

Enfermería UBB aporta video educativo sobre lavado de manos al Hospital Clínico Herminda Martín

“Higiene de manos. Una atención limpia es una atención más segura” se denomina el audiovisual de 21 minutos elaborado por la Universidad del Bío-Bío, creado especialmente para los equipos hospitalarios de salud, así como para los estudiantes de la propia Universidad, quienes desarrollan sus prácticas clínicas en el principal centro de salud de la Región de Ñuble.



La académica del Departamento de Enfermería, jefa del Departamento de Registro y Control Académico y coordinadora del equipo gestor, Cecilia Pinto Santuber, explicó que a través del audiovisual se pretende fortalecer y mantener la adherencia al lavado de manos, medida imprescindible que permite prevenir las Infecciones Asociadas a la Atención de Salud (IAAS).

El equipo gestor también es integrado por la académica del Departamento de Enfermería, Norma Riveros Mardones y por la enfermera encargada del Programa Control de Infecciones del Hospital Clínico Herminda Martín (HCHM), Marilyn Albornoz Merino.

Durante el acto de entrega del material educativo al Hospital Clínico, la directora del proyecto, Cecilia Pinto Santuber, expresó el compromiso de la UBB por aportar al desarrollo y bienestar de la comunidad. “Valoramos esta importante sinergia entre la Universidad del Bío-Bío y el Hospital Clínico Herminda Martín, más aun en el contexto de la creación de la nueva Región de Ñuble, donde el rol de las instituciones públicas, como es el caso de la Universidad y del Hospital, cobrará mayor relevancia”, enfatizó.

El aporte del video educativo implicó la firma de un contrato de licencia gratuita entre la UBB, representada por el rector Dr. Héctor Gaete Feres y el director del HCHM, médico Rodrigo Avendaño Brandeis.



El director Rodrigo Avendaño, precisó que participar en iniciativas como esta “nos permiten fomentar los principales cuidados que el personal clínico debe tener en un aspecto fundamental como es la limpieza de manos, con recomendaciones que fueron interpretadas por nuestros funcionarios con el objetivo de crear conciencia en sus compañeros y disminuir las probabilidades de generar infecciones que puedan prolongar el tiempo de hospitalización de los usuarios”.

La académica Cecilia Pinto, Magíster en Pedagogía para la Educación Superior, explicó que la iniciativa se concretó por medio del Convenio de Desempeño de Armonización Curricular y en el contexto de la alianza estratégica con el Hospital de Chillán.

“El video se desarrolló al alero del Proyecto de Investigación en Docencia denominado - Implementación y Validación de los Procedimientos de Enfermería en la Plataforma Elsevier Clinical Skills-. De hecho, está a disposición de los estudiantes y académicos supervisores de la UBB en esa plataforma digital. Como parte de su producción, se encuentra debidamente inscrito en el Departamento de Propiedad Intelectual perteneciente a la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Derechos Intelectuales (DDI)”, detalló la académica Pinto Santuber.

Las grabaciones tuvieron como escenarios el Centro de Simulación Clínica de la Escuela de Enfermería de la Universidad del Bío-Bío y diferentes locaciones del Hospital Clínico Herminda Martín. Los protagonistas fueron los estudiantes de la Escuela de Enfermería de la UBB e integrantes del equipo multidisciplinario del HCHM.

El video, de 21 minutos aproximados, contempla una serie de temas tales como: Higiene de manos clínica con jabón; Higiene de manos con alcohol gel; Lavado de manos quirúrgico; Demostración de la eficacia con un test de validación de limpieza con bioluminiscencia, antes y después de realizado el higiene de manos; Cinco momentos para realizar la higiene de manos; y Recomendaciones.

Además de los estudiantes de Enfermería, internos y del equipo de salud del hospital, los principales beneficiarios del video son los propios usuarios que reciben la atención de salud, puesto que a través de este recurso tecnológico se contribuye a minimizar los riesgos de infecciones asociadas a la atención de salud, lo que se vincula directamente con la disminución del tiempo de hospitalización, y por tanto, de los costos que ello implica a los pacientes, sus familias y al propio sistema de salud.

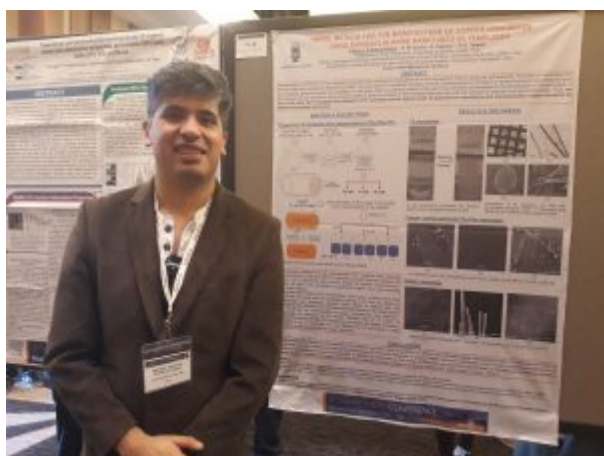
La académica Cecilia Pinto Santuber valoró el apoyo y colaboración del director de Docencia de la

UBB, Flavio Valassina Simoneta; del director del Hospital Clínico Herminda Martín, Rodrigo Avendaño Brandeis; de la exdecana de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Patricia Letelier Sanz; de las jefaturas de la Unidad de Calidad y Seguridad del Paciente del hospital; académicos y directivos de los Departamento de Enfermería y de Ciencias de la Rehabilitación en Salud UBB; estudiantes e internos de Enfermería, y de un importante número de integrantes del equipo de salud del HCHM.

Fotografías: Comunicaciones HCHM

Alumno del Doctorado en Ingeniería de Alimentos UBB obtiene premio Student Travel Award

El estudiante Patricio Antonio Orellana Palma obtuvo el galardón otorgado por la editorial Elsevier y la revista científica NanoToday. La distinción se concede cada dos años a los mejores trabajos a nivel de estudiantes doctorales en áreas micro y nanométricas.



“Effect of cryoconcentration on ice crystals formation: Micro/Nanostructural analysis” y “Novel method for the manufacture of copper nanowires using diphenylalanine nanotubes as templates”, son los trabajos por los cuales el alumno del Doctorado en Ingeniería de Alimentos, Patricio Antonio Orellana Palma, resultó entre los ganadores del premio Student Travel Award, otorgado por Elsevier y NanoToday.

El estudiante Patricio Orellana Palma fue el único iberoamericano distinguido puesto que los demás ganadores pertenecen a reconocidas universidades de Europa, Asia y Estados Unidos.

Como parte del reconocimiento, el estudiante doctoral recibió una invitación y el pago de inscripción para exponer sus resultados en modalidad poster en el 5th Nano Today Conference, realizado en Hawaii.

“La noticia del reconocimiento fue una verdadera sorpresa para mí, ya que la postulación la inició mi profesor guía, Dr. Guillermo Petzold Maldonado, enviando una carta de recomendación a Elsevier y a

organizadores del evento. Fuimos elegidos entre las mejores tesis de un total de 800 participantes. El jurado tomó en cuenta la originalidad, rigor académico e importancia científica de los trabajos. Luego, tuve una entrevista vía Skype, con parte del comité organizador de la conferencia y representantes de Elsevier, en la cual debí mencionar aspectos de mis trabajos y su finalidad, por ende, fue todo un desafío. Del total de postulantes al galardón, se eligieron los mejores 25 trabajos”, explicó el estudiante, quien se encuentra en la Universidad de Illinois at Urbana-Champaign, USA, donde realiza su pasantía doctoral.

Patricio Orellana precisó que “Effect of cryoconcentration on ice crystals formation: Micro/Nanostructural analysis”, corresponde a parte de su tesis doctoral cuyo profesor guía es el Dr. Guillermo Petzold Maldonado, y tiene como objetivo analizar el efecto de la concentración por congelación sobre la morfología de los cristales de hielo en soluciones de sacarosa, evaluando parámetros de forma y distribución de tamaños.

En tanto, “Novel method for the manufacture of copper nanowires using diphenylalanine nanotubes as templates”, es parte de un trabajo realizado bajo la tutela del Dr. Sergio Acuña Nelson, y evalúa nuevas metodologías para la formación de nanotubos de difenilalanina y su uso como molde para la fabricación de nanocables de cobre.

El estudiante Patricio Orellana Palma agradeció el esfuerzo, apoyo y confianza de la Universidad del Bío-Bío, específicamente, a la Dirección de Investigación, a la Dirección de Postgrado, a la exdecana Mg. Patricia Letelier Sanz y al actual decano de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Dr. Jorge Moreno Cuevas.

NanoToday es una revista científica multidisciplinaria y se encuentra séptima entre los journals de mayor impacto en áreas de Química, Ciencia e Ingeniería de los materiales, con un enfoque en nanociencia y nanotecnología. Además, posee un factor de impacto de 17.476.

[Estudiantes de Enfermería UBB protagonizan VI Jornada de Iniciación a la Investigación en Microbiología para la Salud](#)

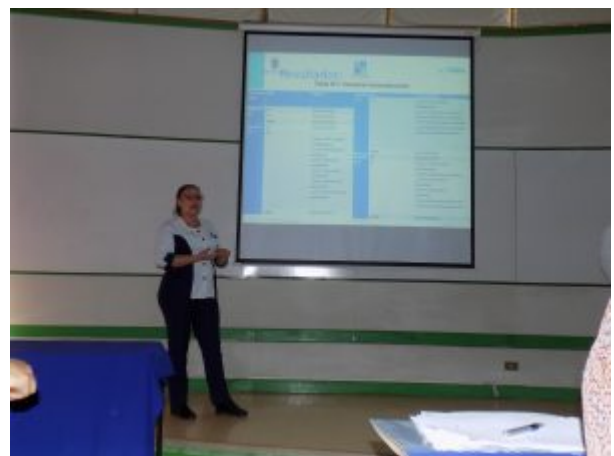
“Microbiota bacteriana y resistencia a antibióticos en el ámbito del cuidado de Enfermería” fue el eje central de las investigaciones realizadas por estudiantes de primer año de la carrera de Enfermería, quienes a través de esta experiencia adquieren habilidades iniciales en el campo de la investigación científica.



A la jornada de exposición de los trabajos de investigación asistió el decano de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Dr. Jorge Moreno Cuevas junto a la secretaria académica de FACSA, Dra. Mónica Cardona Valencia, las académicas Dra. (c) Fabiola Cerda Leal y Alejandra Contreras Fernández.

El decano Dr. Jorge Moreno, destacó la pertinencia de la Jornada pues una de las tareas fundamentales en la formación de los estudiantes, futuros profesionales, es vincularlos tempranamente con la investigación científica, de manera que sean capaces de plantearse interrogantes, diseñar un método para abordar los problemas propuestos y resolverlos a través del trabajo en laboratorio. En síntesis se busca formar profesionales con las competencias necesarias para convertirse en un investigador de las ciencias de la salud.

La académica coordinadora de la Jornada, Dra. (c) Fabiola Cerda Leal, explicó que la Jornada se realiza cada año en el marco de la asignatura Microbiología y Parasitología para el cuidado de Enfermería, que imparte junto a la docente Alejandra Contreras Fernández. En esta oportunidad se contempló la participación de 71 estudiantes.



Según comentó la académica Fabiola Cerda, se pretende que los jóvenes, en una etapa incipiente de su formación profesional, inicien algunas búsquedas a través del método científico, considerando la evidencia y la experiencia. Esto les permite evaluar y vislumbrar situaciones de riesgo propias del

ejercicio profesional a las que se verán enfrentados y aportar sugerencias, medidas y conductas apropiadas, particularmente en el caso de agentes microbianos.

En esta versión de la Jornada los jóvenes expusieron los resultados de investigaciones sobre: “Teléfonos móviles: fuentes potenciales de contagio de microorganismos en humanos”; “Herramientas del practicante de Enfermería con presencia de bacterias Gram negativas”; “Aislamiento de bacterias Gram positivas y negativas y resistencia a antibióticos, en suela de zapato de estudiantes en práctica en ELEAM”; “Recuento, identificación y sensibilidad antimicrobiana de bacterias presentes en pendientes utilizados por alumnas practicantes de Enfermería”; “Recuento y susceptibilidad a antibióticos de bacterias Gram en anteojos ópticos portados a prácticas intrahospitalarias”; “Investigación de la presencia de *Staphylococcus aureus* en la credencial del estudiante de Enfermería”; y “Pesquisa de *Pseudomonas aeruginosa* presentes en anillos usados durante la práctica clínica”.



La estudiante Paula Solís Gutiérrez precisó que mediante el trabajo investigativo logró comprender de mejor manera el sentido de la investigación en microbiología.

“Esta ha sido una de las instancias que más nos ha permitido tomar conciencia respecto de la carga de microorganismos que cada uno de nosotros porta. Incluso, objetos o utensilios que podrían parecer muy limpios o higiénicos, pueden convertirse en un vehículo potencial de microorganismos que pueden dañar a muchas personas, incluidos nosotros que estamos vinculados al ámbito de la salud mediante constantes prácticas. Aros, celulares, e incluso la misma vestimenta pueden portar agentes patógenos. Esta Jornada nos ayuda a tomar conciencia y adoptar medidas preventivas”, aseveró.



Igualmente, el estudiante Juan Pablo Peña destacó que el desarrollo de las investigaciones les obligó a desplegar un trabajo autónomo y en equipo, bajo la tutoría de ayudantes de la asignatura y de las propias académicas. “Esto me resultó bastante cómodo porque personalmente, me gusta aprender de manera experimental, viendo lo que está ocurriendo y así darme cuenta por mis propios experimentos. Destaco que aprendí mucho más de esta manera que en clases teóricas”, manifestó.

Juan Pablo Peña comentó además que mediante esta actividad también logró calibrar la proyección de la investigación en el ámbito de la Enfermería, pues hasta hace pocos años solo se identificaba el desempeño profesional clínico como área de desarrollo. “Durante los últimos años se ha dado gran importancia a la investigación y eso nos permite conocer una nueva posibilidad. Mediante la investigación científica también se puede contribuir a la salud de las personas”, reflexionó.



[Académicos UBB brindaron conferencias a docentes y estudiantes de Fonoaudiología de la Universidad San Sebastián](#)

Los académicos del Departamento de Ciencias de la Rehabilitación en Salud, Mauricio Alfaro Calfullán y Bárbara Farías Fritz, fueron invitados por la carrera de Fonoaudiología de la USS a exponer sobre los proyectos de investigación que desarrollan en la Universidad del Bío-Bío, en el marco de las Actividades de Extensión Académica que

organiza la casa de estudios superiores privada.



El académico de la Escuela de Fonoaudiología Mauricio Alfaro Calfullán, primeramente dictó una charla dirigida especialmente a académicos de la Universidad San Sebastián, donde se refirió a las experiencias de innovación en prácticas pedagógicas en el área de voz, implementadas a través de las asignaturas de Trastornos de la Voz e Intervención en Voz.

Posteriormente, en el marco de la Jornada de Actualización e Innovación en el Área Vocal, el académico Alfaro Calfullán brindó una conferencia enfocada en el área de voz, abierta a todo público, destinada especialmente a estudiantes de Fonoaudiología y profesionales fonoaudiólogos.

Por su parte, la académica Bárbara Farías Fritz expuso sobre su proyecto de investigación interno referido a la creación de un nuevo programa de prevención vocal en docentes. Dicho programa tiene por objetivo la prevención de patologías vocales en docentes sanos, que se desempeñan desde el nivel prebásico hasta el nivel superior, además de proporcionar herramientas útiles y adecuadas que favorezcan la adopción de una correcta técnica vocal y un mejor desempeño laboral, favoreciendo al docente, tanto a nivel laboral como personal, previniendo la afectación del rendimiento del profesional de la educación y el aprendizaje de los alumnos.

“Presenté algunos aspectos preliminares porque este proyecto se desarrolla durante 2 años. Es así como me referí a la revisión de literatura sobre este tema, a la creación y validación del programa”, describió la académica Farías Fritz.



En tanto, Mauricio Alfaro Calfullán dio cuenta de su investigación sobre el perfil vocal de locutores radiales en las comunas de Chillán, San Carlos y Coihueco, cuyo objetivo apuntaba precisamente a determinar el perfil vocal de los locutores de distintos estilos de programa radial.

“Durante el primer año se realizó el levantamiento del perfil vocal y actualmente nos encontramos midiendo la efectividad del programa. Hasta ahora hemos logrado definir características vocales de los locutores que realizan programas de estilo misceláneo, de entretenimiento, de deportes y lectores de noticias. La generación de programas de intervención se ajusta de acuerdo a los distintos tipos de estilo de locución radial”, ilustró el académico UBB.

De acuerdo al estudio, los locutores de programas de estilo misceláneo y de entretenimiento presentan características de perfil vocal similares, tal como sucede entre los locutores de programas deportivos y de noticias.

Los resultados del estudio, según explicó el académico Mauricio Alfaro, “aportan evidencia empírica acerca de las diferencias y semejanzas vocales que pueden existir entre un estilo de programa radial y otro. Esto permite ser la base para el diseño de programas de entrenamiento vocal específicos para los 2 grupos de estilos de locución encontrados en la muestra”, manifestó.

[Seminario internacional UBB reunió a especialistas en Tecnologías Innovativas y Alimentos Funcionales](#)

La actividad consideró la participación del académico e investigador de la Universidad Tecnológica Metropolitana (UTEM), Dr. Rommy Zúñiga Pardo, del investigador del Instituto Tecnológico de Durango, México, Dr. José Alberto Gallegos Infante y del decano de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos de la UBB, Dr. Jorge Moreno Cuevas.



El Seminario sobre “Tecnologías Innovativas y Alimentos Funcionales” fue organizado por el Doctorado en Ingeniería de Alimentos dirigido por el Dr. Ricardo Villalobos Carvajal y por el Magíster en Ciencias e Ingeniería en Alimentos que dirige el académico Dr. Guillermo Petzold Maldonado y

buscó dar cuenta de la aplicación de distintas tecnologías orientadas a la generación de alimentos funcionales, que son aquellos alimentos que en forma natural o procesada contienen componentes que ejercen efectos beneficiosos para la salud, y que van más allá de la nutrición.

El encuentro internacional forma parte del Proyecto Fondecyt N°1160761 denominado “Application of ohmic heating, vacuum impregnation and an enriched osmotic solution -with bioactive compounds- to obtain high value added osmo-dehydrated apple plates in a short processing time”.

El Dr. Rommy Zúñiga Pardo de la UTEM, integrante del Laboratorio de Ingeniería en Bioprocesos (LabInBio) de dicha casa de estudios precisó que su área de investigación se vincula con el diseño de matrices alimentarias de tipo coloidal tales como geles, espumas y emulsiones. “Básicamente me he enfocado en el trabajo en proteínas lácteas porque en Chile no existe un grupo de estudios que trabaje fuerte en este ámbito y para nosotros es un nicho interesante desde el punto de vista investigativo”, precisó.

El Dr. Zúñiga Pardo explicó que las matrices lácteas son muy versátiles y es por ello que a partir de la leche se puede generar un abanico de productos muy amplio.



“Estudiar estas matrices es muy interesante desde el punto de vista de la ciencia base, pero teniendo claro que todo lo que generamos puede llegar al mercado en algún momento. Es importante que los jóvenes puedan ver que en Chile se está realizando ciencia base y ciencia que también podemos aplicar en la industria. Todo lo que nosotros aprendemos en este desarrollo de proyectos de ciencia base, los podemos aplicar a productos que están siendo diseñados o en proceso de rediseño”, aseveró.

El Dr. Rommy Zúñiga destacó la necesidad de que a partir del conocimiento generado a través de investigaciones se logre mejorar productos que van directamente al consumo de la comunidad. “Lo fundamental es que no nos quedemos con el conocimiento generado dentro de un laboratorio, sino que debemos ser capaces de innovar”, comentó.

Por su parte, el Dr. José Alberto Gallegos Infante, investigador del Instituto Tecnológico de Durango, México, precisó que se aboca a la investigación y desarrollo de alimentos funcionales o saludables,

evaluando diferentes métodos de procesamiento con el objetivo de no afectar los componentes que tienen efectos benéficos en la salud de las personas y que permiten prevenir diabetes, cáncer, hipertensión o bien incrementando su potencialidad de beneficio a la salud.

“Me he dedicado particularmente a investigar en bebidas e infusiones herbales. Básicamente lo que he mostrado es que es posible desarrollar nuevos productos de tipo bebidas, que realmente tienen un efecto contra alguna enfermedad en específico, contra problemas de inflamación y cáncer gástrico o estómago”, ilustró.



El Dr. Gallegos Infante señaló que en México, como ocurre en otros países, las personas optan por la automedicación y es así como registran un problema específico por el consumo de indometacina, que se utiliza para el control del dolor y que puede ser adquirido en forma libre.

“Nosotros estamos viendo que eso genera úlceras, y estas úlceras tienen la posibilidad de generar cáncer a largo plazo. Por ello estamos demostrando que con este tipo de productos de infusiones herbales tratadas, controlamos y revertimos el daño. Estamos constatando que sí revertimos el daño pero hay algunos cambios químicos. En esto hemos aprovechado la experiencia de los investigadores de la Universidad del Bío-Bío en crioconcentración, específicamente con el Dr. Guillermo Petzold”, ilustró el Dr. José Alberto Gallegos.

Al respecto, se indicó que la crioconcentración es una técnica para la eliminación de agua de una solución por enfriamiento y congelamiento, hasta la formación y separación de cristales de hielo de alta pureza. La técnica evita la pérdida de calidad por degradación térmica de las soluciones concentradas.

Finalmente, el Dr. Jorge Moreno Cuevas, quien dirige el Grupo de Investigación de Tecnologías Emergentes y Componentes Bioactivos en Alimentos (TECBAL), del Departamento de Ingeniería en Alimentos UBB, expuso sobre “Tecnologías innovadoras orientadas al desarrollo de alimentos saludables”.



“A través de TECBAL hemos combinados diversas tecnologías con el propósito de proteger los componentes bioactivos de algunos alimentos que contribuyen a una alimentación saludable y que permiten abordar problemas de salud como la obesidad y el sobrepeso, junto a otros problemas cardiovasculares”, aseveró el Dr. Moreno.

El Dr. Jorge Moreno comentó que en su trabajo ha incorporado varias tecnologías emergentes aplicadas en forma combinada como la deshidratación osmótica, pulso al vacío y desde hace algunos años se ha orientado a la aplicación de campos eléctricos moderados o calentamiento óhmico.

Resultado de las investigaciones se han generado productos como un snack de manzana enriquecido con componentes bioactivos y una barra de frutas saludable, que corresponden a proyectos adjudicados a través de CORFO y Fondef IDeA respectivamente.

El Dr. Moreno Cuevas también se refirió a los diversos proyectos de investigación que ha liderado en este ámbito, así como algunos logros importantes tales como la obtención del Premio Henri Nestlé Científico 2014 por investigación en Tecnología e Innovación en Alimentos, a raíz de la investigación denominada “Influencia de los tratamientos de calentamiento óhmico y deshidratación osmótica en la inactivación de polifenoloxidasas, propiedades físicas y estabilidad microbiana de las manzanas (cv. Granny Smith)”.

También dio cuenta de la invitación formulada por CRC Press que culminó con la publicación de un libro en calidad de editor principal. La obra denominada “Tecnologías Innovadoras de Procesamiento de Alimentos con Compuestos Bioactivos”, fue publicada en 2016 y considera investigaciones de científicos de todo el mundo, donde también se consideran aportes de académicos y estudiantes de postgrado de la UBB.

El decano de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos se refirió igualmente a algunas consideraciones a la hora de desarrollar investigación. “Es necesario crecer por medio de la formación de equipos porque el recurso humano es fundamental, tal como la adquisición del equipamiento necesario. Asimismo, hay que estar atento y saber adaptarse a las directrices y prioridades de los diferentes gobiernos y de las propias regiones de acuerdo a su orientación de desarrollo”, ilustró.

Académicas de Uruguay y Perú valoran proceso de innovación curricular vivenciado por Nutrición y Dietética UBB

La académica María Alina Miranda Flores de la Escuela Profesional de Nutrición Humana de la Universidad Peruana Unión, y las académicas de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de la República-Uruguay, María Ema Leites, Isabel Petronio y Gabriela Fajardo, realizaron una visita académica a la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad del Bío-Bío, con el propósito de conocer directamente sobre la experiencia de rediseño e innovación curricular.



La visita de las académicas se gestó en el marco del VII Congreso Iberoamericano de Nutrición realizado en Cusco-Perú, oportunidad en que la académica del Departamento de Nutrición y Salud Pública, María Angélica González Stäger, participó en calidad de invitada para exponer en la mesa coordinada por la Asociación Iberoamericana de Facultades y Escuelas de Nutrición (AIFENutrición), denominada “Situación y perspectiva en la formación del recurso humano en Nutrición, en la región de Iberoamérica”.

En dicha oportunidad, la académica González Stäger, quien es parte del directorio de AIFENutrición, presentó la ponencia sobre “Innovación curricular de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad del Bío-Bío”. A través de dicha conferencia la académica UBB se refirió al desarrollo del proceso de innovación curricular de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad del Bío-Bío, enfatizando los distintos apoyos brindados por la Universidad para plasmar con éxito dicho proceso.

“Las académicas visitantes se interesaron en conocer nuestra experiencia porque en sus respectivas universidades se encuentran en la etapa de diseño de la implementación del nuevo plan de estudios”, comentó la académica María Angélica González.

La directora de escuela saliente, académica María Trinidad Cifuentes, fue la encargada de guiar la visita y aportar la información más relevante.

En el caso de la Universidad de la República Uruguay de carácter público, se trata de una de las dos casas de estudios del país que imparten la carrera de Nutrición. “En Uruguay no se rinde una prueba

de selección para ingresar a la Universidad, como ocurre con la PSU en Chile. Es así como cada año ingresan alrededor de 750 estudiantes a primer año. Ellos ya presentaron su malla curricular nueva y debe ser aprobada por diversas instancias dentro de la Universidad para implementarla el 2018”, aseveró la académica González Stäger.

La directora académica de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de la República-Uruguay, María Ema Leites, explicó que la visita a la UBB tuvo como propósito conocer y contrastar las experiencias de renovación curricular en la formación de los Licenciados en Nutrición en Chile, Perú y Uruguay.

“El trabajo se enmarcó en el intercambio sobre el diseño curricular por competencias, la planificación, las metodologías de trabajo y la evaluación. En el encuentro con los estudiantes se mostraron muy interesados por la participación de los jóvenes universitarios uruguayos en los espacios de formación y cogobierno. La visita académica permitirá estrechar vínculos y realizar acuerdos específicos entre ambas Escuelas, apuntando al intercambio docente y estudiantil, al desarrollo de líneas de investigación conjuntas y a la formación de postgrado, entre otros aspectos. Valoramos positivamente esta experiencia por su elevada calidad académica, el clima de calidez y generosidad con que fuimos recibidas. Este primer paso abrirá puertas entre ambas instituciones, con beneficios para estudiantes y académicos, fortaleciendo la formación de los nuevos profesionales”, ilustró.

En tanto, la Universidad Peruana Unión es una casa de estudios superiores ubicada en Lima, afiliada a la Iglesia Adventista del Séptimo Día. “En este caso estamos afinando algunos detalles para emprender una investigación conjunta. Ellos cuentan con el apoyo de la Universidad de Loma Linda (California) y están en la etapa final de la formulación de un proyecto investigativo que deben desarrollar con una universidad extranjera”, describió la académica UBB.

Durante su estadía en la UBB las académicas visitantes conocieron sobre la malla curricular, las dificultades derivadas de la implementación de dicha malla, las nuevas metodologías de enseñanza-aprendizaje, laboratorios e instalaciones físicas, así como la asistencia a un centro de práctica.

“También interactuaron con los académicos y académicas, participaron en algunas clases y se entrevistaron con el director del Magíster en Salud Pública, Dr. Julio Parra Flores, quien se refirió a las características del programa y al modo en que articula la carrera de Nutrición y Dietética con dicho postgrado. Lo cierto es que se abrieron muchas opciones para futuras colaboraciones investigativas”, expresó la académica del Departamento de Nutrición y Salud Pública, María Angélica González Stäger.

[Académica UBB investiga a portadores de bacteria que produce enfermedades transmitidas por los alimentos](#)

La académica del Departamento de Nutrición y Salud Pública, María Paula Alarcón Lavín, brindó la conferencia denominada “Portación de staphylococcus aureus enterotoxigénico tipo A, en frotis nasofaríngeos en manipuladores de alimentos de Chillán, Chile”, en el

marco del XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2017) realizado en la Universidad Técnica Federico Santa María de Valparaíso.



El encuentro, cuyo lema convocante fue “Alimentos procesados para la salud y el bienestar del siglo XXI: un pilar fundamental para el desarrollo del nuevo concepto Enginomics”, fue convocado por el Instituto Chileno de Ingeniería para Alimentos A.G. (IChIA, A.G.) y reunió a académicos, investigadores y estudiantes de pre y postgrado de Chile y el exterior.

El Congreso permitió reunir a la comunidad científica que se desarrolla en el ámbito de la ingeniería aplicada de los alimentos y que contribuye al avance de la investigación teórica y experimental en este campo.

La académica Paula Alarcón Lavín explicó en su ponencia que el objetivo del estudio fue determinar la portación de staphylococcus aureus enterotoxigénico tipo A, en frotis nasofaríngeos en manipuladores de alimentos de Chillán.

“Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes pre ocupacionales, previo ingreso a trabajar en servicios de alimentación y nutrición (SAN), los que se repiten semestral o anualmente, según las políticas internas de las empresas de alimentación. Los portadores de staphylococcus aureus son retirados de la función de producción de alimentos y se reubican en áreas donde no manipulen alimentos. Durante este período se someten a tratamiento médico basado en antibióticos por 7 a 10 días, y posteriormente se vuelven a realizar el examen de portación de staphylococcus aureus, que tras la toma de antibióticos debiera ser negativo. Lo anterior nos preocupa pues estudios confirman que puede existir recontaminación de esta bacteria a los 2 meses del tratamiento con antibióticos”, ilustró.

“Un estudio de Kanafani del año 2006, sostiene que el 80% de la población es portador de staphylococcus aureus y de ese 80% portador, un 20% es portador persistente y el resto es portador

intermitente. Considerando estos antecedentes, quisimos averiguar qué parte de la población de manipuladores de alimentos es portador de staphylococcus aureus, y de ellos, quiénes producen enterotoxina tipo A, la más prevalente entre las 11 enterotoxinas que produce la bacteria y la principal involucrada Intoxicación Alimentaria Estafilocócica (IAE)”, describió la académica UBB.

La Mg. Paula Alarcón explicó que si una persona consume alimentos con la toxina preformada comenzará a experimentar síntomas gastrointestinales, incluso antes de 3 horas, y se estima que la IAE corresponde a alrededor de un 14% del total de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), representando la tercera causa más común de infección bacteriana. En Chile hasta septiembre de 2016 se observaron 16 brotes asociados a staphylococcus aureus”, precisó la investigadora.

Igualmente, reseñó que si bien, la mayoría de las empresas de alimentación establecen que el personal manipulador se debe realizar el examen nasofaríngeo de portación de staphylococcus aureus, ninguna realiza el análisis de tipificación de staphylococcus aureus enterotoxigénico para determinar si dicha bacteria sintetiza la enterotoxina tipo A o alguna de las otras cepas.

La población estudiada estuvo conformada por 100 manipuladores de alimentos correspondientes a 16 casinos distintos. Se concurrió a los lugares de trabajo y se realizó el examen de frotis nasofaríngeo para luego realizar el estudio microbiológico y molecular.

“Los resultados arrojaron que el 38% portaba la bacteria staphylococcus aureus. De ese porcentaje, el 26% produce la enterotoxina A, lo que implica que el 10% del total de la muestra porta staphylococcus aureus y produce la enterotoxina A. En resumen, 10 de cada 100 manipuladores representan potenciales riesgos de intoxicación alimentaria si no cumplen con las buenas prácticas de manipulación (BPM), porque portan la bacteria productora de enterotoxina tipo A, que finalmente intoxica al consumidor”, concluyó la académica UBB.

[Escuela de Nutrición y Dietética UBB constituyó Centro de Titulados de la carrera](#)

La directiva del Centro de Titulados quedó conformada por Lilian Cifuentes Sandoval como presidenta; Eliseo Cid Pérez, vicepresidente; Marcela Vera Cabalín, secretaria; y Sebastián Riquelme como director. Dicho centro tendrá como principal objetivo establecer un vínculo permanente y de beneficio mutuo entre la Escuela de Nutrición y Dietética y sus exalumnos.



El acto de constitución se desarrolló en el Campus Fernando May y fue presidido por la directora de la Honorable Junta Directiva y académica del Departamento de Nutrición y Salud Pública, María Angélica González Stäger y el decano de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Jorge Moreno Cuevas; junto con la participación de la secretaria académica de la Facultad, Mónica Cardona Valencia; la directora de la Escuela de Nutrición y Dietética, Trinidad Cifuentes Muñoz; la directora del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Marcela Ruiz de la Fuente, académicos y exalumnos concurrentes.

El decano de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos (FACSA), Jorge Moreno Cuevas, destacó que para la Facultad es muy relevante acrecentar y afianzar la vinculación con los egresados de las distintas carreras que la componen. “Debemos agradecer el que se encuentren con nosotros para conformar este Centro de Titulados porque la experiencia que ustedes compartan con la dirección de Escuela será fundamental para nuestros desafíos y tareas al momento de desarrollar nuevos planes curriculares, ajustes del perfil de egreso de nuestros profesionales, así como las tendencias y necesidades que se dan en el campo laboral”, manifestó.



En tanto, la directora de la Escuela de Nutrición y Dietética, María Trinidad Cifuentes, explicó que el Centro de Titulados de la carrera permitirá a la Escuela mantener un vínculo con los egresados, monitorear su desarrollo profesional y recibir la retroalimentación necesaria que ellos pueden aportar, considerando futuros procesos de Renovación Curricular, así como las necesidades de

perfeccionamiento y actualización profesional.

La creación del centro también corresponde a uno de los compromisos de la Escuela de Nutrición y Dietética, en el contexto del último proceso de acreditación, oportunidad en que la carrera logró el máximo de acreditación posible de 7 años, constituyéndose en la primera y única carrera de la Universidad en esta condición.



El Centro deberá abocarse a conformar una red de exalumnos de la carrera que permita y fortalezca la comunicación y vinculación entre ellos. También se vislumbra la creación de canales adecuados de comunicación entre la carrera y sus titulados, mejorando así las relaciones entre ambas instancias. Asimismo, se buscará promover proyectos y actividades de beneficio para los exalumnos, incentivando una relación activa con la Escuela y la Universidad.

Según se indicó, el Centro de Titulados permitirá generar una instancia de retroalimentación para la Escuela y la Universidad, que facilite la mejora continua de su modelo educativo y perfil de egreso; la prestación de servicios y apoyo a los titulados; y la gestión institucional.

Se estima que dicho espacio retroalimentará de manera importante a la carrera en su vínculo y relación con el medio laboral, favoreciendo la inserción de los nuevos titulados al mundo del trabajo; a la vez que generará instancias de intercambio de oportunidades de formación académica y laboral entre los exalumnos, alumnos y profesores de la escuela.

El acto de firma y constitución del Centro de Titulados de la Escuela de Nutrición y Dietética fue guiado por las representantes de la Oficina de Exalumnos e Inserción Laboral de la Dirección General de Relaciones Institucionales, Gianina Salgado Torres de la sede Concepción y Lidia Valenzuela Espinoza de la sede Chillán.





[Programa Educativo UBB promueve consumo de frutas y verduras entre educadoras y asistentes de párvulo de Chillán](#)

El Grupo de Investigación Epidemiología Alimentaria Nutricional (EPIAN), que dirige la académica Dra. Jacqueline Araneda Flores, desarrolló el Proyecto Regular DIUBB 1606202/R denominado “Efecto de un Programa Educativo y telefónico basado en incrementar el consumo de frutas y verduras en mujeres trabajadoras”. La experiencia consideró la participación de 181 mujeres trabajadoras dependientes del Departamento de Educación de la Municipalidad de Chillán, quienes se desempeñan en la red de jardines infantiles administrados por dicho municipio.



Durante el acto de clausura del proyecto, la académica Dra. Jacqueline Araneda Flores, precisó que resulta estratégico promover el consumo de frutas y verduras entre mujeres, y más aún entre quienes se vinculan directamente con niños, niñas y familias de sectores vulnerables, pues diversos estudios concluyen que “las mujeres son las principales responsables de transmitir las pautas de alimentación saludable a los hijos y el entorno familiar, siendo las encargadas principales de seleccionar el tipo, la calidad, y los horarios en que se llevan a cabo las comidas del hogar. Además, es prioritario disminuir la desigualdad existente en el consumo de alimentos saludables, frutas y verduras, por quintiles de ingreso, por lo que trabajar con mujeres que trabajen con población

vulnerable es imperativo”, reseñó.

La investigadora UBB explicó que el consumo de frutas y verduras se asocia con múltiples beneficios para la salud de las personas “reduciendo el riesgo de padecer obesidad y otras enfermedades crónicas no transmisibles como hipertensión, diabetes, colesterol alto, así como algunos tipos de cáncer”.



También se constata la existencia de una relación inversa entre el consumo de frutas y verduras y la mortalidad por estas causas, es decir, quienes consumen estos alimentos en cantidades recomendadas por el Ministerio de Salud y la Organización Mundial de la Salud, disminuyen su tasa de enfermedades y tienen menos incidencia de enfermedades relacionadas con algunos tipos de cáncer. “El aumento de una porción diaria de frutas y verduras, se asocia con una reducción relativa del 10% en riesgo de enfermedad cardiaca isquémica y entre un 1% y 6% de reducción del riesgo de algunos tipos de cáncer”, ilustró la investigadora.

En efecto, la Organización Mundial de la Salud recomienda el consumo de 400 gr. diarios de frutas y verduras, y las Guías Básicas Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) del Ministerio de Salud de Chile recomiendan al menos 5 porciones de frutas y verduras al día.



Pese a lo anterior, según explicó la Dra. Jacqueline Araneda, “la Encuesta Nacional de Salud el año 2009 (ENS 2009), reportó un bajo consumo en los mayores de 18 años, alcanzando los 180 gr. por persona al día. La Encuesta Nacional de Consumo Alimentario (ENCA 2010-2012) informó que el cumplimiento de consumir al menos 5 porciones de frutas y verduras diariamente, solo se alcanza en un 40% de la población en el nivel socioeconómico (NSE) bajo, mientras que en el NSE alto se logra cerca del 60%, con medianas de consumo diarios inferiores en la zona sur de Chile y en áreas rurales (frutas: 164 g; verduras: 214 g)”, detalló.

La Dra. Araneda Flores comentó que a partir de esta realidad, asoma como imprescindible “trabajar con intervenciones innovadoras con enfoques alternativos, que se apliquen a nivel individual y comunitario, con efectos a largo plazo, que estimulen el empoderamiento de la población en la temática del consumo de frutas y verduras, y que estén conformados por grupos influyentes en la adquisición de alimentos de las familias y por ende de la comunidad, como son las mujeres”, aseveró.



El trabajo desarrollado con 181 mujeres de la Dirección de Educación de la Municipalidad de Chillán consideró la participación en 9 talleres educativos sobre los beneficios de las frutas y verduras, y la recepción de mensajes de texto alusivos a los temas tratados en los talleres. La realización completa de las sesiones demandó 5 meses, entre abril y septiembre de este año.

Antes y después de la intervención con los talleres educativos y los mensajes de texto, se realizaron evaluaciones del estado nutricional y encuestas alimentarias a cada una de las mujeres participantes en el proyecto, comentó la Dra. Araneda Flores.

El decano de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Dr. Jorge Moreno Cuevas, relevó el hecho que la Facultad asume y aborda diversos problemas de salud pública, tal como la situación derivada del bajo consumo de frutas y verduras. “Es oportuno felicitar a nuestras investigadoras y a las mujeres que han participado en este proyecto porque a través de una alimentación saludable podemos prevenir algunos problemas de salud como la obesidad, problemas cardíacos e incluso el cáncer. Este proyecto ha demostrado ser exitoso y creemos que también da pie para el desarrollo de nuevas investigaciones”, enfatizó.



El Dr. Jorge Moreno, en su calidad de ingeniero en alimentos, comentó que la ciencia y tecnología de los alimentos también contribuye en la tarea de desarrollar alimentos saludables, considerando tecnologías que permiten preservar cualidades o incorporar nutrientes en los alimentos.

El jefe de la Unidad Técnica de la Dirección Municipal de Educación, Juan Sáez Schnake, valoró el constante apoyo de la Universidad del Bío-Bío a dicha repartición municipal. Sáez destacó que la Red de Salas cuna de Chillán ha tenido numerosas experiencias positivas con la Universidad, particularmente con la carrera de Pedagogía en Educación Parvularia, a lo que se suma Nutrición y Dietética y el Grupo de Investigación Epidemiología Alimentaria Nutricional (EPIAN).

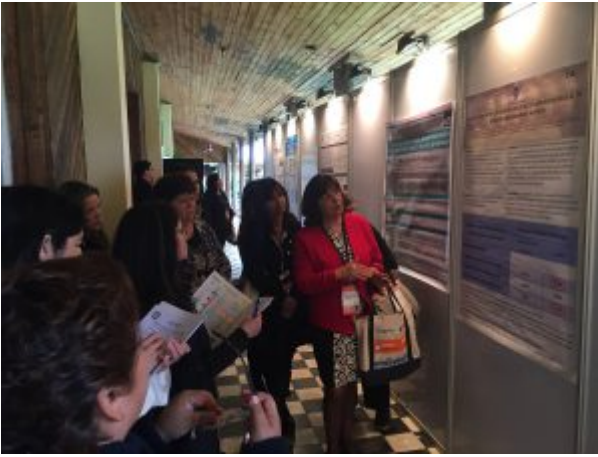
“Está claro que nuestras tasas de obesidad aumentan por distintos motivos, y uno de ellos es que a veces no tenemos la conciencia adecuada de lo que significa la alimentación saludable. Debemos ser capaces de influir en el cambio conductual de la familia, porque a veces los esfuerzos no son suficientes. Solo me resta felicitar a la Universidad y a las investigadoras por esta gran experiencia que nos permite comprobar que debemos privilegiar el consumo de frutas y verduras”, expresó Juan Sáez Schnake.





[Académicos de Enfermería UBB destacaron en III Congreso Internacional y XIX Congreso Nacional de Enfermeras 2017](#)

Una nutrida delegación de académicos del Departamento de Enfermería de la Universidad del Bío-Bío participó en el III Congreso Internacional y XIX Congreso Nacional de Enfermeras 2017. En esta oportunidad, el lema convocante del encuentro fue “Empoderamiento de las Enfermeras, para una Mayor Justicia Social”.



En el encuentro, la Mg. Ángela Astudillo Araya presentó la conferencia “Satisfacción con la Simulación Clínica de Alta Fidelidad en estudiantes de Enfermería de la Universidad del Bío-Bío, 2015: Estudio comparativo”, trabajo cuyo objetivo era conocer la diferencia entre una primera y segunda evaluación, respecto a la satisfacción de los estudiantes de Enfermería con la metodología de enseñanza y aprendizaje de la simulación clínica de alta fidelidad.

La Mg. Juana Cortés Recabal participó en el congreso mediante la presentación de dos pósters. El primero se denominó “Asociación entre calidad de Vida y actitudes hacia la vejez, de adultos laboralmente activos, Chillán 2016”. El trabajo tuvo como objetivo determinar la asociación entre la calidad de vida y las actitudes hacia la vejez de los adultos laboralmente activos. El segundo póster se denominó “Estereotipos negativos de la vejez en escolares de 5° a 8° Básico de los Liceos Nibaldo Sepúlveda F. y Nuestra Sra. del Carmen, Portezuelo 2016”. En este caso se buscó conocer el nivel de negatividad de los estereotipos de la vejez en escolares de 5° a 8° básico de los establecimientos educacionales ya señalados.



A su vez, el Dr. José Leiva Caro presentó un póster y ofreció una ponencia oral. El póster versó sobre “Riesgo de caídas en adultos mayores de la comunidad”, correspondiente a un Proyecto DIUBB 154121 1/I. Este trabajo pretendió determinar el riesgo de caídas en adultos mayores de la comunidad, en función de factores de la persona y del ambiente. La conferencia, en tanto, se refirió al “Uso de bastón y caídas en adultos mayores de la comunidad” cuyo objetivo era describir las características sobre el uso del bastón y la prevalencia de caídas en adultos mayores de la comunidad.

Por su parte, la Dra. (c) Carolina Luengo Martínez, presentó la ponencia oral sobre “Influencia del profesionalismo en la calidad del cuidado que entrega el profesional de Enfermería”. En este caso el propósito era determinar la influencia del profesional de enfermería (PE) sobre su percepción de la calidad del cuidado que entrega en hospitales de alta complejidad. La presentación es parte de la tesis doctoral que realiza la académica Luengo Martínez en el programa de doctorado en Enfermería de la Universidad de Concepción, tendiente a evidenciar la influencia de variables personales y del entorno en la calidad de los cuidados de enfermería.



La Mg. Pamela Montoya Cáceres presentó dos ponencias orales. La primera se denominó “Relación entre el nivel de calidad de vida laboral y el nivel de satisfacción laboral en el equipo de Atención Primaria de salud en zona rural”. Esta presentación buscó relacionar los estilos de liderazgo y satisfacción laboral del profesional de Enfermería del Hospital Clínico Herminda Martín de Chillán, año 2016. La segunda conferencia versó sobre “Relación entre estilos de liderazgo y satisfacción laboral del profesional de Enfermería del Hospital Clínico Herminda Martín de Chillán, año 2016”, y buscó correlacionar las dimensiones de la calidad de vida laboral con la satisfacción laboral de los funcionarios del equipo de Atención Primaria de Salud en la zona rural.



Finalmente, la Dra. Carmen Luz Muñoz Mendoza, participó en el congreso a través de la ponencia oral sobre “Evaluación del bienestar espiritual en pacientes en hemodiálisis crónica”. En ese caso, la Dra. Muñoz Mendoza buscó evaluar el grado de bienestar espiritual en pacientes en hemodiálisis crónica, dando cuenta de los resultados del proyecto regular DIUBB 141921 3/R de la Dirección General de Investigación, Desarrollo e Innovación de la Universidad del Bío-Bío.