

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 pósteres. 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.

Estudiantes de Enfermería y de Nutrición y Dietética UBB sensibilizaron a la comunidad para prevenir el cáncer

Sensibilizar a la población sobre la importancia de la prevención, el control de factores de riesgo y la relevancia del autocuidado para contribuir a reducir la incidencia y mortalidad de la enfermedad fue el principal objetivo de la Feria Ciudadana de la lucha contra el Cáncer convocada por la Mesa Regional Intersectorial de Cáncer en la Mujer.



Estudiantes de las carreras de Enfermería y de Nutrición y Dietética fueron protagonistas de dicha feria, que también consignó la participación de la delegación Ñuble de la Seremi de Salud, el Servicio Nacional de la Mujer y la Equidad de Género (SERNAMEG), el Servicio de Salud Ñuble y el Programa de la Mujer.

La académica del Departamento de Enfermería, Dra. Carmen Luz Muñoz, destacó que las y los estudiantes de las respectivas carreras UBB orientaron a la comunidad sobre estilos de vida y alimentación saludable e igualmente realizaron evaluaciones nutricionales. Las estudiantes de Enfermería también ilustraron sobre el cáncer de vesícula, que si bien afecta a hombres y mujeres, los casos en las féminas casi triplican a los varones.

En la feria también participaron Matronas del Centro de Salud Familiar Violeta Parra quienes se refirieron particularmente a medidas preventivas como el autoexamen de mamas y la toma del papanicolau o PAP que permite detectar el cáncer cervicouterino.

De acuerdo a información del Servicio de Salud Ñuble, el año 2015 en la provincia fallecieron 807 personas producto de los diversos tipos de cáncer, siendo el de estómago el que más muertes provoca.

El Sistema de Garantías Explícitas en Salud, GES, ha incorporado el diagnóstico y tratamiento para

algunos tipos de cánceres como el Cáncer de Mama, Cáncer Cervicouterino y Colectectomía Preventiva en adultos de 35 a 49 años, lo que evidencia la relevancia que la política pública otorga a estas patologías.

A través de diversos stands se destacó la importancia de la dieta en la prevención de múltiples enfermedades y particularmente del cáncer. Por ello se recomendó incluir el consumo diario de verduras, frutas frescas de distintos colores, y legumbres a lo menos dos veces por semana.

Asimismo, hay alimentos denominados protectores que en forma natural contienen componentes que ejercen efectos beneficiosos para la salud. Entre ellos se encuentra el brócoli, el ajo, cúrcuma o jengibre, la zanahoria y los tomates que aportan nutrientes que impiden la oxidación de las células. Igualmente recomendables son el maqui, los arándanos, frambuesas, frutillas y moras.

[Académica UBB expuso en VII Congreso de la Asociación Europea de Disfagia y Primera Cumbre Mundial de Disfagia](#)

La académica del Departamento de Ciencias de la Rehabilitación en Salud, Virginia García Flores, participó en importantes encuentros donde presentó la ponencia “Percepción del fenómeno de alimentación y de las propiedades organolépticas de los alimentos por un grupo de personas mayores con presbifagia y disfagia”. La investigadora UBB fue la única representante nacional en dicha cita.



El congreso y la cumbre mundial, realizados en Barcelona, España, fueron convocados por la European Society for Swallowing Disorders y sus símiles de Estados Unidos y Japón, consideradas las agrupaciones más relevantes a nivel mundial en el estudio de este problema de salud.

Según se indicó, la Disfagia es un trastorno de la Deglución que consiste en la dificultad para tragar o deglutir los alimentos. No se trata de una enfermedad sino de un síntoma que por lo general es subdiagnosticado y se puede presentar en cualquier etapa de la vida, aunque suele manifestarse más habitualmente en recién nacidos, adultos mayores o en personas con secuelas producto de trastornos neurodegenerativos y por consecuencia de accidente cerebrovascular.

En tanto, la presbifagia corresponde a las alteraciones de las estructuras y fases implicadas en la deglución que se dan naturalmente debido al envejecimiento.

“Para nosotros como Departamento de Ciencias de la Rehabilitación en Salud y como Escuela de Fonoaudiología, era muy relevante participar en dicho encuentro, más aún cuando se trata de la primera cumbre mundial organizada por las asociaciones más importantes a nivel internacional”, resaltó la académica Virginia García.

“Esto ha servido para estrechar lazos con el Dr. Pere Clavé y su grupo de investigadores. El Dr. Clavé es académico de la Universidad Autónoma de Barcelona y presidente de la European Society for Swallowing Disorders. En ese marco la fonoaudióloga Viridiana Arreola participó en nuestro proyecto de Extensión 2017 aportando sus conocimientos en el área de la fonoaudiología, instándonos a participar de los futuros eventos”, manifestó la académica del Departamento de Ciencias de la Rehabilitación en Salud.



La académica García Flores explicó que la ponencia presentada ilustra sobre las preferencias de los adultos mayores con presbifagia y disfagia, respecto de las propiedades organolépticas de los alimentos. La investigación es parte de los trabajos que desarrolla el Grupo de Investigación en Trastornos de la Deglución integrado por académicos de la Universidad del Bío-Bío.

“Este trabajo lo desarrollé junto a estudiantes tesistas. Se trata de un estudio de metodología cualitativa donde entrevistamos a 8 adultos mayores que presentan presbifagia y otros 8 con disfagia. Los adultos mayores fueron reclutados desde el Centro de Actividades Prácticas de la UBB y del Hospital Clínico Herminda Martín de Chillán. Así pudimos ver cómo afectan los factores biopsicosociales las preferencias de alimentación que ellos tienen”, comentó.

Virginia García precisó que si bien la muestra es pequeña, se debe rescatar el enfoque cualitativo que permite conocer antecedentes de adultos mayores sanos que presentan presbifagia en contraste con quienes experimentan disfagia.

Según ilustró la investigadora UBB, la bibliografía científica refleja la importancia de la comida como actividad propia de la vida diaria. Es así como estudios recientes han demostrado que los pacientes que sufren disfagia, pueden ver restringida su participación en actividades cotidianas.

A nivel de las propiedades organolépticas de los alimentos, tanto los pacientes con presbifagia como con disfagia, prefieren el sabor dulce. Los adultos mayores sanos optan por la temperatura caliente a diferencia de quienes tienen disfagia que prefieren la temperatura tibia. En cuanto a la consistencia, los adultos mayores con presbifagia prefieren los semisólidos, y los con disfagia aquellos líquidos.

La académica Virginia García explicó que en Chile no se ha profundizado sobre las preferencias alimentarias de los adultos mayores, lo que supone un desafío interesante.

“No sabemos qué prefieren nuestros adultos mayores. Sabemos que tienen necesidades nutricionales específicas así como preferencias alimenticias, pero no está explícito. En Chile no contamos con alimentos para adultos mayores con dificultades en la deglución. Lo único que hay son espesantes de alimentos para personas secuestradas de Accidente Cerebro Vascular (ACV)”, reflexionó.

A diferencia de lo que ocurre en la región, en Europa y EE.UU. la industria alimentaria sí ha desarrollado una gama de alimentos que pudieran cubrir las necesidades de las personas con disfagia. Es por ello que el Grupo de Investigación en Trastornos de la Deglución integrado por académicos de la Universidad del Bío-Bío, orienta parte de sus esfuerzos en lograr la creación de alimentos específicos para tratar los trastornos de la deglución.

[57° Congreso Chileno de Pediatría distinguió investigación de académica y estudiantes de Enfermería UBB](#)

La investigación denominada “Nivel de estrés en padres de niños hospitalizados en unidades críticas pediátricas y neonatales”, desarrollada por la académica del Departamento de Enfermería Ángela Astudillo Araya y las tesis de pregrado Jénifer Daza Sepúlveda y Patricia Silva Pacheco, obtuvo el segundo lugar en la modalidad de exposiciones orales. El estudio será publicado en la Revista Chilena de Pediatría.



La académica Ángela Astudillo Araya precisó que la investigación, de tipo cuantitativa, descriptiva y de corte transversal, tuvo como objetivo principal determinar el nivel de estrés de padres y madres de niños(as) hospitalizados en unidades críticas pediátricas y neonatales del Hospital Clínico Herminda Martín de Chillán.

La población de estudio estuvo conformada por 82 padres o madres de niños hospitalizados en unidades críticas pediátricas y neonatales del Hospital Clínico Herminda Martín de Chillán, en tanto que la muestra quedó conformada por 41 personas que cumplían con criterios de elegibilidad.

“De acuerdo a la percepción de estrés global de los padres respecto a la hospitalización de su hijo, se concluye que esta situación resulta extremadamente estresante. También, se evidencia que durante los primeros días de hospitalización los padres están más estresados, principalmente en el ámbito de comunicación con el personal sanitario y por la alteración del rol de padres. Es decir, los padres perciben que necesitan conocer mayor información sobre sus hijos(as) porque los horarios de visita son más restringidos”, comentó la académica Astudillo Araya.



Junto a lo anterior, el estudio no encontró significancia estadística entre el nivel de estrés de padres con un hijo o con dos o más, “por lo que se concluye que el nivel de estrés no varía dependiendo del número de hijos. Para los padres, el no poder ejercer su rol como tal, fue la situación que mayor

estrés les provocó, destacándose por sobre todos los demás constructos”, aseveró la investigadora UBB.

Para efectos del estudio se utilizaron dos instrumentos; el cuestionario de caracterización de los padres y la versión en español de la Escala de Estrés Parental por Polaino-Lorente y Ochoa. Esta escala considera los constructos: Apariencia física del niño (cómo lo percibe la madre o el padre); Tratamiento recibido; Comunicación con el personal de salud; Conducta y respuestas emocionales del niño; Comportamiento del personal de salud; y Alteración del rol de padres.

La académica Ángela Astudillo Araya explicó que la investigación adquiere relevancia en el entendido que la familia desempeña un rol preponderante en el cuidado de las niñas y niños hospitalizados, más aún cuando la enfermedad y la hospitalización son eventos bastante críticos.

“Como la enfermera es la que pasa mayor tiempo con los pacientes, es ella quien debe identificar los factores estresores, aplicar acciones para disminuir o corregir el estrés. Por lo tanto, es importante el apoyo de la familia durante la hospitalización. Hay estudios que avalan esto, como el Board y Ryan que señala que el 90% de los padres y madres padecen estrés durante la hospitalización de sus hijos en UCI. Y el alto nivel de estrés parental posterior al nacimiento de un hijo, puede afectar incluso los vínculos madre-hijo y el apego seguro”, reflexionó la académica Astudillo Araya.

[Valoran a nivel internacional efectividad de programa educativo UBB que incentiva consumo de agua entre escolares](#)

La XXXV Reunión Científica de la Sociedad Española de Epidemiología y el XII Congreso de la Asociación Portuguesa de Epidemiología, fueron el marco en que la académica del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Dra. Jacqueline Araneda Flores, presentó la comunicación oral “Programa educativo, aprendiendo a hidratarme para crecer fuerte y sano, una intervención en hidratación saludable”, investigación correspondiente al proyecto FONIS EVS 13I 0016.



El proyecto FONIS se desarrolló al alero del Grupo de Investigación de Epidemiología Alimentaria

Nutricional (EPIAN) UBB.

La Dra. Araneda Flores destacó que estos encuentros científicos reúnen particularmente a epidemiólogos interesados en descubrir nuevas estrategias y formas de dar respuesta a problemas de salud altamente prevalentes, como en este caso, el sobrepeso y la obesidad infantil.

En ese contexto la investigadora UBB se refirió al programa educativo ideado y desarrollado en la Universidad, cuyo objetivo apunta a aumentar el consumo de agua en los niños y desincentivar el consumo de bebidas azucaradas.

“Hemos generado algunas publicaciones científicas sobre esta experiencia, pero lo novedoso fue mostrar cómo se llevó a cabo este proyecto, vale decir, el número de sesiones realizadas, el modo en que se impartieron, qué características presentaban los niños y niñas o en qué condiciones de aula se desplegaron esas actividades. Nos interesa que otras personas repliquen este programa educativo porque a nosotros nos dio resultado, y eso fue lo que llamó la atención de los organizadores quienes decidieron que esta ponencia se dictara en forma oral. Lo cierto es que tuvo gran connotación por el hecho de estar enfocado en niños, en un país con alto consumo de bebidas azucaradas” ilustró la Dra. Araneda.

En definitiva, la investigación permitió concluir que tras el desarrollo del programa educativo, los niños aumentaron el consumo de agua y disminuyeron el consumo de bebidas azucaradas. “El grupo intervenido, 198 niños, comenzó con una mediana de consumo de agua de 500 ml al día, aumentando al final de la intervención en 300 ml su ingesta de agua y quienes no fueron expuestos a la intervención consumían menos que en un inicio registrándose una diferencia estadísticamente significativa”, reseñó la académica.



Respecto del consumo de bebidas azucaradas, el grupo intervenido reconocía consumir sobre los 600 ml diarios, y al cabo del programa disminuyeron el consumo en alrededor de 130 ml diarios, una diferencia igualmente significativa, pues el grupo control solo disminuyó el consumo en 10 ml diarios.

Los concurrentes llamaron la atención sobre la complejidad que implica realizar un estudio experimental de este tipo con niños, pues hay diversas variables que influyen y que no están a la mano del investigador.

La Dra. Jacqueline Araneda Flores comentó que se pretende generar una plataforma digital desde la

cual, los centros educativos interesados en aplicar el manual puedan descargarlo. “La idea es que cuando bajen dicho manual puedan registrar sus datos para tener contacto con esas comunidades. Hasta ahora nos han solicitado este material de manera informal; de hecho una universidad de la zona quiere replicar la experiencia y nos han solicitado orientación”, detalló la investigadora.

Encuestas de presupuestos familiares

La Dra. Jacqueline Araneda Flores también aprovechó la oportunidad de entrevistarse con el académico de la Universidad Politécnica de Cataluña José María Gil Roig, quien ya desarrolla una estrecha colaboración con la Facultad de Ciencias Empresariales.

La investigadora UBB en una reciente publicación caracterizó el consumo de frutas, verduras y alimentos ultraprocesados, según quintiles de ingreso en la población chilena, considerando como base la información aportada por la VII Encuesta de Presupuestos Familiares realizada por el Instituto Nacional de Estadística (INE).

Sin embargo, la Dra. Araneda Flores pretende ahora realizar un análisis más específico, y para ello estima necesaria la colaboración del economista José María Gil Roig. “Lo que obtienes de la encuesta de presupuestos familiares es el gasto en que incurre una familia en un determinado momento, y en qué artículos invierte ese gasto. Mi idea es hacer el análisis por producto y considerando el costo. Sería muy oportuno hacerlo ahora porque se conocerán los resultados de la VIII Encuesta de Presupuestos Familiares”, detalló.

[Escuela de Ingeniería en Alimentos UBB aporta nuevos profesionales al país](#)

La Sala Schäfer del Centro de Extensión de la sede Chillán, otorgó el marco a la ceremonia en que una nueva generación de egresados de la carrera de Ingeniería en Alimentos, recibió el diploma de título que los acredita como profesionales de la Universidad del Bío-Bío.



Emoción y júbilo marcaron la ceremonia de titulación en que la Escuela de Ingeniería en Alimentos

hizo entrega de diplomas de título a una nueva generación de profesionales.

El acto solemne, realizado en la Sala Schäfer del Centro de Extensión, fue presidido por el rector de la Universidad del Bío-Bío, Héctor Gaete Feres; la prorectora Gloria Gómez Vera, junto con la presencia de la decana de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Patricia Letelier Sanz; la directora de la Escuela de Ingeniería en Alimentos, Fabiola Cerda Leal; la directora del Departamento de Ingeniería en Alimentos, Dra. María Pía Gianelli Barra, el subdirector de Desarrollo Estudiantil, Jorge Sánchez Villarroel, académicos y familiares de los nuevos titulados.

La directora de la Escuela de Ingeniería en Alimentos, académica Fabiola Cerda Leal, reconoció a los estudiantes y a sus familias, y destacó la calidad y pertinencia de la educación y del conocimiento al que accedieron, lo que se ve respaldado por las acreditaciones logradas por la carrera y por los programas de postgrado sustentados por los académicos del Departamento de Ingeniería en Alimentos.



“En una sociedad que cambia de forma vertiginosa sumando innovación y tecnología en todo ámbito, continuará siendo prioritaria la búsqueda del conocimiento, de la excelencia, de la mejora continua; pero, más allá de todo esto, el trabajo en equipo, el respeto mutuo y toda vuestra carga valórica son la impronta personal que los hará distinguirse como un ingeniero en Alimentos de nuestra Universidad del Bío-Bío”, aseveró la directora de escuela, Fabiola Cerda Leal.

La académica Cerda Leal recordó que la carrera también avanza en el proceso de Renovación Curricular, a la vez que incorpora metodologías activas de enseñanza y evaluación de acuerdo a los estilos de aprendizaje, con el propósito de poner a disposición de los estudiantes las mejores herramientas para su formación personal y disciplinar.



“Sean ustedes las semillas que esperamos con mayor alcance puedan articular el desarrollo tecnológico, la innovación, los cambios necesarios en la industria de alimentos, en los servicios públicos y privados, en la gestión del sector agroindustrial. Sus competencias en las ciencias básicas, inocuidad y ciencias de la ingeniería los convierten en los profesionales indicados para optimizar y desarrollar nuevos procesos, para concretar el anhelo de ser potencia agroalimentaria, que podría traer consigo desarrollo económico, social, ambiental, humano, promoviendo y conjugando la inocuidad de alimentos, es decir, alimentos sanos; con la seguridad alimentaria, es decir, con disponibilidad de alimentos para todos”, reflexionó la académica.

El presidente del Centro de Estudiantes de Ingeniería en Alimentos, Jean Paul Cáceres, destacó que la ceremonia de titulación representa un momento de reconocimiento, no solo a los méritos académicos sino también a las habilidades que pudieron desarrollar al interior de la carrera. “Nuestra escuela busca lograr un profesional altamente calificado para desarrollar nuevas tecnologías en los procesos alimentarios, donde cada uno de nosotros recibe una formación integral, que nos permitirá abordar los grandes desafíos que nos presenta la industria, pero siempre procurando la preservación del medio ambiente”, reflexionó.



En la oportunidad se hizo entrega de reconocimientos especiales a los estudiantes que destacaron

durante su paso por las aulas universitarias.

El Premio Mejor Alumno de la Promoción 2017 fue para Glaury Bustos Jiménez, quien recibió la distinción de manos del rector de la Universidad del Bío-Bío, Héctor Gaete Feres. El Premio Escuela de Ingeniería en Alimentos, que reconoce el desempeño de los estudiantes en actividades extra programáticas, tales como el desarrollo de ayudantías, tareas de difusión de la carrera, proyectos con la comunidad, entre otros aspectos, recayó en Guido Sáez Trautmann, quien recibió el premio de parte de la decana de FACSA, Patricia Letelier Sanz.

En tanto, el Premio Desarrollo Estudiantil Universidad del Bío-Bío, que reconoce el desarrollo integral de los estudiantes, fue para Sergio Lillo Muñoz, quien recibió el premio de manos del subdirector de Desarrollo Estudiantil, Jorge Sánchez Villarroel.



A su vez, el Centro de Titulados de Ingeniería en Alimentos instituyó el premio “Responsabilidad Gremial y Liderazgo Participativo”, que en esta oportunidad fue para Sergio Lillo Muñoz.

En representación de los nuevos profesionales, correspondió a Sergio Lillo Muñoz compartir palabras de agradecimiento y recuerdo, que graficaron parte de las vivencias durante la época universitaria, el sacrificio personal y familiar que conllevó esta etapa, y las ilusiones y expectativas que se abren en esta nueva fase de desarrollo personal y profesional.

La Orquesta de Cámara de la Universidad del Bío-Bío, compuesta por estudiantes de diversas carreras, brindaron el aporte musical a la ceremonia de titulación.



UBB busca visibilizar el rol clave que debe tener el ingeniero en alimentos en la Región de Ñuble



Con motivo de la celebración del Día del Ingeniero en Alimentos, la Escuela de Ingeniería en Alimentos y el Departamento de Desarrollo y Transferencia Tecnológica de la sede Chillán (Ditec) realizaron el seminario “Ñuble Región, desafíos y oportunidades para la innovación y desarrollo del área de la Ingeniería en Alimentos”. La importante actividad buscó visibilizar a nuestros profesionales UBB, quienes con su formación de excelencia pueden jugar un rol clave en el

sector alimentario de la nueva Región, ya sea a través de pequeñas, medianas, o grandes empresas.

El jefe del Ditec Chillán, Domingo Sáez, destacó que “el rubro de los alimentos es parte de la identidad de la Región de Ñuble, lo que a su vez plantea desafíos y oportunidades para la innovación y desarrollo de los alimentos. La idea es que la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos implemente acciones que potencien, desarrollen y atiendan las necesidades externas de las personas, y pequeños y medianos empresarios”.

Asimismo, el profesional se refirió a la idoneidad de las ponencias, y es que “los expositores obedecen a un propósito, donde la idea fue hacer una introducción de la importancia que tiene la certificación de la calidad de los alimentos como valor agregado para el desarrollo del sector agroalimentario en la Región de Ñuble. Eso significa, por ejemplo, que no pueden seguir regando las hortalizas con aguas servidas, o tener claridad de que no sacamos nada con regar utilizando agua potable si se está utilizando pesticida”.



En tanto, la directora de la Escuela de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Fabiola Cerda, recaló la potencialidad que siempre ha tenido la carrera, tanto a nivel nacional como ahora en la nueva Región. Y es que releva la formación de calidad que reciben nuestros estudiantes, y el sello de innovación que tiene nuestra casa de estudios, lo que genera profesionales que pueden transformarse en agentes de cambio en el ámbito alimentario.

La idea, dice la directora de Escuela, es que los ingenieros en alimentos UBB estén en toda la industria, ya sea con los pequeños o grandes productores de alimentos, pero también que “estén en los sectores estratégicos y de toma de decisiones, generando alianzas”, las que permitan tener una mayor participación, tanto a nivel económico como social.

Calificando como exitoso el seminario, Fabiola Cerda, comentó que diferentes colegas le agradecieron la instancia, la que se puede transformar sin más en un futuro desarrollo de gestión y así contribuir en conjunto a la profesión, pero también al país.



“Nuestro Departamento de Ingeniería en Alimentos se caracteriza por tener un alto nivel de investigación y todo ese conocimiento se vierte en nuestros estudiantes de pregrado. Creo que llevan ese sello de nuestros académicos y, por lo tanto, ellos también podrían llevarlo a las empresas. El capital humano para este crecimiento está, y creo que son nuestros ingenieros en alimentos”, sostuvo la directora de Escuela.

Es importante destacar que en el seminario expuso la delegada de Gobierno en la Región de Ñuble, Lorena Vera; el seremi de Salud de la Región del Biobío, Mauricio Careaga; el director regional del INIA, Rodrigo Avilés; la directora regional de Sernapesca de la Región del Biobío, Lilian Troncoso. También se presentó el ejecutivo regional de ProChile, Cristian Pavez; y la asesora estratégica de Corfo, Solange Brevis.





[Académicas UBB destacaron en VII Congreso Iberoamericano de Nutrición realizado en Cusco-Perú](#)

Las académicas del Departamento de Nutrición y Salud Pública, María Angélica González Stäger, Marcela Ruiz de la Fuente y Pamela Chavarría Sepúlveda, presentaron diversas investigaciones donde reflejan el quehacer investigativo de dicho departamento.



La académica del Departamento de Nutrición y Salud Pública, María Angélica González Stäger, fue invitada por la comisión organizadora 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”.

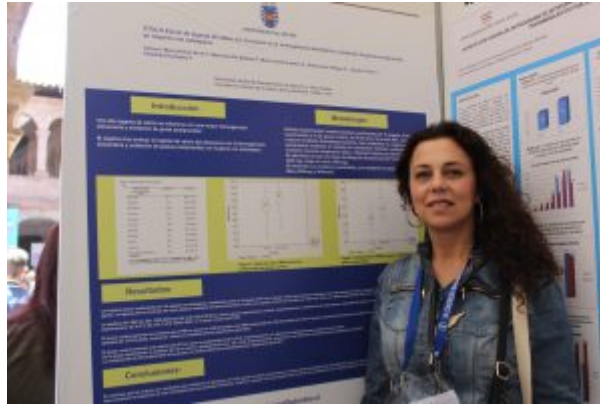
La académica González Stäger es parte del directorio de AIFENutrición, donde representa a Chile, y fue así como presentó la ponencia sobre “Innovación curricular de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad del Bío-Bío”.

A través de dicha conferencia dio cuenta del contexto en que surgió la carrera de Nutrición en Chile, y posteriormente 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.

“Explicué sobre el sistema de acreditación de carreras en Chile, y que en nuestro caso logramos una acreditación de 7 años, el máximo posible. Ilustré sobre la existencia de 17 carreras de nutrición acreditadas, de 35 que ofrecen la carrera en el país, la evolución de la matrícula, los pilares de la formación de nutricionistas en Chile, los ingresos estimados, entre otros aspectos. Luego me referí en detalle al proceso de innovación curricular; su inserción en el marco del Modelo Educativo UBB, y los diversos apoyos institucionales que la Universidad dispuso para su implementación y seguimiento”, expresó.

La académica UBB profundizó en algunos temas identificando los desafíos que se presentan, así como las vivencias relevantes y el modo en que se ha hecho el seguimiento a la innovación curricular.

Al respecto, la académica María Angélica González describió que el nuevo plan de estudios considera talleres integradores; tres alternativas de especialización por vía de certificación; y marcadas características innovadoras en la formación pedagógica. También dio cuenta de la existencia del Comité Asesor de Currículum al interior de la Escuela de Nutrición y Dietética, que vela por la coherencia entre los programas de asignatura y el perfil de egreso de los estudiantes. Asimismo, comentó la necesidad de realizar ajustes eventuales a la malla curricular, pues según avanzan las evaluaciones y el seguimiento de la innovación curricular, se van advirtiendo dificultades que se deben subsanar.



“La conferencia llamó la atención y fue así como académicos de otras universidades latinoamericanas que se encuentran realizando la innovación curricular en etapas más insipientes, solicitaron la posibilidad de visitar la Universidad del Bío-Bío para conocer directamente cómo hemos realizado este trabajo. Tal es el caso de académicas de la Universidad Peruana Unión, y de otras instituciones de Uruguay y Argentina”, precisó.

Junto a la académica María Angélica González, también expusieron docentes de la Universidad San Marcos de Lima y de la Universidad de Antioquia de Colombia, quienes presentaron sus experiencias en materia de innovación curricular.

“El congreso me permitió además abrir varias puertas para eventuales colaboraciones con académicos de otras universidades latinoamericanas. Asimismo, se logró proyectar futuros encuentros y es así como el próximo año se realizará el Congreso de la Confederación de Nutricionistas de Latinoamérica en Ica, Perú. AIFEN también organizará una mesa en el Congreso de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición en México, donde seguiremos aportando en el área de la innovación curricular puesto que la idea es que las universidades más avanzadas en este tema puedan nutrir a otras con menor experiencia, con el propósito de fortalecer la formación que se brinda en las escuelas de Nutrición”, reflexionó la académica del Departamento de Nutrición y Dietética UBB.

En tanto, la académica Marcela Ruiz de la Fuente expuso en modalidad póster las investigaciones: “Relación entre distribución de grasa abdominal y tasa metabólica en reposo en adultas mayores chilenas”, y “Efecto de ingesta de calcio del desayuno en la termogénesis alimentaria y oxidación de grasas postprandial, en mujeres con sobrepeso”.

El primer estudio, según explicó la académica Marcela Ruiz, lo desarrolló con el apoyo de estudiantes tesistas de Nutrición y Dietética. “En este estudio se pretendió dilucidar la relación entre la circunferencia de cintura y el valor predictivo de algunas ecuaciones con el propósito de determinar de manera más precisa el gasto energético. El estudio, de corte analítico transversal, consideró a 44 mujeres adultas de entre 60 y 85 años de diversos Centros de Salud Familias de Chillán, quienes fueron evaluadas en la Unidad de Metabolismo Energético, donde se midió la tasa metabólica en reposo, además de mediciones antropométricas”, describió la académica.



La investigadora Marcela Ruiz de la Fuente comentó que los resultados permitieron evidenciar que la distribución de grasa abdominal en las mujeres adultas mayores se correlacionó con la tasa metabólica en reposo. “Esto implica que: la circunferencia de cintura se correlaciona positivamente con la tasa metabólica en reposo; esta medición antropométrica mejora de manera sustancial la determinación de energía a través de ecuaciones predictivas. Esto permite determinar de manera más precisa los requerimientos energéticos en este grupo etario, pues las ecuaciones que usualmente se emplean para determinar los requerimientos energéticos, tienden a sobreestimar las necesidades energéticas lo que no facilita un mejor tratamiento. Si a esas ecuaciones agregamos la medición de la circunferencia de cintura, mejoramos el valor predictivo de la misma”, reseñó la especialista.

El segundo poster corresponde a un estudio de un proyecto de investigación regular donde la académica Ruiz de la Fuente también contó con la colaboración de estudiantes de Nutrición y Dietética. El objetivo fue relacionar el nivel de ingesta de calcio del desayuno con la termogénesis alimentaria y oxidación de grasas postprandial en mujeres con sobrepeso.

“Aquí pretendimos analizar el efecto de la ingesta de alimentos ricos en calcio, en aumentar el gasto energético. Eso tiene un valor positivo porque al aumentar el gasto energético, menos energía se destina a depósito. Sería una buena alternativa considerar el consumo de alimentos ricos en calcio para el tratamiento de malnutrición por exceso”, reseñó.

En este caso, el estudio experimental consideró una muestra aleatoria conformada por 16 mujeres estudiantes universitarias (8 del grupo experimental y 8 del grupo control) de entre 20 y 25 años que presentaban problemas de malnutrición por exceso.

Finalmente, la académica Pamela Chavarría Sepúlveda presentó el poster “Estado nutricional de adultos mayores activos y su relación con algunos factores sociodemográficos”.

Según expresó la investigadora, dicho estudio realizado en 118 adultos mayores, pretendió determinar el estado nutricional (EN) y su relación con características sociodemográficas de adultos

mayores activos de la ciudad de Chillán.

“Los resultados arrojaron que el estado nutricional normal fue predominante en más del 50% de los adultos mayores y se relacionó con ser profesional, tener estudios superiores y pertenecer al quintil V. La obesidad se vinculó con ser hombre, tener pareja y hacer actividad física vigorosa. En tanto, las mujeres no tuvieron asociación con ninguna categoría de estado nutricional, pero sí con los niveles de actividad física ligera y sedentaria, además de pertenecer al quintil IV y no tener pareja. Por otra parte, el sobrepeso se relacionó con el nivel de escolaridad media y el quintil III, y las personas de nivel básico con el quintil II y con no ser profesional”, describió la docente Pamela Chavarría.

“Finalmente, en atención a los resultados se estima que la alta calidad de vida, dada por el alto nivel de escolaridad y la capacidad económica, permite tener mayor conocimiento para seleccionar y adquirir alimentos saludables, lo que se refleja en el estado nutricional normal predominante en el grupo estudiado”, concluyó la académica Pamela Chavarría.

[Académico UBB estrecha vínculos con experto internacional de Universidad de Illinois en Urbana-Champaign](#)

“Carreras, líneas de investigación e instalaciones de laboratorio del Departamento de Ciencias de los Alimentos y Nutrición Humana de la Universidad de Illinois en Urbana-Champaign” se denominó la conferencia brindada por el académico Dr. Pawan Singh Takhar, a estudiantes y académicos de los programas de Magíster en Ciencias e Ingeniería en Alimentos y del Doctorado en Ingeniería de los Alimentos.



El Dr. Pawan Singh Takhar realizó la visita académica a la UBB en el contexto del proyecto Fondecyt Nº 11140747 que dirige el Dr. Guillermo Petzold, denominado “Effect of the ice morphology in freezing concentration assisted by vacuum applied to fruit juices”.

“La colaboración internacional y la internacionalización de los programas de postgrado son conceptos prioritarios. El Dr. Takhar posee un alto nivel académico y sus investigaciones se vinculan con los

proyectos que desarrollo en el área de investigación en tecnologías de congelación. Asimismo, el Dr. Takhar trabaja en temas de modelamiento matemático aplicado a la congelación y en otros procesos en alimentos, los que asoman como muy interesantes y relevantes para el desarrollo futuro de mis investigaciones y del quehacer propio en el Departamento de Ingeniería en Alimentos”, aseveró el Dr. Petzold.

El Dr. Takhar dio cuenta de las características de la Universidad de Illinois en Urbana-Champaign, así como del Departamento de Ciencias de los Alimentos y Nutrición Humana donde se desempeña. También se refirió a los académicos que integran dicho departamento y a las líneas de investigación que desarrollan los científicos. El académico invitado realizó además un seminario-taller sobre modelamiento matemático a un grupo de estudiantes de los programas de Magíster en Ciencias e Ingeniería en Alimentos y del Doctorado en Ingeniería de Alimentos.



El académico invitado explicó que, en términos generales, el modelamiento matemático permite representar la realidad a través de ecuaciones, lo que permite una serie de ventajas respecto de una experimentación en condiciones reales, pues estas implican un mayor costo económico así como demandan mayor tiempo. “El modelamiento matemático permite ahorros en tiempo y dinero. Los alimentos son muy complejos; el modelamiento permite especificar algunos componentes del alimento, estudiar ciertas partes. Es difícil estudiar un solo componente en los experimentos, pero en cambio, en el modelamiento matemático se puede especificar y estudiar distintos componentes”, ilustró el especialista.

Según se indicó, el Dr. Takhar utiliza la física de los medios porosos para estudiar aplicaciones de alimentos y bioprocesamiento a través de modelos matemáticos y validación experimental. Esta herramienta predecir el transporte de fluidos y realizar experimentos a escala macroscópica y microestructural para obtener información sobre los mecanismos de transporte de masa y energía, conceptos que el Dr. Takhar aplica en procesos de fritura, extrusión y liberación controlada.



Fruto de la colaboración investigativa entre el Dr. Takhar y el Dr. Petzold, el estudiante del Doctorado en Ingeniería en Alimentos, Patricio Orellana, realizará una estadía de investigación en el Departamento de Ciencias de los Alimentos y Nutrición Humana de la Universidad de Illinois en Urbana-Champaign, entre octubre de 2017 y marzo de 2018.

“Mi interés es aprender más sobre modelamiento matemático, y también sobre la tecnología de ultrasonido aplicada a alimentos y aplicación de rayos X. Mi tesis doctoral se refiere al estudio de la Morfología del Hielo en el jugo de arándanos, aplicando fuerzas externas. Creo que además de aprender sobre estos temas de investigación, también debemos generar vínculos y abrir puertas para que futuros estudiantes del programa de Doctorado en Ingeniería de Alimentos también puedan aprovechar estas instancias de aprendizaje e investigación”, reseñó Patricio Orellana.

[Académicos UBB comparten investigaciones en XXI Congreso de la Sociedad de Geriátría y Gerontología de Chile](#)

El académico del Departamento de Enfermería, Dr. José Leiva Caro expuso los trabajos titulados “Uso de bastón y caídas en adultos mayores de la comunidad”, y “Asociación entre el uso de la bicicleta con marcha, equilibrio, salud cognitiva y síntomas depresivos en adultos mayores”. En tanto, la Dra. Carmen Luz Muñoz Mendoza, del mismo departamento, abordó “Propiedades psicométricas de una medida de calidad de vida relacionada con la salud: las láminas COOP/WONCA, en adultos mayores de Atención Primaria de Salud”.

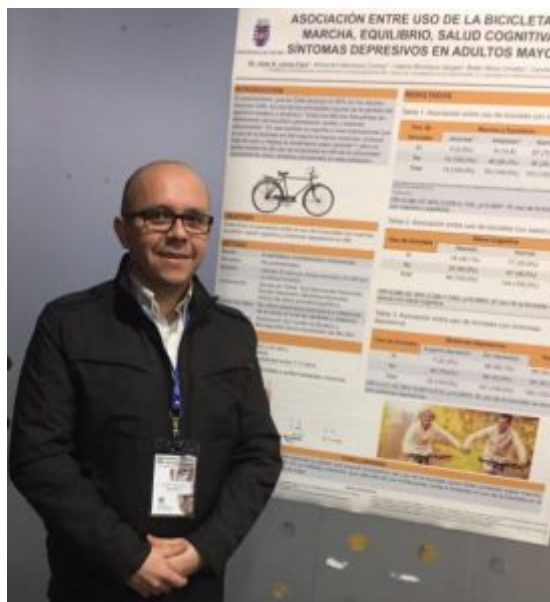


La Dra. Carmen Luz Muñoz explicó que la investigación presentada es parte del trabajo realizado al alero del Grupo de Investigación en Envejecimiento (GIE-UBB) que ella coordina y fue parte igualmente de la tesis para optar al grado de Licenciado en Enfermería de las estudiantes Rocío Muñoz Soto, Karen Saldívar Ramírez, Abigail Soto Ortiz y Nataly Yáñez Aravena.

La Dra. Muñoz Mendoza aseveró que el objetivo fue analizar las propiedades psicométricas, fiabilidad y validez, de las láminas COOP/WONCA en adultos mayores de Atención Primaria de Salud. Al respecto, comentó que la medición de la Calidad de Vida Relacionada con la Salud (CVRS), proporciona una evaluación más comprensiva, integral y válida del estado de salud de una persona. En Chile, prosiguió, se dispone de un instrumento genérico y multidimensional de CVRS, el SF-36. Sin embargo, por su extensión y dificultad para administrar e interpretar, es difícil de incorporar en la práctica clínica.

“En este sentido, las láminas COOP/WONCA despertaron gran interés entre los asistentes al Congreso, ya que presentan ventajas únicas: utilizan un único ítem para medir una dimensión de CVRS (siete láminas); su brevedad y representación visual facilitan su uso en personas mayores con un bajo nivel de estudios; pueden ser autoadministradas y directamente interpretadas sin necesidad de cálculos aritméticos. Cada opción está ilustrada por un dibujo que representa un nivel de funcionamiento en una escala ordinal tipo Likert de 5 puntos; las puntuaciones más altas expresan peores niveles de funcionamiento”, detalló la académica del Departamento de Enfermería.

A nivel metodológico se trató de un diseño correlacional. Se seleccionaron 85 personas de 65 años y más, sin deterioro cognitivo severo, que asistían a control en un Centro de Salud Familiar (CESFAM). “Los resultados evidenciaron que las láminas COOP/WONCA son una medida con adecuadas propiedades psicométricas, en términos de fiabilidad y validez, de fácil aplicación y comprensión, y que además, pueden ser incorporadas en la práctica clínica como un instrumento de cribado de la CVRS en el ámbito de la Atención Primaria de Salud”, ilustró.

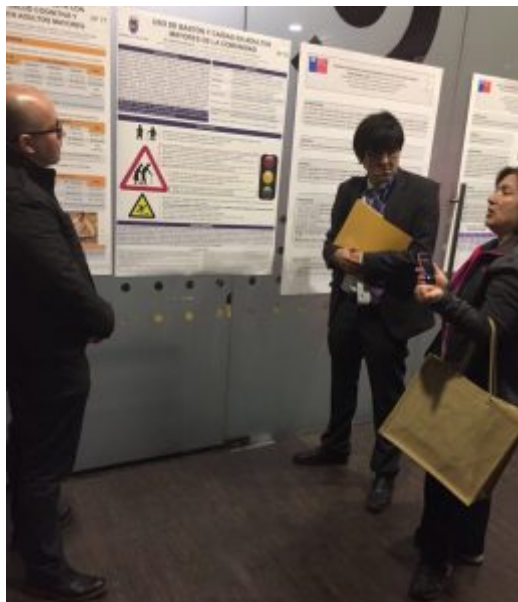


Por su parte, el académico Dr. José Leiva Caro, primeramente presentó la investigación sobre “Uso de bastón y caídas en adultos mayores chilenos de la comunidad”. Dicho proyecto fue desarrollado con fondos internos de la Universidad y correspondió a un estudio cuantitativo, descriptivo y transversal, que incluyó una muestra de adultos mayores de 60 años y más, quienes utilizaban bastón desde hace un año y más.

“Se encontró una alta prevalencia de caídas, que triplica a la de adultos mayores que no utilizan bastón; además un alto porcentaje no utiliza el bastón y cerca de la mitad de la muestra expresó que no le agrada utilizar la ayuda técnica. Esta investigación pone en evidencia la poca utilización de la ayuda técnica y en cierta medida, de la consecuencia que ello conlleva. A su vez, genera un área de oportunidad para continuar desarrollando investigación sobre el uso del bastón -y otras ayudas técnicas- y caídas, pues como tema central de estudio es muy poco abordado en el contexto internacional. Asimismo, los datos recogidos en este estudio sirvieron de base para respaldar la formulación de un proyecto de Innovación Regional que fue adjudicado y que culminó con el desarrollo de un prototipo de bastón multifuncional para adultos mayores. Cabe señalar que esta investigación fue aceptada para publicar en una revista nacional”, aseveró el Dr. Leiva Caro.

Igualmente, el académico del Departamento de Enfermería UBB, presentó el trabajo denominado “Asociación entre el uso de la bicicleta con marcha, equilibrio, salud cognitiva y síntomas depresivos en adultos mayores”. Dicha investigación es parte del trabajo para optar a la Licenciatura en Enfermería, realizado por las estudiantes Almendra Mendoza Correa, Valeria Mondaca Vargas, Belén Mora Umaña y Carolina Vejar Quezada.

El trabajo, que fue dirigido por el Dr. José Leiva, se enmarca en la línea de investigación “Adaptación y Movilidad ante el Envejecimiento”, que el académico viene abordando desde hace un par de años.



El académico UBB explicó que el estudio se sustenta en el hecho que entre los adultos mayores son frecuentes las alteraciones del equilibrio, generando caídas y lesiones relacionadas. Además, existen adultos mayores que tienden a utilizar la bicicleta con fines principalmente de transporte. Según ilustró, el estudio fue de orden cuantitativo, correlacional y transversal, considerando a 95 adultos mayores que utilizan bicicleta, y 95 adultos mayores que no utilizan dicho medio de transporte.

Entre los resultados destacan que el uso de la bicicleta es un factor protector sobre marcha-equilibrio y síntomas depresivos. “Esta investigación es la primera a nivel nacional y global que expone el beneficio del uso de la bicicleta en adultos mayores, lo que sin duda es un hallazgo relevante, que más allá de sus limitaciones, invita a fomentar el uso de la bicicleta en la población, como también el realizar actividad física. Asimismo, insta a generar programas que fomenten el uso de la bicicleta y garanticen la seguridad de quienes la utilizan”, enfatizó el Dr. José Leiva.

Cabe destacar, que el trabajo recibió el premio “Reconocimiento Honorífico”, una distinción relevante para los autores, por su compromiso y dedicación con la que enfrentaron el trabajo.

“Como guía de tesis y generador del tema de investigación, siento una gran satisfacción por el reconocimiento al trabajo realizado. Esperamos que la investigación sea enviada a publicar antes de que finalice el año, de esa forma estará disponible para todos quienes estén interiorizados en esta temática”, enfatizó el Dr. Leiva Caro.