

Ema, de 12 años, se cayó jugando vóleybol en el colegio

Hija de Mónica Godoy tuvo que ser operada de urgencia: "Está con una súper buena actitud"

MAURICIO NEIRA

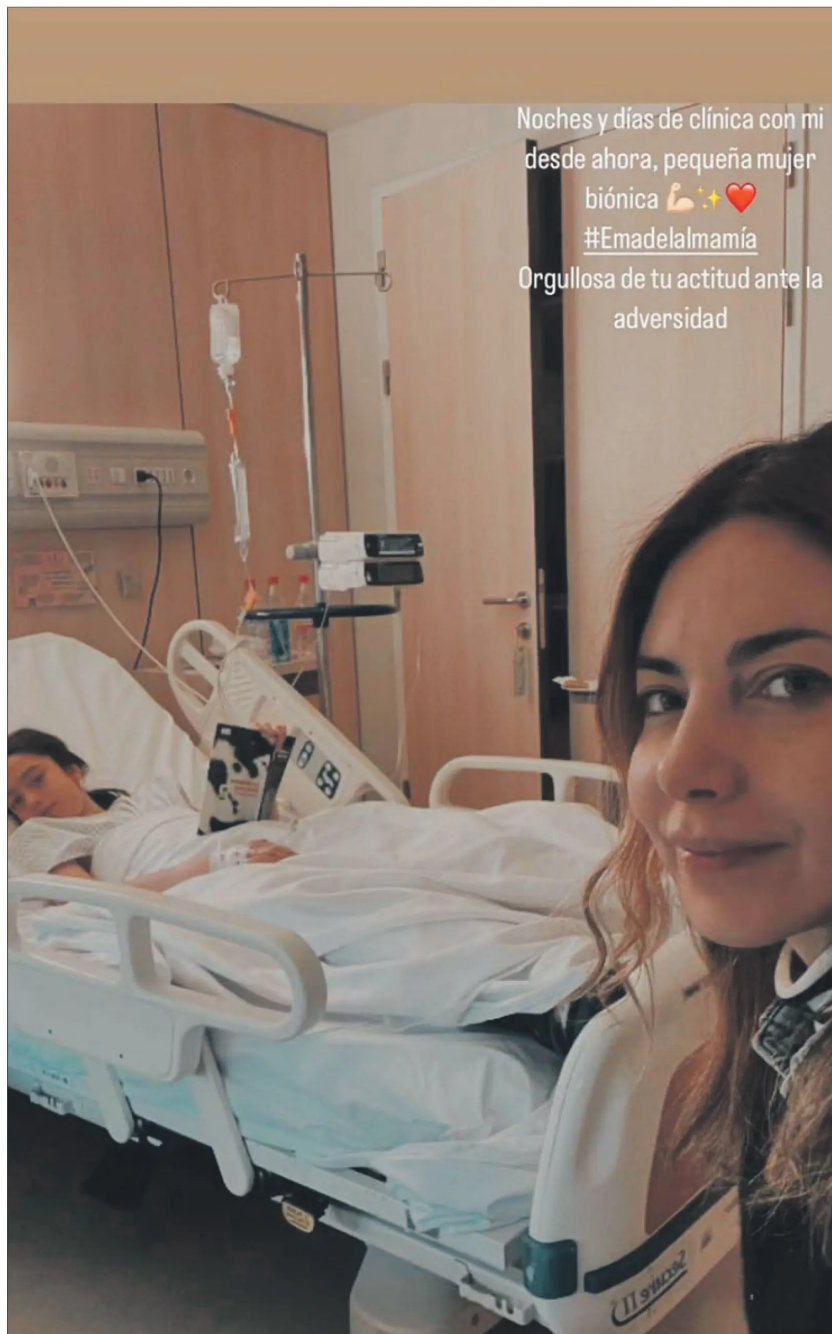
"Me tuve que ir corriendo ese día y partir a la clínica", recuerda Mónica Godoy, quien tuvo que salir inesperadamente de las grabaciones de la nueva temporada del programa de cocina "Top Chef VIP" (programa de Chilevisión que aún no está en pantalla) para ir en ayuda de su hija mayor, Ema (12), quien se cayó jugando vóleybol en el colegio. En un inicio, los primeros análisis hablaban de una simple fractura, pero terminó con una operación de urgencia por el daño causado en su pierna.

"Le esperan unas vacaciones de invierno full sesiones de kine, sin poder viajar, ya que teníamos un viaje planificado, sin poder subir a la montaña y donde su creatividad e ingenio para no aburrirse serán clave", cuenta.

"Al principio parecía una fractura de tibia, que con unos meses de yeso duro podría soldarse, pero ante la duda de la doctora de que pudiera ser algo más complejo, complementó los rayos X con un scanner, donde apareció la envergadura de la lesión: fractura de tibia, con articulaciones y cartílago roto. Una lesión compleja, no tan común", agrega la actriz, quien ha pasado días y noches acompañando a su retoña en la clínica.

Por lo tanto, a Ema le pusieron tornillos en su pierna. Esto la tendrá por al menos un mes sin poder apoyar el pie, otros dos con muletas y sin poder hacer deportes por cuatro meses. Tras la cirugía, "le hicieron un bloqueo para que no sintiera tanto dolor" y Mónica Godoy destaca la actitud de su hija frente a la adversidad, llamándola su "pequeña mujer biónica".

"Para un adulto eso es mucho tiempo (de recuperación), imagínate



La actriz acompañando a su retoña.

para una niña de 12. Ella juega vóleybol y esquí, además de ser súper activa. Le esperan unas vacaciones de invierno full sesiones de kine, sin poder viajar, teníamos un viaje planificado, sin poder subir a la montaña, y donde su creatividad e ingenio para

no aburrirse serán clave. Por suerte lee, es buena para hacer pulseras y otras manualidades, pero será duro", recalca.

"Es una niña increíble, que a pesar de la adversidad y toda la lata que se nos viene, está con una súper buena

actitud, positiva, y diciéndonos que no quiere embarrarle las vacaciones a su hermana. Quiere me vayamos igual con su hermana y ella se queda con su papá (Nicolás Saavedra) y se suma al próximo viaje. Es una niña maravillosa, dulce y generosa", añade la actriz.

Marcelo Somarriva, traumatólogo de la Clínica Universidad de Los Andes, explica la gravedad de estas lesiones resaltando que en la cirugía "hay que reconstruir en forma perfecta la zona para que no quede después con un mal eje de la extremidad o una irregularidad que le provoque una artrosis a futuro". "Al ser joven, la fractura tiene potencial de curación enorme, pero sí está comprometida la articulación, hay que reconstruirla bien para que consolide en buena posición", dice.

"Generalmente, después de la cirugía, al paciente hay que dejarlo sin carga unas tres o cuatro semanas para que se reconstruya bien el cartílago. Prácticamente se demora en recuperarse unos tres o cuatro meses, más la kinesioterapia que deberá hacer", agrega respecto a la recuperación.

¿Cómo ha sido para usted este proceso, Mónica?

"Yo estoy muy preocupada de su recuperación, por supuesto, y gestionando y organizándonos con todo. Trabajo, logística, actividades de Leonor (su hija menor) y mil cosas. La vida tiene imprevistos y accidentes como todo el mundo, pero con toda la actitud para que sea lo más llevadero y armonioso posible y que su recuperación sea muy buena y rápida".

¿Cómo se ha sentido en "Top Chef VIP"?

"A Top Chef Vip llevo a representar a todos los que nos gusta mucho comer bien y rico pero que cocinamos poco por distintas razones. La mía es que siempre he estado rodeada de personas que cocinan muy bien y no me ha quedado otra que dejarme querer. Pero ahora estoy con muchas ganas de ir aprendiendo cada vez más, apoyándome en mi paladar e imaginación para poder conjugar sabores y aromas y disfrutando, descubriendo el increíble arte de la cocina y emplatarlo. Y con tres chefs atómicos, talentosos y con restaurantes premiados a nivel internacional, o sea literalmente aprendiendo de los mejores. Y las más felices son mis hijas que prueban todo lo que practico y les gusta".