

Fecha: 18-05-2026
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: "Pese a su antigüedad, ninguna tecnología ha logrado reemplazar al RUTF"

Pág.: 10
 Cm2: 359,1
 VPE: \$ 1.974.705

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Jefa de Emergencias de Unicef Global destaca el alimento estrella contra la desnutrición

"Pese a su antigüedad, ninguna tecnología ha logrado reemplazar al RUTF"

A 30 años de su creación, este producto terapéutico listo para usar sigue siendo clave contra la desnutrición infantil.

DANIELA TORÁN

En una aldea remota, lejos de hospitales y sin acceso a agua potable segura, el tratamiento contra la desnutrición infantil cabe en la palma de una mano. Es un sobre pequeño, de apenas 92 gramos, que no necesita preparación ni frío, y que puede marcar la diferencia entre la vida y la muerte. Treinta años después de su creación, el RUTF -Ready to Use Therapeutic Food (alimento terapéutico listo para usar)- sigue siendo una de las herramientas más efectivas para enfrentar una de las crisis más persistentes del mundo.

A base de pasta de maní, aceites, vitaminas y minerales, este alimento fue diseñado en los años 90 para resolver un problema crítico: los tratamientos tradicionales requerían agua potable y hospitalización, dos condiciones difíciles de garantizar en contextos de pobreza o emergencia.

"Permite tratar a los niños en sus casas, sin necesidad de hospitalización", resalta Inés Lezama desde Ginebra.

Cada sobre aporta cerca de 500 calorías, pero su valor va más allá de la energía. "Lo más importante son los micronutrientes que contiene: vitaminas y minerales que estos niños necesitan", señala. Por eso,



RUTF fue creado por el pediatra y nutricionista francés André Briend.

aunque puede compararse en calorías con una porción de papas fritas o un plato de fideos con salsa, su efecto es distinto.

El RUTF está pensado para tratar la desnutrición aguda severa, una condición que no siempre se presenta de la misma forma. "Puede ser niños muy flaquitos, pero también niños que no son tan delgados y que tienen mucha tripa por infecciones o por dietas deficientes", explica Lezama.

Una de sus principales ventajas es su composición y formato. Está hecho a base de maní y aceite, lo que le da una textura fácil de consumir y alta densidad energética.

"No se contamina con bacterias porque no lleva agua, no necesita mezcla ni una conservación específica", explica. "Es una monodosis".

El tratamiento es ambulatorio y con seguimiento semanal. "Se evalúa el peso, el apetito y la evolución del niño", detalla.

Hoy, el alcance del problema sigue siendo masivo. A nivel global, cerca de 42,8 millones de niños padecen desnutrición aguda, y alrededor de 12 millones la sufren en su forma más grave. Frente a esa realidad, el RUTF se ha transformado en una herramienta clave: cada año llega a más de 9 millones de niños en el mundo y la tasa de recupera-

ción bordea el 90%.

En ese escenario, su vigencia no está en duda. "Hoy tenemos inteligencia artificial y grandes desarrollos, pero nadie ha logrado crear un producto que entregue estos nutrientes de forma tan efectiva y en cualquier lugar del mundo", afirma Lezama.

Unicef distribuye millones de sobres cada año a través de sistemas de salud y redes comunitarias en distintos países. En Chile, la organización mantiene activa la campaña "Tu ayuda llega", (<https://n9.cl/n650o>) destinada a recaudar fondos para financiar programas de nutrición, salud y asistencia en terreno.