

## Jornada UBB abordó actualización en evaluación y tratamiento dietético en trastornos de la deglución

La académica del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Mg. María Angélica González Stäger, precisó que en el marco del proyecto de Extensión que lidera, denominado “Actualización en Nutrición y Disfagia”, se realizó el “Curso de actualización, evaluación y tratamiento dietético en trastornos de la deglución”, donde participaron nutricionistas y fonoaudiólogos de diversos centros de salud de Ñuble, así como alumnos y exalumnos de la Universidad.



En la oportunidad, la exalumna de Nutrición y Dietética UBB y actual candidata a Doctor por la Universidad Complutense de Madrid, Luisa Solano Pérez se refirió a la utilización de nuevos agentes espesantes y modificadores de textura de los alimentos, ideados especialmente para personas que sufren trastornos de la deglución y en específico de disfagia.

La actividad se desarrolló en dependencias del Laboratorio de Nutrición y contó con la participación de la secretaria académica de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Ximena Sanhueza Riquelme; la directora del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Marcela Ruiz de la Fuente, académicos de Nutrición y Salud Pública, de Ingeniería en Alimentos y de Fonoaudiología, así como de exalumnos y alumnos de las carreras de Fonoaudiología y de Nutrición y Dietética.



Luisa Solano, quien dictó el curso de actualización, 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 profesional Solano Pérez realizó igualmente un taller para cuidadores de personas con dificultades de la deglución. En la ocasión hizo demostraciones sobre cómo mejorar la textura de los alimentos para que puedan deglutirse con mayor facilidad.



La académica Mg. María Angélica González destacó la óptima evaluación de la jornada realizada por los concurrentes. “Hay mucho interés por parte de las nutricionistas y los planteamientos de Luisa Solano han resultado ser muy novedosos para todos los asistentes. Hemos aprendido más sobre algunos espesantes y tipos de textura, porque en general las nutricionistas no profundizamos tanto en el ámbito de las texturas de los alimentos, en relación a lo que requiere un fonoaudiólogo. Por ello se hizo hincapié en la necesidad de lograr texturas exactas para los distintos tipos de pacientes”, expresó la académica.

La académica del Departamento de Nutrición y Salud Pública, también destacó el apoyo recibido por parte de algunos laboratorios que aportaron con espesantes que fueron compartidos con los asistentes.



Entre las concurrentes se contó la nutricionista UBB Dina Sandoval Canto, quien se desempeña en el Centro de Responsabilidad de Pediatría del Hospital Clínico Herminda Martín de Chillán. La profesional valoró la preocupación de la carrera por mantener el vínculo con los exalumnos, además de propiciar espacios de perfeccionamiento y actualización disciplinar.

“Vine porque trabajo con niños. He adquirido nuevas visiones. Además, es muy agradable ver cómo algunas exalumnas como Luisa Solano, continúan formándose a nivel internacional. La experiencia de Luisa es muy relevante porque ella se desempeña en España, país que debido a su composición demográfica, con un alto porcentaje de adultos mayores, se encuentra más adelantado en ámbitos como los trastornos de la deglución y la generación de alimentos especiales”, aseveró Dina Sandoval.



Respecto del curso de capacitación, Dina Sandoval explicó que pudo conocer otros productos y formas de preparaciones. Habitualmente, precisó, se orienta a las familias de pacientes con trastornos de la deglución para que empleen espesante como las papas o el usual producto Nestum, pero en la jornada conocieron otros productos que se encuentran disponibles en el mercado a precios muy asequibles.

“Yo me desempeño en un hospital público, y nuestros usuarios no disponen necesariamente de tantos recursos para adquirir productos muy caros, de manera que las opciones que nos presentaron aquí son bastante apropiadas”, comentó.

Dina Sandoval relevó otro aspecto tratado en la jornada que le parece del todo pertinente. Los profesionales nutricionistas tienen muy claro que deben cubrir las necesidades nutricionales de los pacientes, sin embargo, en ocasiones no se considera el factor de la aceptabilidad de dichas preparaciones. “Ese es un elemento muy importante porque nosotros podemos planificar muy bien, pero si nuestro paciente no consume el 100% de lo que le damos, tampoco se logra el objetivo” reflexionó.