

Luisa Andrea Solano Perez

Chile / Şili Tamsilcisi

Universidad Europea de Madrid

Facultad de Ciencias Biomédicas y de Salud. Madrid, ESPAÑA



Nombre y Apellido	: Luisa Andrea Solano Perez
Título	: Chile / Şili Tamsilcisi
Fecha de nacimiento	:
Dirección de correo electrónico	: solano.luisa@gmail.com
Teléfono (Negocio)	:
Teléfono móvil)	: +34 657 37 18 09
Habla a	: Facultad de Ciencias Biomédicas y de Salud. Madrid, ESPAÑA
Blog	: luisasolano.com
Twitter	: @solanoluisa

EXPERIENCIA PROFESIONAL 2021

UNIVERSIDAD EUROPEA DE MADRID. Facultad de Ciencias Biomédicas y de Salud. Departamento de Enfermería y Nutrición Humana y Dietética. Escuela de Nutrición Humana y Dietética.

- Docente en el Grado de Nutrición Humana y Dietética.
- Docente en el Máster de Nutrición Clínica.

MIEMBRO DEL EQUIPO PATRIMONIO GASTRONÓMICO PROTEGIDO / Protected Culinary Heritage (<http://patrimoniogastronomicoprotegido.org/>) UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA

- Docente en Máster en Patrimonio Alimentario

2018 – 2020

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID-UCM

- Docente Máster en Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía.
- Docente en Certificado de Formación Permanente: Conocimientos nutrición y habilidades dietéticas básicas para profesionales de hostelería.

2018 – 2020

UNIVERSIDAD DEL BÍO-BÍO.CHILLÁN. CHILE

- Integrante del equipo de investigación trastornos de la deglución. Universidad del Bío-Bío (Chile)
- Co investigador externa en el proyecto de investigación DIUBB180920 3/R "Relación entre la nutrición, salud oral y envejecimiento de adultos mayores con alteraciones de la deglución".

2015 – 2018

- COLABORADORA Y DOCENTE, UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID-UCM

- Participación en el diseño del Máster Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía. Actividades de difusión de alimentación saludable y dietética culinaria.
- Colaborador Honorífico del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia.
- Ponente en el I Congreso de Estudiantes de Nutrición y Dietética, ADINU Madrid- UCM. El tema de la ponencia fue: Rol del profesional Nutricionista en la Unidad de Cuidados Intensivos.
- Masterclass en la Asignatura Nutrición Humana y Dietética, del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. "Dietética culinaria en disfagia. Modificación de la viscosidad de líquidos para dietas de texturas modificadas".
- Masterclass en la Asignatura de Gastronomía Aplicada a alumnos del grado Nutrición y Dietética. "Actualización del manejo dietético en disfagia".
- Colaborador Honorífico del Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia.
- Masterclass en la Asignatura Biodisponibilidad de Nutrientes del Grado de Nutrición y Dietética. "Evaluación Nutricional en el Paciente Crítico. Rol del Nutricionista en una Unidad de Cuidados Intensivos".

2012 – 2014

DOCENTE INVITADA, UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID-UCM

- Impartición del monográfico Competencias del profesional Nutricionista en Chile en el área de Restauración Colectiva, en la asignatura de Restauración Colectiva de la Licenciatura en Ciencias y Tecnología de los Alimentos.

2011 – 2012

NUTRICIONISTA. CAMPAÑA MÉDICA EN INDIA (ONGD FIETGRATIA)

- Visitamos 7 centros en total, distribuidos entre las ciudades de Mumbai y Pune. Y tuvimos oportunidad de atender 350 personas (niños huérfanos y/o enfermos de SIDA y mujeres víctimas de tráfico humano).
- Evaluación nutricional de niños y adultos de los Centros que visitamos con las ONG locales.
- Invitada como ponente al congreso organizado por la ONG Project Rescue para formar a voluntarios y cooperantes de las distintas ONG que están trabajando en la zona de Pune.
- La exposición fue el curso "Planning a nutritional program for children with several levels of undernourishment. Guidelines and Recommendations.

2008 – 2009

NUTRICIONISTA JEFE, CLÍNICA LOS COIHUES. REHABILITACIÓN DE ALTA COMPLEJIDAD (CHILE)

- Jefe del Departamento de Nutrición.
- Dirección y gestión del Servicio de Alimentación y Asistencia Nutricional Intensiva (nutrición enteral, parenteral)
- Dirección y gestión del Servicio Dietético de Leche (SEDILE).
- Miembro del Comité de Calidad. 2007 – 2008

UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO. SANTIAGO DE CHILE.

- Docente Responsable de la Asignatura "Evaluación del Estado Nutricional" y Tutoría de Práctica Profesional de la carrera Licenciatura en Nutrición y Dietética.
- Integrante de la Comisión de Examen de Grado de la Licenciatura en Nutrición y Dietética.
- Participación de la actualización de la malla curricular de la carrera y elaboración de pautas de evaluación y programas académicos de las asignaturas de la nueva malla curricular de la carrera Licenciatura en Nutrición y Dietética.
- Docente en la asignatura "Nutrición e Inmunología" del 4º curso de la carrera de Medicina.

ASESORA NUTRICIONAL, SEMINARIO PONTIFICIO MAYOR Y COMEDOR UNIVERSITARIO EN LA UNIVERSIDAD ALBERTO HURTADO (SANTIAGO DE CHILE)

- Prestación de Asesoría técnica en el manejo y entrega del servicio de restauración colectiva.
- Planificación alimentaria mensual con aporte nutricional. 2005 – 2006 NUTRICIONISTA CLÍNICA, CLÍNICA ALEMANA (SANTIAGO DE CHILE)



- Nutricionista Clínica del Servicio de Pediatría. • Consulta Nutricional en el Centro de Diagnóstico: diabetes mellitus, hipertensión arterial, dislipidemias, obesidad, alergias alimentarias, etc.
 - Nutricionista encargada de la toma de análisis de exámenes como Calorimetrías Indirectas y Bioimpedanciometría.
 - Nutricionista del Programa "Obesidad Infantil y del Adolescente".
- 2002 – 2004 NUTRICIONISTA CLÍNICA, CLÍNICA ALEMANA (SANTIAGO DE CHILE)
Nutricionista Clínica del Servicio Médico Quirúrgico y Unidad de Cuidados Intensivos e Intermedios.

EDUCACIÓN

2015 – 2020

- Universidad Complutense de Madrid. España.
- Grado Académico Doctor. Facultad de Farmacia.
- Tesis: "Aplicación De La Dietética Culinaria En Trastornos De La Deglución"
- Sobresaliente, Cum Laude. 2012 - 2014
- Máster Propio En Gestión E Innovación Gastronómica Y Ciencias De La Alimentación, Universidad Camilo José Cela, Cátedra Ferrán Adrià.
- Egresada con distinción.

2010 – 2011

- Universidad Complutense de Madrid-UCM.
- Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Homologación de título. 2006 - 2008
- Universidad De Chile. Instituto De Nutrición Y Tecnología De Los Alimentos (INTA). Chile.
- Magister en Ciencias de la Nutrición, con mención en Nutrición Clínica Adulto,
- Tesis "Comparación de los requerimientos calóricos estimados en pacientes críticos de Clínica Alemana por fórmula Harris Benedict y método factorial con Calorimetría Indirecta".
- Egresada con distinción. 1997 – 2001
- Universidad Del Bio-Bio, Chillán
- Nutricionista.
- Licenciada en Nutrición y Dietética, (Chile)
- Tesis "Oportunidad de inicio de la asistencia nutricional en pacientes hospitalizados en los servicios de medicina y cirugía del Hospital Herminda Martín de Chillán".
- Egresada con distinción.

PUBLICACIONES

- 2021.Libro Dietética Culinaria Y Gastronómica Autores: Luisa Andrea Solano Pérez y Jaime Mora Jaraice. Dietética culinaria aplicada a los trastornos en la deglución. Primera edición, diciembre 2020. ISBN-13:978-84-18600-07-4 ISBN- E-BOOK:978-84-18600-08-1 Edición Punto Ditot
- 2021. Guía De Nutrición En Disfagia Autores: Luisa Andrea Solano Pérez, Verónica Barrón Pavón, María Angélica González Stäger, Virginia García Flores, Marcela Sanhueza Garrido, Filemón Fuentes Fuentes. Primera Edición, diciembre 2020. ISBN 978-956-9275-98-2
- 2018. Revista Española De Nutrición Comunitaria (Nutrimad2018) Guía Práctica De Dietética Culinaria Y Gastronómica Aplicada En Los Trastornos De La Deglución: DISEÑO. Revista Española de Nutrición Comunitaria. Volumen 24- Suplemento 2.
- 2017.Revista Nutrición Clínica Y Dietética Hospitalaria. Limitaciones de interpretación de la terminología utilizada en el abordaje dietético de las dietas de textura modificada. Nutr. clín. diet. hosp. 2017; 37(2):89-97, DOI: 10.12873/372cuadrado.
- Revista Española De Nutrición Humana Y Dietética. Nutrición culinaria: ingrediente indispensable en la promoción de la salud. Rev Esp Nutr Hum Diet. 2017; 21(Supl. 1): 22 – 23.
- Publicamadrid. Comunidad De Madrid. Legumbres Salud Sostenible. Consejería De Medio Ambiente, Administración Local Y Ordenación Del Territorio. Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario. IMIDRA.



Programa de Desarrollo Rural de la Comunidad de Madrid 2014-2020.
<http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM003519.pdf>

PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS

2021

2nd II Pandolea International Conference for Sustainable Development. FOOD EDUCATION.
 Speakers: Gastronomy as a health promotion and food education strategy

ABRIL. XXI JORNADAS INTERNACIONALES NUTRICIÓN PRÁCTICA. XIV CONGRESO INTERNACIONAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE DIETÉTICA Y CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN.

- Ponente invitada a compartir el tema: Dietética Culinaria y Gastronomía: dos nuevos enfoques en el manejo nutricional en pacientes con disfagia

2020

XXIV JORNADAS INTERNACIONALES NUTRICIÓN PRÁCTICA. ACADEMIA ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. SOCIEDAD ESPAÑOLA DE DIETÉTICA Y CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN (SEDCA). SPRIM HEALTH GROUP (12-13 FEBRERO 2020)

- Ponente invitada en el taller dietética culinaria aplicada a los trastornos en la deglución.

2019

2 ND INTERNATIONAL YALE SYMPOSIUM ON OLIVE OIL AND HEALTH. DELPHI, GREECE. CONGRESS ORGANIZED BY THE YALE SCHOOL OF PUBLIC HEALTH.

- Presentation of research work: culinary nutrition and gastronomy applied in swallowing disorders.

2018

PROCHILE. MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES. GOBIERNO DE CHILE.

- Expositor en el seminario internacional de promoción de ingredientes y alimentos funcionales. Santiago de Chile y Puerto Varas • regulación europea en torno a ingredientes funcionales y tendencias gastronómicas.

2018

II CONGRESO DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. ACADEMIA ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. (5-6 OCTUBRE 2018)

Ponente invitada en la mesa "Gestión de restauración en colectividades". Compartí el tema: Oportunidades y desafíos para una alimentación saludable en la restauración colectiva y canal HORECA.

2016

DOCENTE INVITADA POR LA ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UNIVERSIDAD DEL BÍO-BÍO (CHILE)

- Ponente III Jornadas Interdisciplinarias de Investigación en Deglución y sus Trastornos. Ponente I Jornada de Actualización en la Evaluación y Tratamiento Dietético en los Trastornos de la Deglución.

- Impartición Taller Práctico de Gastronomía Aplicada a los Trastornos de la Deglución, dirigido a pacientes y familiares con disfagia.

DOCENTE INVITADA POR LA ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UNIVERSIDAD ANDRÉS BELLO (SANTIAGO DE CHILE)

- Ponente en I ° Jornada: "Gastronomía como Vehículo de Salud". Dirigida a alumnos de IV y V año de la carrera de Nutrición y Dietética y académicos.

XX JORNADAS DE NUTRICIÓN PRÁCTICA, X CONGRESO INTERNACIONAL DE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE DIETÉTICA Y CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN, SEDCA Y SPRIM. MADRID. ESPAÑA

Presentación de las comunicaciones:

- Interpretación dietético-culinaria de la terminología estandarizada para el manejo de la alimentación en trastornos de la deglución.
- Menú "Facil á Manger", una nueva textura empleada en la modificación de



dietas en una residencia geriátrica.

II JORNADAS DE CIENCIA Y GASTRONOMÍA FEDERACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE ESPAÑA, FACYRE

- Presentación del trabajo de investigación: La Gastronomía al servicio de la salud. Utilización de un Aceite de Oliva Aromatizado como Herramienta Dietética en la Alimentación del Adulto Mayor XVII REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN (SEÑ), SANTIAGO DE COMPOSTELA
- Presentación del trabajo: Modificación sensorial de frutas por adición de aceite de oliva aromatizado. Prueba preliminar.

COLABORACIONES

2016 – 2018

DYNAMIS RADIO – 87.5 FM MADRID PROGRAMA EL PULSO DE LA VIDA

- Nutricionista responsable del espacio de Nutrición y Gastronomía Saludable, los martes a las 10:00 am. Bajo mi lema "Pon Sabor y Salud a la Vida" contribuyo en la divulgación responsable de contenidos relacionados con la alimentación, salud y nutrición desde una base científica, a través de la Gastronomía Saludable como herramienta de promoción de la salud y la educación alimentaria.

2017 - 2018 RADIO NACIONAL ESPAÑA - RADIO 5 PROGRAMA EL MUNDO DE LA CARNE DE CESAR MARCOS CABAÑAS

- Nutricionista Asesora en temas relacionados con el mundo de la carne desde un punto de vista de salud y gastronomía.

2015 – A LA ACTUALIDAD

REVISTA ON-LINE RESTAURACIÓN COLECTIVA WWW.RESTAURACIONCOLECTIVA.COM.

Redacción de contenidos relacionados con alimentación y nutrición en el adulto mayor, así como aspectos sensoriales, gastronómicos y nutricionales del aceite de oliva virgen extra.

- <https://www.restauracioncolectiva.com/n/nueva-guia-de-nutricion-para-personas-con-disfagiaabordada-desde-diferentes-disciplinas>
- <https://www.restauracioncolectiva.com/n/aspectos-a-considerar-sobre-el-aove-que-deberian-suponeruna-a-en-nutri-score>
- <https://www.restauracioncolectiva.com/n/dietetica-culinaria-modificacion-de-texturas-y-consistenciade-los-alimentoshttps://www.restauracioncolectiva.com/n/interpretacion-de-la-terminologia-utilizada-en-el-abordajedietetico-de-las-dietas-de-textura-modificada>
- <https://www.restauracioncolectiva.com/n/la-cocina-al-vacio-o-sous-vide-seguridad-alimentaria-ycalidad-organoleptica-7>

2021

OLIVE OIL PORTAL

Redacción de contenidos relacionados con aspectos saludables y gastronómicos del aceite de oliva virgen extra

<http://oliveoilportal.com/extra-virgin-olive-oil-the-great-healthy-ally-of-childhood/>

