

Este nombramiento, si bien es cierto para mí es un motivo de legítimo orgullo, por haber visualizado una necesidad de representatividad de la mujer en cargos de alto rango judicial, debe implicar para todos un compromiso real de seguir removiendo los obstáculos, de valorar la importancia de la mujer en el Poder Judicial, sin prejuicios, asegurando que las nuevas generaciones de mujeres juristas no vean el poder como una excepción, sino como una posibilidad real y cierta.

La mujer en el Poder Judicial ya no es una concesión ni una excepción, ya no pide espacio, lo ocupa, lo ejerce y lo transforma.

Solange Carmine Rojas, abogada

Guías alimentarias

● Las Guías Alimentarias de EE.UU. (Dietary Guidelines for Americans 2025-2030) han generado debate internacional por el cambio que proponen en el enfoque de la alimentación saludable, al priorizar un mayor consumo de proteínas de origen animal y lácteos enteros, junto con una reducción de los productos ultraprocesados. Sin duda se trata de una discusión relevante, especial-

mente considerando que las enfermedades crónicas asociadas a la dieta representan hoy uno de los principales problemas de salud pública en muchos países.

Sin embargo, es fundamental recordar que las guías alimentarias no son universales: cada país debe construir las suyas en función de su realidad sanitaria, social, cultural y ambiental. En Chile, nuestras Guías Alimentarias -elaboradas por el INTA de la Universidad de Chile- no solo se basan en la evidencia biológica sobre nutrición y salud, sino que también incorporan dimensiones clave como sostenibilidad ambiental y aspectos socioculturales de la alimentación.

El enfoque estadounidense, fuertemente centrado en grupos de alimentos y patrones dietéticos, responde al perfil epidemiológico de su población, incluyendo preocupaciones como la sarcopenia, obesidad y la alta prevalencia de enfermedades crónicas. No obstante, un aumento importante del consumo de proteínas, especialmente de origen animal, puede conllevar riesgos si no se equilibra adecuadamente, como un menor consumo de fibra, mayor ingesta de grasas saturadas y sodio, y un impacto ambiental significativo.

En contraste, las guías chilenas pro-

mueven el equilibrio, la diversidad y el consumo de alimentos frescos y naturales, junto con la valoración de las comidas caseras, hábitos de comensalidad y cultura alimentaria. Además, se articulan con políticas públicas como la Ley 20.606 sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad.

Es fundamental insistir en que las recomendaciones nutricionales deben ser culturalmente viables, socialmente pertinentes y ambientalmente sostenibles.

*Dra. Nelly Bustos, Académica INTA
Universidad de Chile*

Crónica de Chillán invita a sus lectores a escribir sus cartas a esta sección. Los textos deben tener una extensión máxima de 1.000 caracteres e ir acompañados del nombre completo, cédula de identidad y número telefónico del remitente. La dirección se reserva el derecho de seleccionar, extraer, resumir y titular las mismas. Las cartas deben ser dirigidas a **cartas@cronicachillan.cl** o a la dirección

Calle 5 de Abril N° 360, Chillán.