LITORALPRESS

Fecha: 26-04-2024
Medio: Diario Concepción
Supl. : Diario Concepción
Tipo: Noticia general
Título: **cartas**

Pág. : 3
Cm2: 252,0

Tiraje: 8.100
Lectoría: 24.300
Favorabilidad: No Definida

CARTAS

Seguridad del paciente

Señora Directora:

El lanzamiento de la Carta de Derechos de Seguridad del Paciente por la OMS y la reciente Cumbre Mundial sobre este tema que se realizó en Chile invitan a reflexionar sobre el rol de la Facultades de Medicina y Ciencias de la Salud y cómo estas se involucran en su promoción. Cabe destacar que miles de pacientes fallecen en el mundo producto de alteraciones en la seguridad de sus atenciones

La aludida Carta no solo reconoce la seguridad del paciente como un derecho fundamental, sino que también resalta la responsabilidad compartida de profesionales de salud e instituciones en su protección. En este contexto, es crucial que las universidades inicien un diálogo centrado en cómo integrar el desarrollo de competencias que favorezcan la seguridad del paciente en sus currículos.

Un rol clave lo juega la simulación clínica como una herramienta pedagógica de inmenso valor en materia de seguridad asistencial. Desde hace tiempo, esta se ha consolidado como un pilar en el aprendizaje de competencias clínicas, permitiendo a los estudiantes de pregrado y postgrado enfrentar situaciones de vida real en un entorno controlado y seguro.

Por último, las Facultades debemos explorar nuevas fronteras, integrando una variedad de metodologías en los planes de estudio de las carreras de salud. Esto incluye enfoques interdisciplinarios y el uso de tecnologías emergentes, para formar profesionales capacitados en garantizar la seguridad del paciente en un entorno sanitario en constante evolución y aprender a evitar miles de eventos con secuelas para la salud.

Luis Castillo
Universidad Autónoma de Chile

Desperdicio de alimentos

Señora Directora:

La pérdida y desperdicio de alimentos son problemas que afectan a todo el mundo, están presentes desde la producción primaria hasta en nuestros hogares. Del total de alimentos disponibles para los consumidores en 2022, el 19% se fue a la basura. De estos, 631 millones de toneladas, aproximadamente el 60% del total, se desperdiciaron en los hogares. Por tanto, es tarea de nosotros, los consumidores, adoptar medidas que ayuden a reducir la pérdida de tan valioso recurso. Una forma de reducir la pérdida de alimentos a nivel del consumidor es adquiriéndolos en formatos adecuados, esto quiere decir asegurar que lo que compramos es efectivamente lo que vamos a consumir, por ende, la planificación de la adquisición es una medida que podemos adoptar, por ejemplo, compras semanales. También, podemos implementar métodos de conservación, porcionar las preparaciones y luego refrigerarlas o congelarlas son excelentes alternativas para alargar la vida útil de un alimento. Se aconseja revisar siempre la fecha de caducidad, y consumir primero aquellos que tienen una fecha de vencimiento más cercana. En cuanto a los alimentos frescos, hay que mantener un correcto almacenamiento, por ejemplo, frutas y verduras idealmente almacenarlas en el refrigerador; papas, cebollas o similares guardarlas en un lugar limpio, seco y bien ventilado. Además, debemos recordar que la apariencia no es tan importante, ya que los alimentos que presentan alguna "deformación", producto de su crecimiento, no es indicio de que están en mal estado, sino que simplemente no cumplen con un criterio estético, pero aportan los mismos nutrientes que aquel bonito o bien formado.

Bautista Espinoza-USS