

## CARTAS AL DIRECTOR

ENVIAR A: editor@elpinguino.com

## ¿CÓMO HACER CRECER LAS MARCAS EN UN ENTORNO DE INCERTIDUMBRE?

Señor Director:

La pandemia, la inflación y la Inteligencia Artificial dan cuenta de un mundo cada vez más disruptivo, que impulsa a los consumidores a buscar certezas y seguridad. En este contexto de incertidumbre resulta imperativo saber los factores que inciden en cualquier decisión de compra. Estas son siempre un acto de priorización y en épocas de crisis esto es mayor.

Cuando esto no pasa, las marcas se enfrentan a problemas como reducción de su participación de mercado, o una competencia desmedida por precio que afecta sus negocios. Esto es una realidad en Chile y en el mundo hoy en día, tal como demuestra nuestro estudio BrandZ, las marcas más valiosas del mundo.

Aún así, hay muchos casos de marcas resilientes a la situación actual. Las marcas que han crecido en Chile en los últimos dos años son las que invariablemente son percibidas dando una ecuación de valor superior a otras.

Por eso es fundamental poder desarrollar un marketing generador de valor, una de las tareas que tienen las marcas es ser parte de las prioridades de la gente y entender lo que realmente necesitan.

Buscar diferenciarse de los competidores, a la vez que dar a la gente lo que necesita, es una tarea de entender hacia dónde están yendo nuestros consumidores, cómo se están formando los nuevos hábitos de la gente. En nuestro país, por ejemplo, hay un montón de tendencias que van desde la alimentación sana al reciclaje, que son más relevantes para las personas antes que el precio. Esto es el reflejo de una sociedad diversa y compleja.

Son estos elementos los que las marcas deben realizar e incorporar en su marketing de manera diferenciadora para sortear y crecer en época de incertidumbre. No obstante no podemos olvidar que la solución no es masiva sino todo lo contrario.

**Martin Cerna,**  
Managing Director, Insights,  
Chile, Perú & Ecuador

## EDITORIAL

## Estamos normalizando el consumo de drogas en Magallanes

“El flagelo de la drogadicción hasta hace dos décadas era mirado como lejano en nuestra Región de Magallanes y Antártica Chilena”

*Hace unas semanas se realizó el juicio y se condenó a un exseremi del Trabajo en el Gobierno de Michelle Bachelet en Magallanes por tráfico de drogas y tenencia ilegal de marihuana. Resulta que cada día más vemos cómo se está normalizando entre comillas esta situación en una zona que estaba muy alejada -hasta hace unas décadas- al flagelo de la drogadicción. Las drogas siempre han generado debate y son punto de interés respecto de varios temas. Desde hace una década se registra una tendencia al alza en el consumo en Chile, pues dicho porcentaje subió a casi 45%, y según las últimas cifras, a un nuevo máximo histórico de 512%. Estos números surgen en medio de la pandemia y llaman la atención sobre todo en una región como Magallanes y Antártica Chilena, donde antes prácticamente las cifras eran escasísimas. Hay amplio consenso sobre lo negativo que resulta el consumo, especialmente por parte de menores de*

*edad. Al predecir qué ocurriría en Chile de regularse como droga legal, por ejemplo, la marihuana, es la trayectoria que ha tenido la venta regulada para adultos y prohibida para menores de otras sustancias, tales como el alcohol. Según las últimas cifras, en Magallanes más de 7 de cada 10 menores declaran haber consumido alcohol en el último año, y más de un tercio de los escolares en el último mes. De esa forma se confirma que en Chile persisten desafíos importantes en hacer valer las normas existentes, por una parte, y en el despliegue masivo de programas preventivos eficaces, por otra. Por eso es bueno el debate y poner en la balanza de la legalización si estamos o no preparados con una adecuada implementación de políticas de Estado. La droga ha llegado a Magallanes desgraciadamente para quedarse, porque el narcotráfico se apoderó de gran parte del país y las autoridades no se han atrevido a combatirlo.*

## El comentario de hoy en: PINGUINO MULTIMEDIA



VER VIDEO

Rodrigo Prenajeta,  
YouTuber Paralelo 33

## CARTAS AL DIRECTOR

ENVIAR A: editor@elpinguino.com

## EDUCACIÓN ONLINE

Señor Director:

Mientras se discute un nuevo texto constitucional el Servicio de Información de Educación Superior (SIES) asegura que los institutos profesionales aumentaron nuevamente su matrícula (5,6%) concentrando a más de 419 mil alumnos.

Este hito histórico se suma a que el mayor incremento de los últimos años en el ingreso a carreras de pregrado (13,1% con respecto de 2022) se observa en los programas a distancia.

Con estos datos en mente, creo que es tiempo para que las autoridades asuman un rol más activo en torno a la educación online, potenciando y apoyando el trabajo que se realiza desde los institutos profesionales y centros de formación técnica.

La democratización del acceso a la enseñanza superior proviene de la modalidad a distancia, que permite llegar a zonas remotas para capacitar al talento local evitando su migración a zonas urbanas alejadas.

Pese a ello, somos testigos de ofertas en la web de cursos online de dudosa generación que no son fiscalizados. Algunos se presentan como “tiendas virtuales de enseñanza”, reduciendo la educación al nivel de empuje de capacitaciones donde cualquiera puede dictar un curso, pues sólo necesita su entusiasmo.

La calidad, no se genera así. Sólo un cuidadoso plan académico, con docentes idóneos, una estrategia de enseñanza calificada por la CNA y sometida a controles internacionales, permite un contexto de enseñanza-aprendizaje adecuado.

Desde IACC invitamos a las demás instituciones que entregan educación a distancia a mantener una mirada crítica y llamar la atención cuando el panorama atenta contra los estudiantes en quienes centramos todo nuestro accionar y cuyas aspiraciones profesionales son nuestro mayor incentivo.

**Raymond Rosal**  
Rector Instituto Profesional IACC

## CERVEZA E IDENTIDAD NACIONAL

Señor Director:

Aunque aún cueste imaginarlo, la cerveza puede ser parte de la identidad chilena, no tanto por cómo la elaboramos, sino con el qué lo hacemos. Nuestros científicos y estudiantes han estado recorriendo nuestros bosques, tomando muestras de cortezas de árboles nativos e identificando en ellas levaduras que luego dan vida a cervezas de aromas y características únicas. Así, por ejemplo, el trabajo de nuestros investigadores permitió generar una Pilsen Eubayanus, una cerveza producida con levadura encontrada en bosques de lenga de nuestro país.

Ese es sólo un ejemplo de la oportunidad única que tenemos de desarrollar una amplia y variada gama de estas bebidas con sello local. El bosque de Nothofagus, que alberga robles, raulies, coihues y lengas, es un tipo de bosque único, grande y nuestro: un reservorio natural de vida y diversidad, de datos científicos y también una fuente notable de levaduras que pueden dar origen a cautivadoras cervezas. Por eso es tan importante que sigamos apostando

por caracterizar nuestro patrimonio genético, conocer qué es lo que tenemos a lo largo y ancho de nuestro país, e investigar sus posibles aplicaciones, siempre velando por el respeto y cuidado del entorno natural.

La ciencia es más que trabajo en laboratorios. Hoy estamos impactando directamente la industria, mejorando primero la calidad, al enfocarnos en aspectos microbiológicos, y luego impulsando la innovación, al aventurarnos en la aplicación de estas levaduras, capaces de otorgar un sello único, local, pero de proyección internacional. Que este Día de la Cerveza sea una invitación a seguir poniendo en valor nuestra biodiversidad, protegiéndola y estudiándola, y a trabajar en pos de la innovación, pues eso nos permitirá tener una identidad propia en esta industria, captando la preferencia de los consumidores en Chile y el extranjero.

**Luis F. Larrondo**  
Director del Instituto Milenio  
de Biología Integrativa (iBio)

## BACTERIA LISTERIA MONOCYTOGENES

Señor Director:

En las intoxicaciones alimentarias, la listeriosis es la que genera una de las más violentas enfermedades a nivel digestivo en las personas que consumen alimentos contaminados con esta bacteria.

Lo que se debe saber, es que esta bacteria puede resistir el frío, incluso la congelación, por eso es fundamental la limpieza y mantenimiento de los refrigeradores y congeladores de los hogares y de los establecimientos que expendan los alimentos.

Si las personas son afectadas por listeria, pueden sufrir y manifestar fiebre, diarrea, dolor muscular, vómitos, fatiga y si es invasiva, puede llegar a las meninges, generar problemas cardíacos como endocarditis, abortos e incluso puede llegar a ser mortal. Los síntomas pueden presentarse desde 11 horas hasta 30 días después del contagio.

Se pueden contagiar médicos veterinarios, pacientes intrahospitalarios o transmitir de madre a hijo, registrándose en el caso de los recién nacidos una sobrevivencia de un 30% y se arriesga secuelas neurológicas.

La Unión Europea menciona que los adultos desde los 64 años en adelante también son vulnerables, así como los enfermos crónicos e inmunosuprimidos como trasplantados y en tratamientos de cáncer.

Es muy importante en nuestro rol como formadores académicos, que los estudiantes y futuros profesionales sean preparados para que la prevención y la vigilancia de esta bacteria este controlada. También que, en colegios, asistenciales públicas y privadas de salud, se generen charlas y se entreguen informativos de cómo prevenir y actuar sobre alguna sospecha.

Las recomendaciones obligatorias son lavar siempre las manos antes, durante y después de manipular alimentos, lavar los alimentos, lavar los utensilios que se utilizaron como cuchillos y tablas de picar para evitar la contaminación cruzada, consumir carnes y pescados bien cocidos y no comer lácteos sin pasteurizar.

**Evelyn Valdés Académica de La Escuela de Medicina Veterinaria Universidad de Las Américas**

\* Las cartas publicadas no representan necesariamente el pensamiento de Diario El Pinguino y son de exclusiva responsabilidad de quienes las emiten. Si usted desea ser parte no dude en escribirnos a editor@elpinguino.com. La extensión no debe superar 1.500 caracteres y el diario puede omitir o editarlo parcialmente

• Director Gerente y Representante Legal Pinguino Multimedia:

Alberto Solo de Zaldívar Pérez

• Editor General Pinguino Multimedia: Juan Ignacio Ortiz Reyes - editor@elpinguino.com

• Domicilio: Avenida España 959, Punta Arenas • Teléfono: 2292900 • www.elpinguino.com

EDITADO E IMPRESO EN PUNTA ARENAS POR PATAGÓNICA PUBLICACIONES S.A.

EL PINGUINO

Fundado el 2 de julio de 2008

ANP

Diario miembro de la Asociación  
Nacional de la Prensa Chile