

From El Diario (New York) - 12 de Agosto

Oncólogo se capacita como

Un doctor que cura con el arte culinario

Lydia Gil

Alabama/EFE — El Dr. Luis Pineda, oncólogo-hematólogo guatemalteco residente en Alabama, está acostumbrado recibir ofertas de trabajo, lo cual no resulta sorprendente dada su exitosa carrera médica e investigativa.

Lo que sí sorprende es que estas ofertas vengan de restaurantes buscando un chef creativo y meticuloso para dirigir la cocina.

Pineda llegó a Estados Unidos en 1974 para seguir estudios en medicina interna y psiquiatría en Omaha, Nebraska.

Al poco tiempo recibió una beca de investigación para continuar sus estudios en la Universidad de Alabama en Birmingham, donde se especializó en oncología y hematología.

Esta segunda especialización le permitió aplicar sus conocimientos previos de psiquiatría para beneficio de sus pacientes de cáncer.

“Una de las cosas más importantes para el paciente es ser escuchado,” dijo añadiendo que sus estudios en psiquiatría le han ayudado mucho en este aspecto.

Después de casi dos décadas trabajando entre las frías paredes de hospitales y laboratorios, Pineda estableció su propia práctica con el propósito de ofrecer un ambiente más tranquilo, cómodo y propicio a la recuperación del paciente.

Sin embargo, una de las preocupaciones que continuaba acechando a Pineda era la deficiencia nutritiva de sus pacientes una vez comenzaban tratamientos de quimioterapia y radiación.

“Uno de los efectos secundarios de la quimioterapia es la mucositis,” explicó Pineda.

“La mucositis causa hinchazón —y a menudo ulceración— del interior de la boca y la garganta”, dijo.

Según Pineda, la mucositis, aunada a las otras complicaciones comunes de la quimio y radioterapia, como náusea, vómito, diarreas y estreñimiento, destruye el apetito del paciente en un momento en que sus necesidades calóricas son mucho más intensas que las de una persona en buen estado de salud.

“Me preocupaba que cada vez que visitaba a mis pacientes en el hospital miraba cinco y 10 latas de batidos

sobre la mesita que se iban acumulando día tras día,” dijo.

Pineda lanzó una campaña para informar a sus pacientes —y a sus familias— sobre cómo afecta la quimioterapia el sentido del gusto, haciéndolos particularmente intolerantes de lo dulce y grasoso.

Según Pineda, la idea que tiene la familia de lo que es nutritivo para el paciente de cáncer generalmente no toma en consideración estas intolerancias.

Los batidos y suplementos calóricos, explicó Pineda, no dan resultado porque tienden a ser extremadamente dulces.

Y otras opciones, como estimulantes químicos de apetito y alimentación por tubo, no son razonables por su alto costo y por cómo afectan la calidad de vida del paciente.

Esto lo motivó a investigar qué elementos estimulan los receptores del paladar y cómo utilizarlos para estimular el gusto y, consecuentemente, el apetito del paciente.

Las metas de su investigación eran encontrar ingredientes que al combinarse y prepararse de un modo específico, estimularan el gusto del paciente, proveyéndoles también una nutrición óptima y conservando su calidad de vida.

Durante su investigación, Pineda descubrió que distintos tipo de chiles (ajíes) estimulaban distintas áreas de receptores del gusto en la boca y comenzó a ensayar la mezcla de éstos con otros ingredientes que cumplían funciones específicas contra los efectos secundarios de la quimioterapia.

Y aunque Pineda confiesa que siempre se había inclinado hacia la cocina, sentía que le faltaba un conocimiento práctico que le ayudara a mejorar su técnica y aprender a destacar el atractivo visual de sus recetas, lo cual ayudaría a motivar al paciente a probar sus platos.

Fue entonces que decidió matricularse formalmente en Culinary Institute of America, el instituto culinario del Virginia College de Birmingham, donde durante 2 años cursó estudios de noche y fines de semana.

Sus instructores reconocieron de inmediato que se trataba de un estudiante cuya motivación y propósitos eran muy distintos a los de sus compañeros: crear recetas de alto contenido nutritivo que combatieran efectos secundarios de la quimio y radioterapia, que fuesen de una textura fácil de tragar y digerir, que no despidieran mucho olor, y que tuvieran un atractivo visual.

Poco a poco, Pineda fue ofreciéndoles diferentes platillos a sus pacientes.

Y la respuesta ha sido formidable, ya que no sólo cumplen con los requisitos que se había propuesto el médico sino también contienen ingredientes comunes y baratos, y las técnicas de preparación son relativamente fáciles de aprender.

Tan es así que Pineda ha reclutado a sus hijos para que le ayuden a preparar platillos para sus pacientes.

“Mi hija, Alaina —de 19 años— se especializa en pasteles; mi hijo, Nicolás —de 16 años— prepara el arroz;

y mi hija, Gia —de 9 años— se encarga de los sorbetes”, dijo.

En su interés por aumentar la calidad de vida, y no sólo de sus pacientes, Pineda destaca la importancia de saborear la comida.

“La comida debe ser para acariciar el paladar,” expresó.

Es por esto que Pineda aboga, no sólo para sus pacientes, el sistema de tapas, ya que al mantener las porciones pequeñas y variadas, se aumenta la percepción de sabores al estimular diferentes áreas de receptores.

“Cuando salgo a cenar, por lo general en lugar de ordenar un plato principal, ordeno 3 ó 4 aperitivos,” dijo.

Sus recetas tan improbables como sorbete de mango y perejil sobre una galleta de queso parmesano, helado de remolacha con albahaca, y helado de té verde sobre rebanadas de mango con chile chipotle .

“El perejil limpia los receptores del gusto,” explicó, “Y el mango ayuda a combatir el estreñimiento”.

“La remolacha es un alimento alto en carbohidratos que, sin embargo, no resulta tan dulce, lo cual la hace perfecta para el paciente de quimioterapia,” continuó.

“Y el té verde es excelente por sus cualidades antioxidantes”.

Sus recetas se sirven frías para facilitar la ingestión y minimizar el olor de los ingredientes, razón por la cual abundan los sorbetes y helados.

Pineda sostiene que las porciones para pacientes de quimioterapia deben ser pequeñas y variadas, y el aspecto de los platos sencillo, visualmente agradable y colorido.

También recomienda que se usen platos y utensilios de plástico para minimizar el gusto metálico causado por algunas terapias.

“Lo que estoy haciendo con mis recetas no es algo científico”, advirtió Pineda, señalando que no se trata de combatir el cáncer por medio de una dieta específica sino de paliar los efectos de las terapias.

Científico o no, la reacción de sus pacientes ha sido excepcionalmente favorable.

Pineda no ambiciona ningún tipo de ganancia monetaria de sus recetas, ya que están disponibles gratuitamente en su página web y en periódicos del área.

Aunque Pineda ya ha recibido becas de investigación de compañías farmacéuticas para continuar su proyecto, espera poder contar con la colaboración de agencias benéficas como la Sociedad Americana del Cáncer para poder llegar a más pacientes.

“Mi deseo es que algún día se le entregue un cuaderno gratis con mis recetas a todo paciente de cáncer”, dijo.

Mientras tanto, puede obtenerlas en www.luispinedamdpc.com.