

SIMPOSIO  
SALUD PUBLICA Y CONSUMO MODERADO DE VINO Y OTRAS BEBIDAS  
ALCOHOLICAS

Centro de Extensión

Noviembre 20 de 1997.

Quiero empezar señalando que las bases de este programa de investigación fueron echadas en esta universidad hace ya muchos años. Los clásicos trabajos de Federico Leighton sobre peroxisomas y oxidaciones celulares crearon una corriente de interés muy sostenido en el tema general que hoy nos ocupa. La Facultad de Agronomía por su parte ha mantenido un interés constante y progresista en el tema de la Enología desde hace muchos años.

Este interés se reflejó fuertemente en el auge de algunas iniciativas docentes de fundamental importancia para la universidad y también para el país. Recalco este aspecto porque una función central de la universidad es precisamente esta de formar personas en disciplinas científicas y profesionales. El programa de Doctorado en Ciencias Biológicas con mención en Biología Celular ha tenido un reconocimiento internacional considerable, y como no podía menos de ocurrir llegó también a tener un interesante reconocimiento nacional: no se ha hecho suficiente énfasis en que docentes de nuestra Facultad de Ciencias Biológicas han alcanzado el importante reconocimiento de la Cátedra Presidencial en Ciencias en número de seis, de los cuales tres - o sea la mitad - recibieron su doctorado de nuestra propia universidad en ese programa. Respuesta desde luego para los que piensan que en Chile no se puede formar en el mejor nivel en ciencia.

Lo recalco porque creo que la ciencia no se improvisa. Son muchos años de esfuerzos continuados no exentos de fracasos, pero marcados por dos convicciones:

-La primera es que no vale la pena hacer ciencia si no se la hace a un nivel de profundidad que logre adelantos significativos de valor universal y que permita la formación de individuos plenamente capacitados para el desafío científico crucial que se nos viene encima.

-La segunda es que la universidad tiene confianza en que sus investigadores, sólidamente arraigados en la sociedad chilena, se interesan igual o mejor que cualquiera en poner a disposición de esta su acervo de conocimientos y experiencias para el progreso de Chile.

Cuando se encuentra uno con funcionarios a quienes les interesa encontrar mecanismos para obligar a los hombres de ciencia a trabajar en las cosas de las que se dice tienen pertinencia, me quedo pensando de dónde sacarán esas personas que ellas son más patriotas que los científicos o que ellas tienen mejor criterio que estos para determinar cuáles son las líneas científicas más productivas como tales y más beneficiosas para el país.

\*\*\*\*\*

Aquí se ha producido uno de esos felices encuentros que bien empleados pueden llegar a hacer historia..

La industria vitivinícola chilena está ligada a la vida nacional, a grandes progresos técnicos, sociales, culturales. Pero ella es ahora además una fuerza emergente de primer rango en los competitivos mercados internacionales. Marca una de esas áreas en las que se ha hecho claro que un producto chileno, asiduamente cultivado entre nosotros hasta llegar a ser parte de la cultura nacional, necesita en forma imprescindible para asegurar su progreso, que es el progreso de Chile, de una base mucho más amplia y sólida de información científica.

Y ya no se trata de información científica elemental, de esa que se encuentra en cualquier buen manual. Nuestra universidad, especialmente a través del cultivo de la Enología en su Facultad de Agronomía ha sido ya y sigue siendo un elemento importante en el desarrollo de esta disciplina en el país, en la formación de nuevos especialistas, en la introducción de prácticas científicamente avaladas en la industria.

Pero es necesario aclarar muchos puntos todavía si es que queremos alcanzar el nivel que nos hemos propuesto.

Mencionemos al pasar los estudios de función y biodisponibilidad de compuestos en los productos de la vid, estudios que están actualmente en marcha en nuestras Facultades de Ciencias Biológicas y de Medicina, en el llamado proyecto Ciencia, Vino y Salud. Porque esto ocurre en el momento feliz en que se llegan a tener claros indicios de que el vino es un elemento importante en la prevención de enfermedades crónicas, y que de este modo la imagen de daños asociados a su consumo excesivo debe ser reemplazada por una de beneficios potenciales si se lo usa de modo adecuado a la dignidad de las personas.

Hay pues, una vertiente propiamente cultural en el proyecto, porque beber vino es parte de la cultura de los pueblos de clima mediterráneo. Beberlo significa gustarlo, apreciarlo, consumirlo en forma moderada, evitando los daños psicosociales. La clave aquí parece estar en la toma de decisiones informadas, pero, como ocurre en muchos asuntos dietéticos y médicos, esto supone el acceso a una información acertada, oportuna. La evidencia que se está acumulando de que el consumo moderado de vino es un factor positivo de salud mientras que todos sabemos que el exceso es un elemento muy negativo, debe servir para ilustrarnos cómo en la vida humana se entrelazan factores biológicos y bioquímicos, con históricos y culturales, y cómo esta confluencia de perspectivas puede ayudar a una vida más humana.

Estas consideraciones nos imponen el estudio del metabolismo de los componentes del vino, el estudio de la relación de este con enfermedades crónicas, y muy singularmente con aquellas en que parece jugar algún rol preventivo, todo ello visto en la perspectiva de la cultura chilena de la cual el consumo del vino es un elemento dietético y culinario importante.

Es un curioso desafío en el que la investigación científica básica y la enológica, junto a estudios de salud pública y de cultura alimentaria en Chile, convergen para la elevación de la calidad de vida de nuestra población y para el desarrollo de una de las industrias más importantes y más típicas de nuestro país.