

reportaje

Ciencia chilena al servicio de la nutrición y la salud de la población

Comité científico une a investigadores para potenciar la ciencia láctea chilena



CAMPO SUREÑO

Una iniciativa pionera en el rubro alimentario nacional la constituye el Comité Científico de Lácteos, instancia en la que especialistas provenientes de la investigación y la academia están generando ciencia láctea chilena con enfoque en nutrición y salud pública.

El Comité surgió en 2021 al ale del programa Gracias a la Leche del Consorcio Lechero y su di-

rector científico es el Dr. Samuel Durán Agüero, Samuel Durán Agüero, profesor Asociado de la Universidad San Sebastián, quien asumirá en el período 2026-2027, en reemplazo del Dr. Rodrigo Valenzuela, director del Departamento de Nutrición de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile. Está integrado por investigadores desde La Serena hasta Osorno: Rodrigo Valenzuela, Rodrigo Chamorro y Martín Gotteland, académicos e investigadores de la Universidad de Chile; Carla Leiva,

Una iniciativa pionera en el rubro alimentario nacional la constituye el Comité Científico de Lácteos, instancia en la que especialistas provenientes de la investigación y la academia están generando ciencia láctea chilena con enfoque en nutrición y salud pública.

la nutrición y la salud de nuestra población, comenzando con estudios descriptivos y luego con estudios de intervención, permitiendo además que investigadores en nutrición, en salud, en alimentos, de todo el país, trabajen en conjunto en relación a los lácteos, potenciando así un grupo de investigación potente en Chile. Esto no ocurre en el resto de América Latina". Gracias a este trabajo, el Comité ha logrado publicar sus resultados en revistas científicas internacionales, posicionándose para continuar realizando investigación sobre lácteos en Chile y entregando información muy útil para políticas vinculadas a la nutrición y a la salud de la población chilena. Estos datos, agrega, antes no existían y hoy permiten contar con antecedentes sobre patrones de consumo, efectos, resultados y nuevas líneas de investigación.

Para el coordinador del Área de Lácteos y Nutrición del Consorcio

de la Pontificia Universidad Católica de Chile; Claudia Bugueño, de la Universidad Católica del Norte; Gladys Morales, de la Universidad de La Frontera; Óscar Castillo, de la Universidad Finis Terrae; Silvana Trunca, de la Universidad de Los Lagos; y Nicolás Pizarro, de INIA Remehue. Es un grupo interdisciplinario y descentralizado, enfocado en estudiar el rol de los lácteos en la alimentación de los chilenos.

El Dr. Rodrigo Valenzuela, destaca que el gran logro de este grupo es "comenzar a hacer investigación de manera permanente en Chile sobre el rol de los lácteos en

CAMPO Sureño		http://www.camposureno.cl	.com/camposureno
Contacto: leda.gazale@australtemuco.cl			
Director: Mauricio Rivas Alvear Editor: Bardhy López Fariás Representante Legal: Rodrigo Prado Lira	Coordinadora: Leda Gazale Chaparro Diseño: Gina Marchese Serrey Propietario: Sociedad Periodística Araucanía S.A., Antonio Veras 945, Fono: 2292778, Temuco.		
El Austral de La Araucanía - El Austral de Los Ríos - El Austral de Osorno - El Llanquihue de Puerto Montt - La Estrella de Chiloé Cubriendo las provincias de: Malleco, Cautín, Valdivia, Ranco, Osorno y Llanquihue.			

Fecha: 12-01-2026

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: Comité científico une a investigadores para potenciar la ciencia láctea chilena

Pág.: 3

CM2: 794,2

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

36.000

108.300

■ No Definida

reportaje

Lechero y del programa Gracias a la Leche, Roberto Koch, la trayectoria del Comité Científico de Lácteos ha sido brillante. Como prueba de ello, este grupo de trabajo ha logrado publicar dos artículos científicos relevantes para la salud en Chile: uno en la reconocida revista PLOS One de Estados Unidos y otro en la revista Nutrición Hospitalaria de España. Ambas revistas son de acceso abierto. Actualmente, el Comité se encuentra trabajando en nuevas publicaciones.

Estos logros demuestran que los investigadores del área de nutrición y del sector agroalimentario de nuestro país pueden hacer un valioso aporte para dar a conocer el grado de cumplimiento actualizado de las Guías Alimentarias para Chile, las cuales fueron publicadas en 2022 por el Ministerio de Salud, en colaboración con el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile, siguiendo una metodología recomendada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Si bien en este caso el Comité se centró en estudiar el cumplimiento del mensaje número cinco de las Guías Alimentarias, sería de gran ayuda para la salud pública en Chile que surjan otros comités científicos que se enfoquen en otros grupos de alimentos considerados en las guías actuales.



INVESTIGACIÓN

En lo específico, el Comité Científico de Lácteos ha estudiado el consumo de lácteos en diferentes zonas del país, consultando a más de 2.000 personas, lo que permitió caracterizar los patrones de consumo en distintos grupos etarios y segmentos socioeconómicos. Fruto de estos estudios, se encontró una interesante correlación entre el consumo de queso y un menor riesgo de obesidad en adultos. Precisamente este fue uno de los hallazgos que más se difundió en los medios y redes sociales, ya que la obesidad es un tema relevante que preocupa a toda la sociedad. Por lo tanto, se espera que en el futuro el Comité Científico pueda seguir investigando este tema desde una perspectiva más clínica e informar oportunamente sobre los resultados.

Asimismo, estos estudios permitieron identificar las principales brechas en el consumo de lácteos en la población chilena, entre las que destaca la intolerancia a la lactosa autodiagnosticada, la cual es un tema serio que se está abordando desde el Consorcio Lechero. Se está entregando más información y orientación a los

consumidores sobre este problema, con el fin de aclarar dos aspectos importantes: en primer lugar, que en ningún caso se recomienda el autodiagnóstico; y, en segundo lugar, que, si alguien cree tener intolerancia a la lactosa, puede consumir sin problemas productos lácteos sin lactosa, los cuales son igual de nutritivos que aquellos que la contienen.

Este y otros temas son los que se conversan frecuentemente en las reuniones del Comité Científico, razón por la cual se valora enormemente la dedicación de cada uno de sus integrantes para seguir avanzando en materia de lácteos, nutrición y salud.

HABLAN LOS INTEGRANTES

Dar contexto local a la investigación en ciencia láctea, de modo de ser un aporte real para la orientación e información de los chilenos, es una de las claves de este Comité, según explican parte de sus integrantes.

"Identificamos hace poco tiempo que teníamos escasez de información para nuestro contexto local. Sin información local no podemos redireccionar mensajes,

estrategias, intervenciones, punto preciso donde surge el Comité Científico de Lácteos. Además, con el apoyo del Consorcio Lechero, estamos echando a andar estudios de intervención, para dar cierto tipo de alimentación con productos lácteos, ver qué efecto tiene en la salud y traducirlo en un trabajo científico, que es fundamental para sustentar los mensajes", señala el Dr. Rodrigo Chamorro, investigador de la Universidad de Chile y presidente de la Sociedad Chilena de Nutrición (Sochinut).

Claudia Bugeño, académica de la Universidad Católica del Norte (La Serena), plantea que el Comité Científico de Lácteos está desarrollando evidencia científica sólida que "permite rebatir los mitos que tiene la sociedad, lo que va a promover finalmente un real consumo de lácteos e identificar temas que sabemos como nutricionistas, como la intolerancia a la lactosa, pero que, a través del estudio, lo vimos". Otro de los temas que este Comité y su investigación han confirmado es la importancia e impacto del consumo de queso, uno de los lácteos preferidos en Chile. Por ejemplo, ex-

plica que hay que avanzar en educación respecto de la preparación, a nivel del hogar, de fórmulas lácteas para mejorar su consumo.

La investigadora de la Pontificia Universidad Católica de Chile, Dra. Carla Leiva, sostiene que es muy importante la generación de ciencia láctea desde Chile "ya que en Chile tenemos un perfil nutricional distinto al de Latinoamérica, en que quizá nos parecemos más a Estados Unidos en el patrón de consumo. Además, tenemos cifras epidemiológicamente distintas, con una obesidad importante". El cambio de perfil nutricional en Chile, agrega, fue posible gracias a que "teníamos disponibilidad de lácteos en Chile, donde para superar la desnutrición, se hizo gracias al Programa Nacional de Alimentación Complementaria y a la disponibilidad de productos lácteos". En el caso del Consorcio Lechero, concluye, "tener los patrones del consumo de lácteos es fundamental para conocer qué está pasando y como científicos nos permite saber en qué tenemos que luchar en cuanto a políticas públicas y qué evidencia tenemos que generar".

El investigador de INIA Remehue, Dr. Nicolás Pizarro, señala que una instancia como el Comité Científico de Lácteos es muy importante para los investigadores del sector "ya que podemos contar con datos nacionales. Existe mucha evidencia y datos internacionales, pero lo que se está generando en este Comité, con datos producidos en nuestro país y por nuestros investigadores, revelan exactamente lo que pasa con los consumidores en Chile, lo que es relevante y que va a permitir una serie de estudios y políticas públicas que apunten a los problemas nutricionales de este país".

VENDO maquinaria agrícola

2 Carros Colosos para 4000 kg.
\$ 3.000.000 C/U
1 Rastra de 28 Disco
\$ 3.000.000
1 Rana 2.10 mts. De corte
\$ 2.000.000
1 Pala de Cola \$ 1.000.000
1 Trompo Abonador 500 Kg.
\$ 1.000.000

Llamar a Fono
998222529