

Experta internacional abordó “Tendencias y Regulaciones para Ingredientes Funcionales” en seminario UBB

**La exalumna de Nutrición y Dietética de la Universidad del Bío-Bío, radicada en Madrid, España, Luisa Solano Pérez, expuso sobre el marco legislativo de los Alimentos Funcionales y la regulación europea en torno a ingredientes especializados y tendencias gastronómicas. La especialista, Máster en Ciencias de la Nutrición, mención Nutrición Clínica Adulto del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile, realiza estudios de Doctorado en Nutrición en la Universidad Complutense de Madrid.**



El Seminario “Marco Legislativo Europeo de Alimentos Funcionales” convocado por el Grupo de Investigación Alteraciones de la Deglución, de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, concitó el interés de académicos, estudiantes de pre y postgrado, así como de empresarios de la agroindustria regional.

El Grupo de Investigación Alteraciones de la Deglución es dirigido por la académica del Departamento de Ciencias de la Rehabilitación en Salud, Virginia García Flores y es integrado por 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.

Luisa Solano Pérez replicó en la UBB la conferencia brindada en el “Seminario Internacional de Legislación Alimentaria aplicada a los Ingredientes Naturales y Alimentos Funcionales”, organizado por ProChile y el Ministerio de Relaciones Exteriores en Santiago y Puerto Varas.

La académica explicó que “un alimento puede ‘ser considerado funcional’ si se ha demostrado de manera satisfactoria que posee un efecto beneficioso sobre una o varias funciones específicas en el organismo, más allá de los efectos nutricionales habituales, siendo esto relevante para la mejoría de la salud y el bienestar y/o reducción del riesgo a enfermar”, según consigna European Commission Concerted Action on Functional Food Science in Europe (FUFOSE).



En esta línea, Luisa Solano dio cuenta del Reglamento Nº 1924/2006 del Parlamento Europeo de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, soporte legislativo que permite, por ejemplo, rotular los envases de alimentos con declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos tales como “Bajo contenido”, “Fuente de”, “Exento de”, entre otros.

Asimismo, durante la conferencia se refirió a las tendencias gastronómicas y de consumo actual, espacios donde el profesional Nutricionista desempeña un importante rol como agente de cambio y promotor de la salud y de la educación alimentaria nutricional.

Las académicas del Departamento de Nutrición y Salud Pública e integrantes del Grupo de Investigación Alteraciones de la Deglución, María Angélica González Stäger y Verónica Barrón Pavón gestionaron la visita académica de Luis Solano Pérez, quien vino a Chile invitada por la agencia de ProChile. La repartición dependiente del Ministerio de Relaciones Exteriores valoró la visión global de la profesional e investigadora, que logra aunar áreas diversas pero confluyentes tales como legislación, gastronomía, ciencias de la salud, alimentación y nutrición.



La académica María Angélica González explicó que además de la conferencia, la investigadora Solano Pérez desarrollará un completo programa de trabajo con el Grupo de Investigación Alteraciones de la Deglución.

“La académica Luisa Solano es parte del proyecto regular de investigación denominado -Relación entre la nutrición, salud oral y envejecimiento de adultos mayores con alteraciones de la deglución-, y

colabora en una serie de tareas que llevamos adelante”, expresó la académica.

Entre ellos se cuenta la adaptación chilena de la Guía de Alimentación para Personas con Disfagia del Centro de Referencia Estatal de Atención al Daño Cerebral (CEADAC) de Madrid, que compartió dicho documento con las académicas María Angélica González y Verónica Barrón Pavón durante la visita académica que ambas realizaron hace unos meses.

“La idea es adaptar dicho documento a las necesidades y a la realidad nacional. Chile cuenta con una guía que se aplica a los trastornos de la deglución que es anterior al año 2000. Pretendemos aprovechar el avance científico que ha habido en relación a los trastornos de la deglución y realizar la primera guía chilena, considerando alimentos chilenos, considerando como base los estándares americanos, ingleses y australianos, que son los que se utilizan en este minuto. Es necesario adaptar la terminología y el lenguaje empleado en Chile, en términos culinarios y dietéticos, y por supuesto agregar alimentos que en la guía de CEADAC no están pero que Chile sí los tiene como el maíz, la palta, entre otros”, aseguraron las académicas UBB.



González Stäger también explicó que el Grupo de Investigación, que integra a académicos de Nutrición y Dietética, Ingeniería en Alimentos y Fonoaudiología, proyecta la conformación de una unidad de diseño y formulación de alimentos especialmente dirigidos a pacientes con trastornos de la deglución. Del mismo modo, se planea formular una unidad de atención a pacientes derivados por daño neurológico por causa cerebrovascular en Hospital Clínico Herminda Martín de Chillán, quienes habitualmente, como secuela, presentan alteraciones en la deglución.

“Durante esta visita estableceremos directrices generales en términos de flujogramas, algoritmos, definición de funciones de los diferentes profesionales que debería considerar esta unidad, para posteriormente hacer los estudios de viabilidad. La Universidad puede elaborar una propuesta y luego eso se aterriza al contexto del Hospital. El nutricionista desempeña un rol fundamental, así como el fonoaudiólogo, la enfermera, el otorrino o el neurólogo, porque la Disfagia es un signo clínico que debe ser tratado en forma transdisciplinar”, expresó Luisa Solano.

Al respecto, la académica González Stäger expresó que el Grupo de Investigación se encuentra desarrollando una investigación en el Servicio de Neurología del Hospital Clínico Herminda Martín con

el propósito de evidenciar la necesidad de implementar un seguimiento a los pacientes con daño neurológico, situación que hoy no se da cabalmente. “En la investigación se está midiendo la hidratación y la composición corporal de las personas desde el momento en que son atendidos por Accidente Cerebrovascular (ACV), luego cuando se van de alta, y posteriormente se considera el seguimiento en el hogar. Esto servirá de insumo para ver qué funciones deberá desempeñar el equipo de salud, así como las necesidades que surgen en este tipo de pacientes”, manifestó.



En concordancia con lo anterior, el Grupo de Investigación se apronta a iniciar otro estudio donde se analizará la presbifagia, signo clínico similar a la disfagia que afecta a las personas por efecto del envejecimiento normal. “En este caso trabajaremos una muestra de personas que pertenecen a clubes de adultos mayores de la Municipalidad de Chillán. Queremos identificar las dificultades de la deglución en este grupo etario específico”, aseveraron las académicas Verónica Barrón Pavón y Angélica González Stäger.

La investigadora Luisa Solano Pérez también consideró una conferencia especial a los estudiantes de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad del Bío-Bío, que tuvo como eje central la Gastronomía como área convergente entre la Nutrición y la Dietética, lo que se considera una tendencia internacional.

“El objetivo fue mostrar los avances de la Gastronomía en Madrid, España, que es el escaparate internacional del acontecer gastronómico. Alrededor de un 12% del PIB de España corresponde a la industria del turismo y un 7% del PIB corresponde al sector hostelería. Eso significa que la gente visita el país porque quiere conocer sus lugares históricos, pero el turista también quiere comer sano, rico y lo tradicional. Ahí el Nutricionista tiene un nuevo escenario de acción orientado a potenciar el patrimonio gastronómico”, ilustró.



“La cocina de España se conoce como la cocina de la libertad, donde se ha puesto en valor no sólo las técnicas de vanguardia, que hace cuatro o cinco años era la tendencia. Hoy la cocina releva el producto y en ese marco adquiere mucha importancia la tradición, la innovación y ciertamente el emplatado. En ese sentido me ha provocado gran gusto ver que en restaurantes 5 estrellas de Santiago se destacan productos chilenos de proximidad, de temporada y también legumbres, lo que hace un tiempo era impensado”, precisó.

Solano Pérez destacó que Chile es un exportador importante de materias primas naturales de una riqueza nutricional excepcional, como es el caso del maqui, y en esos contextos el Nutricionista debe ejercer su rol referente en consultoría.

Durante su estadía en el país, Luisa Solano también dictó un curso especial de cata dirigido a profesionales con el objetivo de demostrar empíricamente las fases de una cata profesional que permite valorar y definir lo que sería un aceite de oliva virgen extra. “Haremos énfasis en los pasos que incluyen la evaluación visual, olfativa y gustativa. Apreciamos un aceite virgen extra chileno y lo comparamos con un aceite de maravilla. De este modo, los asistentes pudieron identificar los tres atributos fundamentales de un aceite virgen extra: frutado, picante y amargor”, ilustró.

La académica Luisa Solano relevó que la prestigiosa Guía Internacional Flos Olei, considera a 6 aceites chilenos entre los mejores del mundo, lo que también da cuenta del crecimiento de la industria olivarera en el país.





La investigadora también consideró una muestra de aceites de oliva virgen extra de la variedad Arbequina Castillo de Canena originaria de Jaén, España. Luisa Solano 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 esta investigación el apoyo de la directora de Marketing, Rosa Bañó y del director general de Castillo de Canena, Francisco Bañó, ha resultado fundamental”, precisó.

Asimismo, Solano Pérez realizó una muestra de utensilios y elementos diseñados especialmente para la cata de aceites por la empresa española Elaia Zait, a través de su rama I+D+i, junto con la Universidad de Jaén.

“Ellos han creado un mundo alrededor del aceite de oliva, que también requiere elementos de degustación y cata. Por ejemplo, el nuevo vaso color rojo granate autorizado por el Consejo Oleico Internacional. Su color tiene un fundamento técnico, pues anula en el catador el factor visual que puede interferir en la evaluación final de un aceite”, aseveró la especialista, quien también valoró el apoyo del socio fundador de Elaia Zait, Daniel Millán y de Juan Carrillo.