

Exalumna UBB complementa Nutrición y Gastronomía para aportar a la dietoterapia

La exalumna de la Escuela de Nutrición y Dietética Luisa Solano Pérez, cursa estudios de Doctorado en la Universidad Complutense de Madrid, y realiza una visita académica en el contexto del proyecto de Extensión “Actualización en Nutrición y Disfagia”, dirigido por la académica Mg. María Angélica González Stäger.



La invitada internacional junto a la directora del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Marcela Ruiz de la Fuente, y las académicas María Angélica González Stäger y Verónica Barrón Pavón, realizaron una visita protocolar a la prorectora de la Universidad del Bío-Bío, Gloria Gómez Vera, donde se refirieron a los objetivos de su estadía.

Luisa Solano se ha especializado en el área de Disfagia y Deglución, y sus estudios doctorales abordan precisamente los trastornos de la Deglución, pero desde una perspectiva innovadora que complementa los aportes de la Nutrición y la Gastronomía. “La idea es aplicar aspectos de innovación en el tratamiento dietético a través de la Gastronomía como una herramienta de tratamiento en los trastornos de la Deglución”, explicó la profesional UBB.

La académica Solano Pérez precisó que la Nutrición y la Gastronomía pueden contribuir a la dietoterapia, abordando un aspecto que no siempre es considerado pero que resulta fundamental en la calidad de vida y bienestar de las personas: el placer de comer. En este contexto, la adecuada selección de ingredientes y la aplicación de nuevas tendencias de la cocina de vanguardia aparecen como una contribución importante a la dietoterapia.

La académica del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Mg. María Angélica González, explicó que la Disfagia es un trastorno de la Deglución que consiste en la dificultad para tragar o deglutir los alimentos. No se trata de una enfermedad sino de un síntoma que por lo general es subdiagnosticado y se puede presentar en cualquier etapa de la vida, aunque suele manifestarse más habitualmente en recién nacidos, adultos mayores o en personas con secuelas producto de trastornos neurodegenerativos.

“Desde un punto de vista médico, las consecuencias son las aspiraciones (de alimentos) que luego

provocan neumonías aspirativas con mucha facilidad. Desde una perspectiva nutricional, las consecuencias son la deshidratación y la malnutrición, porque las personas empiezan a comer menos o definitivamente evitan algunos alimentos”, explicó la académica González Stäger.



Durante su visita académica, Luisa Solano Pérez sostendrá reuniones con académicos del Departamento de Nutrición y Salud Pública de la Universidad del Bío-Bío, así como con integrantes del Grupo de Investigación en Trastornos de la Deglución UBB. También brindará conferencias dirigidas a estudiantes de pregrado de la carrera de Nutrición y Dietética, a profesionales Nutricionistas, y además realizará un taller teórico práctico dirigido especialmente a personas con Disfagia y a sus cuidadores.

La académica se referirá a actualizaciones del tratamiento dietético en trastornos de la alimentación, considerando áreas como la dietoterapia y evaluación del estado nutricional, y vislumbrará igualmente los horizontes de investigación en este campo.

“Me referiré a la utilización de nuevos agentes espesantes, modificadores de textura de los alimentos, diferentes niveles de texturización y por supuesto, la necesidad de elaborar nuestra propia estandarización chilena de descriptores utilizados en las dietas de los pacientes. Estimo que el profesional Nutricionista debe tener un rol fundamental y básico en la atención, tanto a nivel hospitalario como en la atención primaria”, aseveró Solano Pérez.

La académica contempla la realización de un taller para personas con dificultades de la deglución abierto a la comunidad. En la ocasión hará demostraciones sobre cómo mejorar la textura de los alimentos para que puedan deglutirlos con mayor facilidad.

En ese marco presentará una gama de aceites de oliva virgen de la variedad Arbequina, desarrollados por la empresa olivarera Castillo de Canena cuyo origen se remonta a 1780 en Jaén, España. Solano Pérez desarrolla su trabajo de investigación doctoral junto a esta compañía, que en su rama de innovación diseñó un aceite al humo de roble y una línea gourmet de cuatro variedades de arbequina fusionados con aceites esenciales de frutas, plantas y flores.

“En nuestro estudio en la Universidad Complutense hemos visto que no solo se aporta un valor

gourmet a las presentaciones tradicionales, sino que a través de la gastronomía contribuimos a mejorar la calidad de vida y el sabor, tanto a los adultos mayores como a los niños. La idea es estimular el consumo de algunos alimentos que por la técnica culinaria o por su aspecto son rechazados por los consumidores”, describió.

Master en Nutrición y Dietética Culinaria Aplicada a la Gastronomía

En el contexto de sus estudios doctorales, donde desarrolla la línea de investigación en Gastronomía y Dietética Culinaria aplicada a la Nutrición, Luisa Solano Pérez junto a otros investigadores, crearon una propuesta educativa consistente en un Master profesional en Nutrición y Dietética Culinaria Aplicada a la Gastronomía, que será impartido a partir de octubre al alero de la Universidad Complutense.

“Nuestro objetivo es generar una alternativa para todas aquellas personas interesadas en emprender y crear un proyecto que combine Nutrición y Gastronomía. El grupo de investigación al que pertenezco hace ya 2 años estima necesario entregar, desde la Universidad, una formación más profesional en aspectos como bromatología, técnicas dietéticas y también en nutrición. Muchas veces se habla de gastronomía saludable, pero sin evidencia científica que avale ese postulado, por eso creemos que es necesario aportar fundamentos”, aseveró.