

Académicas del Grupo de Investigación Alteraciones de la Deglución impulsan serie de acuerdos con instituciones españolas

Las académicas del Departamento de Nutrición y Salud Pública, María Angélica González Stäger y Verónica Barrón Pavón, en visita a España, dirigieron una serie de gestiones conducentes a promover el intercambio estudiantil y académico, así como la capacitación y el desarrollo de publicaciones e investigaciones científicas. Diligencias se centraron en la Universidad Complutense de Madrid, el Centro de Referencia Estatal de Atención al Daño Cerebral (CEADAC), la Academia Iberoamericana de Gastronomía y la empresa olivarera Castillo de Canena.



Las académicas del Departamento de Nutrición y Salud Pública, María Angélica González Stäger y Verónica Barrón Pavón, realizaron una estadía en el Centro de Referencia Estatal de Atención al Daño Cerebral (CEADAC) en Madrid. Dicho Centro depende del Instituto de Mayores y Servicios Sociales (IMSERSO) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad de España.

La actividad es parte del programa de desarrollo del Grupo de Investigación Alteraciones de la Deglución, compuesto por académicas y académicos del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Departamento de Ciencias de la Rehabilitación en Salud, Departamento de Ingeniería en Alimentos y Departamento de Gestión Empresarial de la Universidad del Bío-Bío.

La visita académica fue coordinada por la exalumna de la Escuela de Nutrición y Dietética Luisa Solano Pérez, quien cursa estudios de Doctorado en la Universidad Complutense de Madrid, y que durante 2017 participó en una serie de conferencias y talleres realizados en la UBB, en el contexto del proyecto de Extensión "Actualización en Nutrición y Disfagia", dirigido por la académica Mg. María Angélica González Stäger.

Las académicas UBB fueron recibidas por la Directora del Centro de Referencia Estatal de Atención al Daño Cerebral (CEADAC), Dra. Inmaculada Gómez Pastor, quien explicó que el Centro es una institución pública para la rehabilitación integral e interdisciplinar de usuarios con daño cerebral.

De este modo ofrece programas de rehabilitación a las personas con daño cerebral e impulsa la mejora de la calidad de vida de los afectados y sus familias. También brinda formación y docencia a profesionales sobre el daño cerebral adquirido; y promueve y colabora en proyectos de investigación en el ámbito del daño cerebral.

“CEADAC acoge a los pacientes que ya han recibido el alta del hospital y deben proseguir sus tratamientos de rehabilitación. Es un amplio edificio de cuatro pisos. En cada nivel los usuarios disponen de todos los profesionales y del equipamiento necesario para su tratamiento. Asimismo, los equipos cuentan con amplios recursos para su labor. Por ejemplo, el terapeuta ocupacional dispone de un espacio que recrea una casa y de ese modo enseña a las personas secuestradas a desempeñarse nuevamente en las actividades del hogar”, comentaron las académicas.

En dicho lugar, las académicas UBB también conocieron una serie de cubiertos y vajillas especiales para personas con alguna dificultad derivada del daño cerebral. Los utensilios se elaboran con diferentes pesos y materiales, así como con formas y ángulos distintos que facilitan el uso de la persona.

“Tuvimos una excelente acogida de parte de la directora de CEADAC, Inmaculada Gómez Pastor, así como de todo el equipo profesional. Fueron muy generosos y compartieron sus experiencias con real interés”, aseveraron.

Fruto de la visita académica se avanzó en la firma de un convenio marco entre la Universidad del Bío-Bío y CEADAC, el que se encuentra en su etapa final de evaluación en España. El acuerdo permitiría la realización de estadías académicas en CEADAC, así como la proyección de investigaciones conjuntas en el área de Trastornos de la Deglución. El acuerdo beneficiaría a estudiantes y académicos de las carreras de Nutrición y Dietética así como de Fonoaudiología.

También se acordó realizar una adaptación chilena de la Guía de Alimentación para Personas con Disfagia de CEADAC. “La idea es adaptar dicho documento a las necesidades y a la realidad de Chile. En nuestro país no existe nada similar de manera que estimamos que será un gran aporte”, aseguraron las académicas UBB.

Además, se convino en trabajar en una publicación científica conjunta sobre Alteraciones de la Deglución, tarea que se emprenderá junto a la exalumna UBB, Luisa Solano Pérez.



Las académicas María Angélica González Stäger y Verónica Barrón Pavón, también sostuvieron una entrevista con el embajador de Chile en España, Jorge Tagle Canelo y con el director de ProChile, Roberto Paiva Reinero.

Durante la cita, las académicas dieron cuenta de sus actividades en Madrid, particularmente del vínculo entablado con CEADAC, y de las perspectivas de desarrollo que se abren a partir de esta relación.

El embajador Tagle Canelo también comentó la relevancia del acuerdo suscrito entre Chile y España que reconoce la validez mutua de los títulos universitarios sin necesidad de homologar, lo que responde al afán de desarrollar las relaciones entre ambos países y colaborar en las áreas de la Educación, la Cultura y la Ciencia.

Las académicas UBB también se entrevistaron con Rafael Ansón Oliart, presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, con el propósito de iniciar una colaboración académica entre ambas instituciones. “Le interesó mucho la posibilidad de trabajar con Chile”, explicaron.



En ese sentido se comenzó a trabajar un acuerdo marco basado en un convenio que suscribe dicha institución con la Universidad Complutense de Madrid.

A partir de ello, Ansón Oliart, ofreció la realización del Curso de Experto Universitario en fundamentos básicos en Gastronomía, Ciencia y Cultura de la alimentación. Rafael Ansón ha trabajado este curso con la Universidad Alfonso X El Sabio y está disponible para hacerlo con la Universidad del Bío-Bío.

Asimismo, Rafael Ansón se refirió a la posibilidad de trabajar junto con la UBB el Programa de Alimentación, Nutrición y Gastronomía para la Educación Infantil (PANGEI). “Es un programa de vida saludable orientado a escolares”, aseveraron.

El programa académico también consideró la visita a la Universidad Complutense de Madrid. Las académicas realizaron las gestiones conducentes a reactivar el convenio existente entre dicha casa de estudios superiores y la UBB, suscrito inicialmente bajo el gobierno universitario del rector Hilario Hernández Gurruchaga.



Asimismo, se reunieron con académicas del Departamento de Nutrición y Ciencias de los Alimentos de la Universidad Complutense. “Ellas manifestaron mucho interés por la malla curricular de la carrera de Nutrición y Dietética UBB, que pone un énfasis en las prácticas tempranas en terreno. También les llamó la atención que además de los cuatro años de duración de la carrera se considere una especialización. Demostraron gran interés por generar intercambio académico y estudiantil con la UBB”, expresaron las académicas.

El periplo académico incluyó igualmente la visita a la empresa dedicada a la producción de aceite de oliva virgen, Castillo de Canena. En la ocasión recorrieron la almazara y conocieron los diferentes tipos de olivo que dan origen a las variedades de aceites. También fueron invitadas a conocer el castillo de estilo renacentista que data del siglo XVI.



Las académicas UBB también concurren al 32º Salón de Gourmets en Madrid, considerado el mayor evento europeo dedicado en exclusiva a los productos delicatessen, el escaparate anual más importante de alimentos y bebidas de alta gama. La feria de carácter internacional, consideró la representación de más de 40 países, entre ellos Chile. Alrededor de 1.630 expositores mostraron más de 40.000 productos delicatessen, según describieron.

La estadía se concretó a través de los apoyos de la Vicerrectoría Académica, la Dirección de Investigación, el Grupo de Investigación Alteraciones de la Deglución, la Decanatura de FACSA, y de

la Dirección del Departamento de Nutrición y Salud Pública.