

Fecha: 25-07-2025
 Medio: El Mercurio de Antofagasta
 Supl.: El Mercurio de Antofagasta
 Tipo: Noticia general
 Título: Seminario relevó desafíos y oportunidades del yodo, además de su impacto en la salud, tecnología, agricultura y nutrición

Pág.: 9
 Cm2: 273,2

Tiraje: 5.800
 Lectoría: 17.400
 Favorabilidad: ☐ No Definida

SOLICITADA

Seminario relevó desafíos y oportunidades del yodo, además de su impacto en la salud, tecnología, agricultura y nutrición

Encuentro realizado en Antofagasta reunió a destacados expositores, autoridades, estudiantes y ejecutivos de SQM Yodo Nutrición Vegetal para destacar la importancia del mineral en el desarrollo humano.

Chile en estos momentos es el principal productor de yodo en el mundo, con múltiples uso en la salud, tecnología, nutrición humana y animal, además de la agricultura. Su extracción tiene características únicas en el norte porque proviene del caliche, que puede encontrarse una franja entre Pisagua y Taltal.

Todas estas características del mineral fueron relevadas en el seminario 'Desafíos y Oportunidades de la Industria del Yodo', que organizó la seremi de Minería de Antofagasta y SQM Yodo Nutrición Vegetal, en colaboración con la seremi de Salud Antofagasta y del Servicio Nacional de Geología y Minería (Sernageomin).

Al encuentro asistieron estudiantes de distintos establecimientos educacionales de Antofagasta, quienes repletaron el auditorio Horacio Meléndez de la UA para conocer las potencialidades de la industria del yodo.

Fueron los seremis de Minería y Ciencias, Luis Ayala y Romina Figueroa, quienes destacaron la importancia del yodo en distintos tipos de industrias, pero además en el desarrollo de capital humano especializado, junto con resaltar la importancia en el trabajo colaborativo entre la ciencia e industria.



Asimismo, Rodrigo Vera, vicepresidente de Planificación y Proyectos de SQM Yodo Nutrición Vegetal, compartió una mirada integral desde la experiencia productiva y estratégica de la compañía en la producción del yodo, sobre todo por sus cualidades únicas en cuanto a su obtención en la zona norte, ya que "somos herederos de la industria del salitre".

Agregó que considerando los actuales niveles de producción, SQM cuenta con reservas para más de 40 años y el caliche -recurso único de Chile- está bajo una capa de estéril de hasta 2,5 metros, con un grosor variable de hasta 6 metros.

El ejecutivo dijo que SQM produce yodo en Nueva Victoria (Tarapacá), María Elena y Pedro de Valdivia (Antofagasta), donde fueron desarrolladas tecnologías únicas en su tipo a nivel global para obtener un producto de alta calidad.

CIENTÍFICOS

En el seminario también intervinieron María Elisa Taboada, doctora en Ciencias de la Ingeniería mención Química, y a Teófilo Graber, doctor en Ciencias de la Ingeniería mención Química, ambos de la Universidad de Antofagasta, que expusieron su investigación el 'Uso del Yodo en Lixiviación de Minerales de Cobre Sulfurados'.

Una visión sobre la importancia del yodo en la salud entregó la doctora Lorena Mosso, médico endocrinóloga de la Pontificia Universidad Católica de Chile, especialista en enfermedades de la tiroides y salud pública.

La especialista destacó que "durante más de 40 años, se ha agregado yodo a la sal de mesa para asegurarnos de que obtengamos suficiente. El yodo puede marcar una gran diferencia para el cerebro y cosas como el coeficiente intelectual, el déficit atencional o el autismo. Especialmente para cerebros jóvenes y en crecimiento. Obtener suficiente yodo, o no obtenerlo, puede cambiar la vida de un niño".

Destacó que el yodo está en el medio ambiente y en los alimentos que comemos. "Y su único uso conocido, hasta donde sabemos, en el cuerpo humano es en la producción de hormona tiroidea. Pero la hormona tiroidea resulta ser bastante importante. Regula el metabolismo, regula cómo se usa la energía en el cuerpo en todos los rangos de edad".

Sobre cuánto necesitamos al día y su relación con el desarrollo, la especialista explicó que "en la práctica, de media a tres cuartos de cucharadita de sal de mesa yodada tendrá aproximadamente 150 microgramos de la cantidad recomendada para adultos. No necesita una gran cantidad de sal para obtener su yodo de la sal yodada", comentó.