

# 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.**

#### 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?**

#### 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.

¿GASTROTERAPIA?



#### 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

