

Fecha: 02-02-2026  
Medio: La Prensa de Curicó  
Supl. : La Prensa de Curicó  
Tipo: Noticia general  
Título: Presentan estudio para revertir el envejecimiento celular

Pág. : 14  
Cm2: 224,0  
VPE: \$ 289.643

Tiraje: 4.200  
Lectoría: 12.600  
Favorabilidad:  No Definida

**BASADO EN ALGUNOS ALIMENTOS**

# Presentan estudio para revertir el envejecimiento celular

**TALCA.** La ciencia ha comprobado que el cuerpo humano comienza a mostrar signos de envejecimiento desde los 30 años y la única forma de ralentizar aquello es llevando una vida saludable. Con una población mundial y nacional envejecida debido a la baja tasa de natalidad, los expertos se han centrado en estudiar la senescencia celular y la bioquímica redox. Ese fue el centro de la escuela de verano del programa de doctora-

do en Ciencias Biomédicas de la Universidad de Talca, a la que asistieron más de 50 estudiantes de magíster y doctorado de diversas casas de estudio (regionales y nacionales), así como docentes e investigadores.

El director del citado postgrado, Daniel González, explicó que esta versión tuvo como foco la "senescencia celular y bioquímica redox, ambos procesos biológicos que están involucrados particularmente en enfermeda-

des crónicas".

Precisó que como ambos son fundamentales en estas dolencias, "a través de la investigación queremos saber (a nivel molecular) qué pasa en las células. La idea es, mediante estas indagaciones, frenar estas enfermedades de manera farmacológica o preventiva".

**COMIDAS**

El coordinador de la actividad, Felipe Ávila, también expuso en la jornada, abordando el uso de



Instancia contó con la presencia de más de 50 estudiantes de magíster y doctorado de diversas instituciones.

alimentos nativos chilenos en la regulación del estrés oxidativo y de la glicemia postprandial, "ambos fenómenos estrechamente asociados a la etiología de enfermedades crónicas, en particular las cardiovasculares".

Agregó que este trabajo, desarrollado por el Departamento de

Ciencias de la Nutrición y los Alimentos, "destacó la validación de ingredientes funcionales en seres humanos. En particular, se evidenció que el consumo de una bebida elaborada a partir de bayas nativas chilenas se asoció a una disminución del malondialdehido plasmático, marcador de

daño oxidativo, posterior a la ingesta de una hamburguesa de trufa de pavo".

Asimismo, detalló que "un pan suplementado con porotos contribuyó a una reducción de la glicemia postprandial en comparación con pan blanco en personas mayores".