

Académica UBB expuso en VII Congreso de la Asociación Europea de Disfagia y Primera Cumbre Mundial de Disfagia

La académica del Departamento de Ciencias de la Rehabilitación en Salud, Virginia García Flores, participó en importantes encuentros donde presentó la ponencia “Percepción del fenómeno de alimentación y de las propiedades organolépticas de los alimentos por un grupo de personas mayores con presbifagia y disfagia”. La investigadora UBB fue la única representante nacional en dicha cita.



El congreso y la cumbre mundial, realizados en Barcelona, España, fueron convocados por la European Society for Swallowing Disorders y sus símiles de Estados Unidos y Japón, consideradas las agrupaciones más relevantes a nivel mundial en el estudio de este problema de salud.

Según se indicó, 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 y por consecuencia de accidente cerebrovascular.

En tanto, la presbifagia corresponde a las alteraciones de las estructuras y fases implicadas en la deglución que se dan naturalmente debido al envejecimiento.

“Para nosotros como Departamento de Ciencias de la Rehabilitación en Salud y como Escuela de Fonoaudiología, era muy relevante participar en dicho encuentro, más aún cuando se trata de la primera cumbre mundial organizada por las asociaciones más importantes a nivel internacional”, resaltó la académica Virginia García.

“Esto ha servido para estrechar lazos con el Dr. Pere Clavé y su grupo de investigadores. El Dr. Clavé es académico de la Universidad Autónoma de Barcelona y presidente de la European Society for Swallowing Disorders. En ese marco la fonoaudióloga Viridiana Arreola participó en nuestro proyecto de Extensión 2017 aportando sus conocimientos en el área de la fonoaudiología, instándonos a participar de los futuros eventos”, manifestó la académica del Departamento de Ciencias de la Rehabilitación en Salud.



La académica García Flores explicó que la ponencia presentada ilustra sobre las preferencias de los adultos mayores con presbifagia y disfagia, respecto de las propiedades organolépticas de los alimentos. La investigación es parte de los trabajos que desarrolla el Grupo de Investigación en Trastornos de la Deglución integrado por académicos de la Universidad del Bío-Bío.

“Este trabajo lo desarrollé junto a estudiantes tesistas. Se trata de un estudio de metodología cualitativa donde entrevistamos a 8 adultos mayores que presentan presbifagia y otros 8 con disfagia. Los adultos mayores fueron reclutados desde el Centro de Actividades Prácticas de la UBB y del Hospital Clínico Herminda Martín de Chillán. Así pudimos ver cómo afectan los factores biopsicosociales las preferencias de alimentación que ellos tienen”, comentó.

Virginia García precisó que si bien la muestra es pequeña, se debe rescatar el enfoque cualitativo que permite conocer antecedentes de adultos mayores sanos que presentan presbifagia en contraste con quienes experimentan disfagia.

Según ilustró la investigadora UBB, la bibliografía científica refleja la importancia de la comida como actividad propia de la vida diaria. Es así como estudios recientes han demostrado que los pacientes que sufren disfagia, pueden ver restringida su participación en actividades cotidianas.

A nivel de las propiedades organolépticas de los alimentos, tanto los pacientes con presbifagia como con disfagia, prefieren el sabor dulce. Los adultos mayores sanos optan por la temperatura caliente a diferencia de quienes tienen disfagia que prefieren la temperatura tibia. En cuanto a la consistencia, los adultos mayores con presbifagia prefieren los semisólidos, y los con disfagia aquellos líquidos.

La académica Virginia García explicó que en Chile no se ha profundizado sobre las preferencias alimentarias de los adultos mayores, lo que supone un desafío interesante.

“No sabemos qué prefieren nuestros adultos mayores. Sabemos que tienen necesidades nutricionales específicas así como preferencias alimenticias, pero no está explícito. En Chile no contamos con alimentos para adultos mayores con dificultades en la deglución. Lo único que hay son espesantes de

alimentos para personas secuelas de Accidente Cerebro Vascular (ACV)", reflexionó.

A diferencia de lo que ocurre en la región, en Europa y EE.UU. la industria alimentaria sí ha desarrollado una gama de alimentos que pudieran cubrir las necesidades de las personas con disfagia. Es por ello que el Grupo de Investigación en Trastornos de la Deglución integrado por académicos de la Universidad del Bío-Bío, orienta parte de sus esfuerzos en lograr la creación de alimentos específicos para tratar los trastornos de la deglución.