May, fue encabezado por el vicerrector académico Dr. Aldo Ballerini Arroyo junto al decano de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos (FACSA), Dr. Jorge Moreno Cuevas; la directora del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Mg. Marcela Ruiz de la Fuente; y el director de la Escuela de Nutrición y Dietética, Dr. Patricio Oliva Moresco.**



En la oportunidad, el académico del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Dr. (c) Eduardo Sintjago presentó la ponencia denominada “Flujo migratorio y cambio alimentario: una mirada bioantropológica de la alimentación”.

El académico Mauro Sintjago expresó que el fenómeno migratorio ha ido a la par con el desarrollo de los pueblos y países durante toda la historia de la humanidad. Es así como la migración o el ser migrante, según explicó, ha sido reconocido por los organismos internacionales como un determinante social de la salud, es decir, una variable que debe ser considerada a la hora de evaluar el riesgo de una población a padecer alguna enfermedad o condición.

“Los procesos migratorios no son homogéneos, ya que éstos pueden ser forzados, voluntarios, individuales, colectivos, rurales, urbanos, etc. Por lo tanto, el impacto que tenga sobre la salud dependerá de esto. Estudios han demostrado que la condición de migrante está ligada a desigualdad social, pobreza, discriminación y racismos, situaciones que afectan la ingesta dietética y por ende el estado nutricional”, aseveró.



Durante su exposición, el Mg. Eduard Maury se refirió al modo en que los flujos migratorios tan impactan en los tipos y cantidad de alimentos que importa el país receptor. El investigador UBB recuerda que los sujetos migrantes son igualmente consumidores, por lo tanto, en la medida en que se acrecienta la población migrante en un país receptor, se incrementa la demanda de productos elaborado en los países de origen de la comunidad de inmigrantes o aquellos que le son más parecidos.

“Los migrantes a la hora de consumir productos tenderán a consumir aquellos característicos de patrón de consumo de su país de origen. Por ejemplo, existen estudios que han demostrado el incremento de las importaciones/comercializaciones de yuca (+26%), mangos (+114%), banana (+1800%) y piñas (+117%) y que han ido a la par del aumento de inmigrantes sudamericanos en España. En Chile el fenómeno migratorio es muy reciente pero ya se ha visto un incremento de importación de algunos productos, tales como; plátano verde, harina de maíz precocida, malta real alcohólica, hojas de plátano, salsas y frutas o concentrados”, describió.

Eduard Maury Si ntjago también hizo alusión a la estrecha relación entre la alimentación y la del migrante. El académico UBB aseveró que se ha descrito que las prácticas culinarias consti un instrumento útil y explícito con que los inmigrantes cuentan para recrear su identidad en l emigración.



“Las identidades de los migrantes se refuerzan a través de la alimentación, ya sea por la reproducción de alimentos rituales, como por ejemplo: la hallaca venezolana en navidad (varias humitas rellenas) y/o la transmisión de saberes culinarios, entre otros. Para muchos teóricos prácticas alimentarias quienes presentan una de las variaciones más lentas en los procesos de cambios y/o aculturación, por tanto, éstas se mantienen habitualmente. Cabe destacar que la alimentación no solo es un hecho biológico, los alimentos no solo son vehículo de sustancias nutritivas como las proteínas, grasas o carbohidratos, también son objetos y actos simbólicos, cargados de significancia, es decir, no solo alimentan el “estómago” sino que también nutren la “mente” y el “alma”, aseguró el investigador.

Los flujos migratorios también impactan los hábitos alimentarios de los habitantes del país receptor pues en la medida que aumenta el número de inmigrantes en el país receptor, también suelen aumentar los establecimientos que expenden productos del país de origen de los inmigrantes.

“En Chile, podemos observar cómo en algunas comunas de Santiago donde se concentran la comunidad haitiana (Quilicura y Estación Central, por ejemplo) existen “comida al paso” cuya especialidad es gastronomía haitiana, sin embargo, la inmigración haitiana es un fenómeno reciente en Chile por lo que el número de restaurantes aún es muy marginal. El caso emblemático del impacto que tiene el flujo de inmigrantes en los hábitos alimentarios del país receptor está representado por la llegada de inmigrantes peruanos y su gastronomía (...) En Santiago se reportó que para el 2018 cerca del 30% de los nuevos restaurantes eran peruanos. Los restaurantes peruanos lejos de ser un lugar exclusivo de espacio comensalístico para la población peruana, constituye un verdadero lugar de interculturalidad donde convergen peruanos, chilenos y otros migrantes”, explicó.



Eduard Maury manifestó que al analizar las características alimentarias de la población inmigrante deben considerarse distintos factores. “Para determinar los aspectos del comportamiento y prácticas alimentarias deberán evaluarse, al menos, las formas de aprovisionamiento, el consumo (haciendo un fuerte énfasis en el repertorio tanto alimentario como culinario) y la sociabilidad alimentaria en todas las sociedades las prácticas alimentarias están ligadas al género, estatus social, grupo étnico, religiosidad, entre otros. Por ello, debe evaluarse la relación particular que existe entre los grupos migrantes”, aseguró.

El académico del Departamento de Nutrición y Salud Pública relevó igualmente la necesidad y desafío que supone para los profesionales Nutricionistas interiorizarse sobre los hábitos alimentarios del inmigrante, dado los nuevos escenarios que vive Chile.



“La intervención nutricional debe considerar los aspectos sociodemográficos, culturales y religiosos de los sujetos. En Chile el perfil migratorio ha cambiado radicalmente; así el número de inmigrantes ha aumentado considerablemente y por tanto, los nutricionistas deben estar preparados para este nuevo desafío. El nutricionista debe conocer las características nutricionales del repertorio alimentario y culinario de los sujetos migrantes; reconocer los alimentos prescritos y proscribidos en la cultura de éstos; identificar factores favorecedores y las barreras en la implementación de políticas públicas nutricionales. De este modo, podrá realizar planes de intervención ajustados a estos colectivos y cumplir con su quehacer disciplinar”, reflexionó.

### **Profesión protagonista**

El decano de FACS, Dr. Jorge Moreno Cuevas, destacó que la efeméride resulta el momento propicio para agradecer a quienes han contribuido al desarrollo y logros de la Escuela y del Departamento.

“Los profesionales Nutricionistas tienen un protagonismo trascendental en la prevención y tratamiento de varias patologías, así como en la deficiencia de algunos nutrientes en niños y adultos aparentemente sanos, que puede ser prevenidas y tratadas. Desde el punto de vista de la salud pública, preocupa el aumento de las patologías crónicas del adulto como diabetes, presión arterial alta, gota, dislipidemias, accidente cerebrovascular, entre otros problemas de salud cardiovascular (...) La ciencia de la Nutrición se centra cada vez más en la prevención de estas patologías y la responsabilidad de todo el equipo de salud”, expresó.



A su vez, la directora del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Mg. Marcela Ruiz de la Fuente, destacó que el profesional Nutricionista de la UBB está capacitado en el ámbito alimentario y nutricional para analizar el diagnóstico nutricional integral; evaluar la intervención alimentaria y nutricional y valorar programas de comunicación, educación alimentaria y nutricional a nivel individual o grupal, en condiciones de individuos sanos o enfermos a lo largo del ciclo vital, considerando aspectos biopsicosociales.

"Igualmente, cuenta con las competencias para evaluar planes de gestión alimentarios y nutricionales de acuerdo a la normativa vigente y diagnósticos técnico administrativos. Asocia el conocimiento científico con los desafíos de la disciplina a fin de dar respuesta a los problemas alimentarios y nutricionales actuales con fines de promoción, prevención y/o curativos", manifestó la directora de la Fuente.

---

[Nueva generación de Diseñadores Gráficos UBB recibieron su diploma de título profesional](#)

**Una nueva promoción de 28 profesionales egresó de la Escuela de Diseño Gráfico. El Premio Universidad del Bío-Bío, máximo galardón del nivel de pregrado, recayó en Nicole Monsálvez Monsálvez, en tanto que el Premio Desarrollo Estudiantil fue para Macarena González Urrutia.**



La ceremonia de titulación se desarrolló en el Aula Magna ubicada en el Campus Fernando May y presidi da por el decano de la Facultad de Arquitectura, Construcción y Diseño, Roberto Burdiles Allende, junto con la presencia del secretario académico de la Facultad, Hernán Ascui Fernández; directora de la Escuela de Diseño Gráfico, Jacqueline Santos Luarte; el director del Departamento de Comunicación Visual, Hugo Cáceres Jara; académicos de la carrera y familiares de los titulados.

El director del Departamento de Comunicación Visual, Hugo Cáceres Jara, expresó que la ceremonia de titulación implica la culminación de una rica e invaluable etapa. “En el momento de emprender esta nueva fase comenzarán a vivir el real significado de ser diseñadores y diseñadoras. En sus manos está la posibilidad de tomar las oportunidades que se les presenten y de sortear con fuerza y creatividad los obstáculos que puedan aparecer”, comentó.

El académico Hugo Cáceres precisó que los diseñadores deben ser conscientes que dicha disciplina es un factor determinante en el crecimiento y creación de valor de la producción nacional, y la Escuela buscará reforzar estos conceptos a través de un vínculo permanente con los egresados.



“Por primera vez estamos proyectando una política de diseño. Es nuestro anhelo que permanezca vinculados a nuestra casa de estudios y escuela; queremos seguir orientándolos y apoyándolos que necesiten. La formación que han recibido posibilitará que establezcan la diferencia en su modo de pensar, en la forma de hacer y en el estilo de comunicar visualmente, dejando claramente establecida la particular impronta que les ha sido otorgada al ser diseñadores de la Universidad Bío-Bío”, aseveró.

Por su parte, la directora de la Escuela de Diseño Gráfico, Jacqueline Santos Luarte, en un sentido discurso, conminó a los jóvenes a convertirse en artífices de sus propios destinos, con actitud proactiva, crítica y siempre en busca de un nuevo nivel.

“Nuestro paso por la vida es efímero. Vamos muchas veces creando vínculos indefinidos, sin siquiera desearlos. Muchas veces podemos tener contratiempos que pequeños o no, pueden convertirse en fastidio mayúsculo que nos resta inspiración y fuerza. Muchas veces germinamos la idea y nos quedamos con la horrible sensación de que pasa el tiempo y no hacemos, y nada nos acontece, y nada nos conmueve hasta la raíz, pensando que por el solo hecho de existir, la sociedad nos debe todo. Tenemos derechos, sí, pero los derechos requieren deberes, responsabilidades hacia uno mismo.”

y hacia los demás”, aseveró.



“Les adelanto que muchas veces se sentirán desesperanzados, perderán el rumbo y sólo comenzarán a quejarse. Caminarán a través de senderos casi inconcebiblemente divergentes y poco probable se enfrentarán a un universo lleno de incertidumbres. No teman a esa incertidumbre; acéptenla y úsenla... Incertidumbre significa que nada está predeterminado, significa que tienen que modelar el futuro con la fuerza de su voluntad, de su intelecto y de su pasión. Incertidumbre es libertad y esa libertad y corran con ella”, agregó.

La directora de Escuela instó a los nuevos profesionales a enfocarse en concebir sueños, pues los sueños terminan generando realidades, tal como el que se plantearon hace más de 5 años, cuando apostaron por convertirse en profesionales. “Potencien las habilidades adquiridas en la Universidad y vivan con pasión el Diseño, esforzándose día a día, minuto a minuto, porque esto termina aquí, para ustedes, esto recién comienza”, reflexionó.



Durante la ceremonia se hizo entrega de distinciones institucionales a los alumnos más destacados de la promoción. De este modo, el Premio Universidad del Bío-Bío, máximo galardón del nivel de pregrado, recayó en Nicolás Monsálvez Monsálvez. A su vez, el Premio Dirección de Desarrollo Estudiantil fue para Macarena González Urrutia. El Premio Marta Colvín Andrade, otorgado por

Escuela de Diseño Gráfico, fue otorgado a Eduardo Arévalo Soto.

En representación de los nuevos profesionales, correspondió a Nicole Monsálvez Monsálvez decir un mensaje de despedida, donde dio cuenta de las experiencias más relevantes de la etapa universitaria junto con agradecer a quienes contribuyeron, en cada caso, a alcanzar la meta de convertirse en profesionales del Diseño.

