

EL MERCURIO

Vida • Ciencia • Tecnología

vct@mercurio.cl @VCT\_ElMercurio @vctelmercurio SANTIAGO DE CHILE, VIERNES 21 DE NOVIEMBRE DE 2025

El tema central es “Humanidad, ¿hacia dónde vamos?”:  
**Congreso Futuro celebra sus 15 años con 120 invitados, entre ellos tres premios nobel**  
La invitación es a reflexionar sobre el rumbo de la sociedad en un contexto de polarización y transformaciones aceleradas. El evento es gratuito, será transmitido por internet y tendrá actividades en las 16 regiones. Comenzará el 12 de enero.

ALEXIS IBARRA

Más de 1.300 charlas, 1.000 expositores, 28 de ellos premios nobel y más de 50 premios nacionales, son los números que coronan estos quince años de Congreso Futuro (CF), uno de los eventos de divulgación de la ciencia más importantes del mundo, y el único completamente gratis.  
Ayer, la Comisión Desafíos del Futuro del Senado y la Fundación Encuentros del Futuro (FEF), los organizadores, presentaron la “cartelera” de la edición 2026, que se realizará entre el 12 y el 17 de enero. El punto de encuentro, al igual que en los dos años anteriores, será el Centro Cultural Ceina, en la capital.  
Habrá 120 expositores, de los cuales 94 expondrán por primera vez. Además, más de 70 son invitados internacionales que no cobran por venir al evento.  
Entre ellos hay tres premios nobel: Ardem Patapoutian, galardonado con el Nobel de Medicina 2021 por identificar los receptores que permiten percibir la temperatura, el dolor y la presión; Jack Szostak, Nobel de Medicina en 2009 por estudiar la función de los telómeros para proteger los cromosomas; y Rattan Lal, Premio Nobel de la Paz 2007 por su participación en el Panel Internacional del Cambio Climático.

**Momento crucial**  
Este año el tema central es “Humanidad, ¿hacia dónde vamos?”, una pregunta que “invita al público a reflexionar sobre el momento crucial que atravesamos y las decisiones que tenemos por delante”, dicen los organizadores.  
Para Guido Girardi, vicepresidente ejecutivo de FEF, el CF es un laboratorio de innovación política y un espacio que genera pensamiento nuevo. “Estamos viviendo un fenómeno intencionado de usar las plataformas digitales para polarizar a la humanidad. (...) La humanidad necesita espacios de encuentros y conversación. Sin conversación se van a morir las democracias liberales del mundo. Acá (en CF) hay esos espacios de encuentro: se reúne el mundo intelectual, la academia, el gobierno de turno... A quien gana la segunda vuelta lo invitamos a la inauguración...”.

El senador Francisco Chahuán, miembro de la Comisión Desafíos del Futuro del Senado, hizo hincapié que se contemplarán actividades en las 16 regiones del país. “Esto se complementa con otras iniciativas que realizamos durante el año, como el Congreso Futuro en la Comuna, que pretende generar el des-



En la inauguración de la versión de 2025 hubo un contacto con tres astronautas chinos que enviaron un saludo desde la estación Tiangong.



Ardem Patapoutian, Premio Nobel de Medicina en 2021.



Rattan Lal, Premio Nobel de la Paz en 2007.



Jack Szostak, Premio Nobel de Medicina en 2009.

partar temprano de la ciencia, la tecnología, la innovación y el conocimiento”.

Otra instancia para celebrar los 15 años es el Museo del CF en el Ceina. “Queremos recorrer lo que ha pasado en estos 15 años, ¿cuál ha sido el proceso de transformación social, política, científica que ha impulsado el Congreso Futuro? Este recorrido va a mezclar tecnología y datos”, dice Isabel Rodríguez, directora de Planificación y Proyectos de FEF.

Al hablar de los 15 años de este encuentro científico, Girardi señaló que “no existiría el Ministerio de Ciencia sin el Congreso Futuro, no se habría hecho la política satelital ni la de inteligencia artificial. Hicimos la primera política de hidrógeno verde y también una política forestal y de minería

sustentable. Todas esas políticas tienen la gracia de que fueron consensuadas”.

**Internacionalización**

En 2024 se apostó por la internacionalización del CF, con eventos en Bolivia, Argentina, Marruecos y, en octubre de este año se realizó la primera edición del Congreso Futuro Iberoamericano en España y que fue inaugurada por el rey Felipe VI.  
“También vinieron los chinos a ver la posibilidad de hacer un Congreso Futuro en China. Vamos a hacer un centroamericano con México. Es importante que Chile —en estos momentos de convulsión y polarización— genere espacios de encuentro en otros países”, dice Girardi.

Chahuán añadió que también se espera realizar un CF con toda la Unión Africana.  
El CF también albergará actividades paralelas, como la tercera versión de Catedras del Futuro, en que los jóvenes asistentes pueden obtener una certificación, o la Feria de Innovación de Educación Superior que otros años ha deslumbado con presentaciones de robots y otros adelantos. También una intervención artística de Nicolás Radic, que mezcla tecnología e hiperrealismo mostrando a la Tierra vista desde distintos puntos de vista, y la intervención artística de Cristóbal Carvajal con los sonidos que dejarán de existir de aquí al año 2050.



Los ultraprocesados incluyen snacks, bollería industrial y otros productos envasados. Una característica son sus múltiples ingredientes químicos que no se usan en una cocina común.

Llamado de más de 40 expertos del mundo, incluida una chilena:  
**Advierten que alimentos ultraprocesados son “el nuevo tabaco” y piden su regulación**

Su creciente consumo impulsa el alza de males crónicos, aseguran científicos, quienes proponen nuevas políticas, como un etiquetado similar al de los cigarros que mencione sus riesgos.

JANINA MARCANO

Un equipo de 43 expertos de diversos países advierte que los alimentos ultraprocesados representan un grave problema de salud pública, comparable con el tabaquismo, y que requiere regulación. Así lo plantean en un especial de The Lancet, compuesto por tres estudios elaborados por expertos de múltiples universidades, incluida la U. de Chile.

Los alimentos ultraprocesados son productos industriales y envasados que incorporan una larga lista de ingredientes que no se encuentran en una cocina común, como aditivos, conservantes y químicos. Suelen ser muy altos en azúcar, sodio y grasas poco saludables. En los supermercados están principalmente en los pasillos de productos envasados, como snacks, aderezos, bollería industrial, y comidas preparadas.

Según los expertos, reducir su consumo no puede depender solo de las decisiones de los ciudadanos, sino que se requiere una regulación más estricta. Según explican, la ingesta diaria de calorías procedentes de ultraprocesados se ha triplicado en España en tres décadas, pasando de 11% a 32%. En China subió de 4% a 10% en el mismo periodo. En Chile, estudios sitúan al país entre los tres primeros de Latinoamérica que más los consumen y dentro de los diez primeros a nivel mundial.

“Por mucho tiempo pensamos que darle información a las personas sería suficiente para cambiar la forma en la que comen (...), pero no es suficiente”, advierte Camila Corvalán, académica del INTA de la U. de Chile, coautora del trabajo. Junto a sus colegas plantean que “los gobiernos deberían tomar acciones para promover entornos alimentarios que faciliten esos cambios, especialmente para las poblaciones más vulnerables, que tienen más dificultades para acceder a alimentos frescos y naturales”, dice a “El Mercurio”.

Según Corvalán, “Chile avanza con la Ley de Etiquetado, pero los ultraprocesados si-

guen desplazando a la comida real. La evidencia muestra que necesitamos dar el siguiente paso, avanzar en políticas que mejoren el acceso a alimentos saludables”.

**Tener alternativas**

Si bien la aparición de alimentos que son rápidos de preparar responde a necesidades que han surgido con las transformaciones de la vida moderna, agrega, “debemos ser capaces de generar alternativas basadas en alimentos naturales que respondan a esas necesidades, que tengan un precio conveniente, que sean rápidas de acceder y también fáciles de preparar y consumir”.

Los autores subrayan que los ultraprocesados se elaboran con ingredientes baratos y perjudiciales, por lo que poseen una mala calidad nutricional. “El problema es que el aumento de su consumo coincide con el auge de múltiples enfermedades no transmisibles, como obesidad y diabetes”, opina sobre el tema Mariana Boncompagni, especialista en nutrición y diabetes de Clínica Alemana, quien no fue parte del estudio.

“Y hay bastante evidencia de reduciendo o cambiando la comida ultraprocesada por alimentos naturales y caseros se generan beneficios”, agrega. Múltiples estudios señalan que el consumo constante de ultraprocesados también se asocia con mayor riesgo de cáncer y enfermedades cardiovasculares.

Entre las políticas propuestas se incluye un etiquetado frontal similar al de las cajetillas de cigarrillos, que advierta de manera visible sobre los riesgos para la salud; retirar estos alimentos de los comedores escolares; limitar su venta en supermercados; restringir su publicidad y evaluar los impuestos actuales.

Los autores también precisan que son las empresas globales, y no las elecciones individuales, las que están impulsando el auge de los alimentos ultraprocesados a través de estrategias de marketing y diseños atractivos.

EN BELÉM, BRASIL:

**Incendio en la COP30 obliga a evacuación total**

Un incendio, ayer, en el recinto donde tienen lugar las negociaciones de la cumbre climática de la ONU (COP30), en la ciudad de Belém, Brasil, generó pánico y obligó a evacuar a todos los participantes.  
Las llamas comenzaron a las 14:30 horas en la Zona Azul, donde están las salas de reuniones y los diversos pabellones de los países y organizaciones internacionales. Las autoridades infor-

maron que el incendio fue controlado en minutos, que no hubo heridos y que los daños fueron “limitados”. La causa aún es desconocida. “Es algo que podría ocurrir en cualquier lugar del planeta. No hay posibilidad de cancelar la cumbre, que está siendo un éxito. La COP acabará mañana (viernes) como está previsto”, dijo el ministro de Turismo de Brasil, Celso Sabino.



El ministro de Turismo de Brasil dijo que el incendio comenzó cerca del pabellón de China.

— EDIFICIO —  
**ARQ.DOMUS**  
CANDELARIA VITACURA  
Proyecto de primer nivel, que integra la luz natural.  
DEPTO. 204  
2D2B + TALLER 107  
UF 13.950  
(Taller incluido: 24,54 m²)  
noblezainmobiliaria.cl

**ENTREGA INMEDIATA**  
SUIZA 2060 • PROVIDENCIA  
MOLLER & PÉREZ COTAPOPOS  
TODO ES MÁS PRÁCTICO EN UN DEPARTAMENTO INTEGRADO  
A pasol. 40  
Inés de Suárez  
2 • 3 dormitorios  
84 a 114 m² + terrazas  
Desde UF  
**9.033**  
Depto. 208