

FUNCIÓN EMOCIONAL DE LA GASTRONOMÍA: DESCRIPCIÓN Y POSIBILIDADES EN EL CASO DEL ALZHEIMER

Objetivos:

Generales: Poner en práctica los conocimientos de “Protocolo y Gestión de Eventos” y relacionarlos con las ODS.

Específicos: Analizar la función emocional que tiene la gastronomía así como su potencial terapéutico. Además de investigar la relación que existe entre la memoria y los sabores, olores y texturas asociados a la infancia.

Metodología:

Búsqueda bibliográfica de artículos científicos y revistas

Resultados:

1. ¿Qué son las enfermedades degenerativas?

Aquellas que deterioran progresivamente las funciones de los órganos y tejidos.

Son una preocupación creciente a nivel mundial.

Afectando a millones de personas y causando un impacto significativo en la calidad de vida de los pacientes.

El Alzheimer es la principal causa de demencia, siendo entre el 60 y el 80% de los casos.

Sus principales características son la pérdida neuronal y la disfunción cognitiva.

Se estima que la cifra actual se triplicará para el año 2050.

3. ¿Por qué algunos sabores nos recuerdan a nuestra infancia?

El sentido del olfato provoca respuestas emocionales rápidas, superando a otros estímulos sensoriales.

Los **sabores y olores** activan una **red neuronal** que incluye la amígdala y el hipocampo, lo que permite la **evocación de recuerdos** detallados y emocionalmente cargados.

Este conocimiento aplicado a la Gastronomía se podría aplicar en el **tratamiento no farmacológico** añadido al tratamiento farmacológico, para mejorar la eficiencia del tratamiento así como la **calidad de vida** de los pacientes.

2. ¿Qué puede hacer la gastronomía?

+ Influir en el **contenido de la dieta**: incluyendo pescado azul, frutos del bosque, AOVE, MIND, nueces...

+ Influir en las **características de la dieta**: Adaptada para los pacientes con disfagia o reduciendo el tamaño de las raciones.

+ Ser una **herramienta social**: Ayuda a aumentar las interacciones con otros pacientes o cuidadores.

+ **Estimulación sensorial**: ¿Puede la gastronomía influir en la salud de los pacientes con demencia? ¿Es posible?

4. ¿Se podría sugerir la implementación de “la gastroterapia”?

Si, cocinar es una terapia de estimulación sensorial.

A pesar de que todavía **no hay mucha investigación** sobre el tema consideramos que puede tener un **gran potencial**. Cocinando **utilizamos todos nuestros sentidos**. Además de esto, muchas personas mayores han cocinado durante toda su vida y para ellos es una **afición**.

5. Objetivos de Desarrollo Sostenible

- 3: Promueve el **bienestar**
- 4: **Educación** interdisciplinar y de calidad
- 10: **Igualdad** de acceso a la terapia
- 12: Cocina consciente y **sostenible**
- 17: **Alianza interdisciplinar** para cumplir un objetivo común

Para saber más información sobre el trabajo o el evento se puede escanear el QR a continuación:



UA UA
FACULTAD DE CIENCIAS GASTERRA

