Restauración colectiva
www.restauracioncolectiva.com

CONGRESORESTAURACIÓNCOLECTIVA

HOSTELCO

EVOLUCION DE LAS DIETAS TRITURADAS A LAS TEXTURIZADAS , UN PROCESO DE MEJORA CONSTANTE

ARCASA

OBJETIVOS :

1. **DE DONDE VENIMOS? LA PROBLEMATICA ACTUAL, UN MOTIVO DE CAMBIO¿?**
2. **LA SITUACION ACTUAL DEL MERCADO: alternativas , ventajas , inconvenientes.**
3. **LA IMPLEMENTACION DE LAS MEJORAS QUE NOS OFRECE EL MERCADO , SON SUFCICIENTES? , SOSTENIBLES? ....**
4. **LOS PREFORMADOS , TRITURADOS "COCINADOS IN SITU" , TEXTURIZADOS, TRITURADOS V GAMA Y ABA : SUS VENTAJAS E INCONVENIENTES.**
5. **CONCLUSIONES.**

1. DE DONDE VENIMOS ? EVOLUCION DE LA LONGEVIDAD

EDAD Y DIETA

1970-80

20-30% DIETA TRITURADA 50% FM

DISFAGIA???

EDAD Y DIETA

1980-90

30-40%DIETA TRITURADA 30%FM 10% DF

ARCASA

EDAD Y DIETA

ACTUALIDAD

+ 40% DIETA TRITURADA + 20% DF +30 FM Y….

1. DE DONDE VENIMOS, EL PRESENTE

El sector de las RESIDENCIAS ha evidenciado en los últimos años diferentes retos:

- ✓ Cambios tecnológicos, nuevas tecnologías, I+D, nuevos productos, cambios productivos, procesos….
- ✓ Nuevos frentes a los cambios normativas en materia de Seguridad alimentaria.
- ✓ Cambio estructural
- ✓ Competencia en el sector.
- ✓ Adaptarse a las nuevas disposiciones y requisitos europeos en el ámbito de la nutrición y mediante las necesidades constantes de mejorar la eficiencia ajustándose a un mercado competitivo marcado por las dificultades ECONOMICAS = " carencia en RECURSOS" .
- ✓ Buscar y encontrar la mayor alternativa del MERCADO PARA CADA SITUACION.

La estrategia en la GESTION de la cocina y en su conjunto , es un "servicio estratégico" tanto cualitativa como cuantitativamente.

Restauración colectiva
www.restauracioncolectiva.com

CONGRESORESTAURACIÓNCOLECTIVA

HOSTELCO

1. DE DONDE VENIMOS : LA PROBLEMATICA ACTUAL

- ✓ Falta de personal cualificado.
- ✓ Ingredientes principales
- ✓ incrementa el coste.

+

- ✓ Productividad del personal
- ✓ Horas punta de trabajo
- ✓ Mermas , Etc…

+

- ✓ Control de los rendimientos.
- ✓ Falta de regularidad en la ocupación.
- ✓ Rotación del genero.

QUE NECESITA EL SECTOR ?

EXPERIENCIA Y KNOW HOW

ESPECIALISTAS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACION COLECTIVA

COMPROMISO CON LA NUTRICION , CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ESPECIALISTAS EN EL SECTOR SANITARIO Y TERCERA EDAD

SERVICIO DE CONFIANZA

SERVICIO PERSONALIZADO PARA CADA CASO

ARCASA

2. QUE NOS OFRECE EL MERCADO, SE ADAPTA A NUESTRAS NECESIDADES?

BENEFICIOS

ESTABILIDAD

Producto estable y homogéneo. Respeta las propiedades organolépticas y nutricionales.

CONSERVACIÓN

Prolongación de la vida útil del producto.

PLANIFICACIÓN

Permite planificar y actuar con mayor rapidez ante dietas especiales.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Mínima manipulación, mínimo riesgo.

AHORRO

Optimización de recursos humanos y materiales.

SENCILLEZ

Fácil y rápida regeneración para su consumo.

2. QUE NOS OFRECE EL MERCADO, SE ADAPTA A NUESTRAS NECESIDADES?

- ✓ UN PRODUCTO COCINADO , REQUIERE DE 20-40’ DE HORNO Y SERVIR.
- ✓ SUS PREPARACIONES Y PRESENTACIONES VAN DESDE EL PRODUCTO, FRESCO COCINADO, DESHIDRATADO , LIOFILIZADO Y QUE SE RECONSITUYEN EN AGUA O BIEN EN CALDO.
- ✓ EN OTROS CASOS EL PRODUCTO REQUIERE DE UN PREVIO CALENTAMIENTO EN BAÑO MARIA Y DE CONSUMO DIRECTO.
- ✓ PRODUCTOS QUE REQUIEREN DE POCA MANIPULACION , SE MINIMIZA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN Y GARANTIZA LA SEGURIDAD MICROBIOLOGICA.
- ✓ CONTIENEN UN % DE ACEITE OLIVA AÑADIDO , QUE REFORTALECEN EL APORTE EN GRASAS SALUDABLES.
- ✓ GARANTIZAN EL USO DEL PRODUCTO INDICANDO LA FECHA DE CADUCIDAD.
- ✓ SUPONEN UN AHORRO EN RRHH , YA QUE SE PRECISA MENOS MANO DE OBRA EN COCINA.

2. QUE NOS OFRECE EL MERCADO, SE ADAPTA A NUESTRAS NECESIDADES?

- ✓ SE INDICA LA COMPOSICION DEL PLATO/RACION, ENERGÍA KCAL, FIBRA ALIMENTARIA...
- ✓ CONTROL DEL APORTE PROTEICO .(ALTO VALOR BIOLÓGICO).
- ✓ INDICACIONES EN EL CONTENIDO DE ALERGIAS O NO PRESENTE EN EL PRODUCTO.
- ✓ OFRECEN UNA TEXTURA SUAVE Y HOMOGENEA.
- ✓ NO HAY FLUCTUACIONES DE AGUA, CON LO CUAL, NO SE NECESITA EL USO DE ESPESANTES (EN CASOS DE DISFAGIA).
- ✓ ESTAN ELABORADOS CON PRODUCTOS NATURALES , MANTENIENDO ASÍ , LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y EL SABOR Y OLOR DE LA COMIDA CASERA.
- ✓ ALGUNOS , PRESENTAN PRODUCTOS ESPECIALES CON UN CONTENIDO ELEBADO EN CALORIAS Y PROTEÍNAS (calórico/ protéico) , AUMENTANDO LAS NECESIDADES SIN TENER QUE AUMENTAR EL VOLUMEN.

3. LA IMPLEMENTACION : ADAPTAR EL TRITURADO / TEXTURIZADO/ PREFORMADO

Principios básicos en la elaboración de los texturizados, triturados QUE, COMO, QUIEN (I+D)

QUE : Conseguir una alimentación adaptada a la capacidad individual de **masticar y deglutir ,** facilitando una ingesta completa de nutrientes

COMO: mediante productos **CASEROS Y COMERCIALES :** Asegurando el valor nutricional y controlando el aporte ***"PROTEICO "***

QUIEN : el I+D Recursos tecnológicos y productivos que tenemos a nuestra disposición para conseguir dichos objetivos.

COMPOSICION NUTRICIONAL

15%

PROTEINAS.
1 – 1,25 gr./kg de peso corporal

50% -65%

HIDRATOS DE CARBONO "COMPLEJOS"

30%

LÍPIDOS "CONTROL DE GRASAS SATURADAS"

EDAD	NECESIDADES DE INGESTA ENERGÉTICA (kcal/dia)	
	HOMBRE	MUJER
60 – 69	2400	2000
70 – 79	2200	1900
>80	2000	1700

FIBRA ALIMENTARIA 5-11 GR / DIA

LOS APORTES INFERIORES A 1500 KCAL /DIA SUPONEN UN RIESGO DE BAJA INGESTA DE MICRONUTRIENTES AL NO CUBRIR LAS NECESIDADES NUTRICIONALES.

COMPOSICION NUTRICIONAL : 3 EJEMPLOS

EJEMPLO A

ENERGIA	301-311KCAL
VOLUMEN	350 ML
PROTEINA	17 GR
HC	33-35GR
LIPIDOS	11GR
FIBRA	5GR
SAL	< 1GR

EJEMPLO B

ENERGIA	300-320KCAL
VOLUMEN	350 ML
PROTEINA	17-19 GR
HC	31-33GR
LIPIDOS	13GR
FIBRA	3-4GR
SAL	< 1GR

EJMPLO C

ENERGIA	330-350 KCAL
VOLUMEN	350 ML
PROTEINA	19-20 GR
HC	32-35GR
LIPIDOS	15GR
FIBRA	3GR
SAL	< 1GR

4. LOS PREFORMADOS , TRITURADOS “COCINADOS IN SITU” , TEXTURIZADOS, TRITURADOS V GAMA Y ABA : SUS VENTAJAS E INCONVENIENTES.

LA DISFAGIA Y EL TRITURADO , DOS DIETAS ESPECIALES . "SITUACIONES Y SOLUCIONES"

- ✓ TEXTURA
- ✓ VARIEDAD
- ✓ PRECIO
- ✓ OPERATIVA Y FORMATO
- ✓ PRESENTACION
- ✓ DEFINICION Y UNIFICACION EN GRAMAJES Y COMPOSICION NUTRICIONAL

PREFORMADO/ TEXTURIZADO/ "IDEAL PARA DIFAGIAS"??

- ✓ TEXTURA: consistencia, unificación
- ✓ SABOR
- ✓ COLOR
- ✓ PRECIO
- ✓ COMPOSICION Nutricional 100 gr.
- ✓ UNIFICACION Y VOLUMEN/ CANTIDAD
- ✓ SUPLEMENTACIÓN?

QUE QUEREMOS CONSEGUIR ? TEXTURA / CONSISTENCIA

- ✓ Una textura que esté ***adaptada*** a esta patología
- ✓ Que sea ***fácil de tragar*** y requiera el mínimo esfuerzo muscular "lengua".
- ✓ ***Unificada***, que no presente trozos de alimento y de textura unificada, uniforme.

- ✓ Apta para la mayoría de grados de disfagia , agradable y suave de textura.
- ✓ Que se aproxime e intente agrupar las tres texturas estándar :
  - Pudin
  - Néctar
  - Miel

EL TRITURADO , QUE QUEREMOS , QUE BUSCAMOS, CUAL ES LA MEJOR ALTERNATIVA??

- ✓ TEXTURA: consistencia, unificación
- ✓ SABOR
- ✓ COLOR
- ✓ PRECIO
- ✓ COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 gr.
- ✓ UNIFICACION Y VOLUMEN/ CANTIDAD
- ✓ SUPLEMENTACIÓN?

PUNTOS CRITICOS DE LOS TRITURADOS ELABORADOS EN NUESTRAS COCINAS

- ✓ Difícil Control de los gramajes, correcto gramaje en proteínas, lípidos e Hc por ración y por "50" ?.... Hacemos bien el cálculo?
- ✓ RRHH
- ✓ Requiere de una buena manipulación e higiene, más procesos y controles.
- ✓ Es difícil conseguir SIEMPRE LA MISMA TEXTURA, los alimentos naturales tienen una cantidad de agua diferente , dependiendo de si hablamos de Arroz, pescado , verdura, ave, huevo....
- ✓ Control de la merma , que uso se hace de ella?.
- ✓ Requiere de más controles en APPCC, SA y Dietética.
- ✓ Control de alérgenos .

LOS PREFORMADOS , I+D, UNA ALTERNATIVA DE MEJORA ?

- ✓ Aseguramos el contenido proteico , en hidratos de Carbono, fibra, grasas.
- ✓ Textura adaptada específicamente al alimento en cada caso, de forma que el residente identifica QUÉ ESTA COMIENDO en todo momento .

- ✓ Aumenta significativamente el grado de satisfacción ya que, la vista, es uno de los sentidos en el que juega un papel fundamental en los residentes.
- ✓ Ofrece la posibilidad de combinar varios alimentos .
- ✓ Identificamos a través del gusto la composición del plato.

- ✓ Se conoce exactamente toda la composición del plato/ración , energía que aporta cada uno de los macro y micronutrientes, garantizando los requerimientos en vitaminas, minerales , oligoelementos y la aportación de fibra dietética.
- ✓ Control del aporte en proteínas , y proteínas de alto valor biológico.
- ✓ Las indicaciones en el contenido o no de alergias alimentarias ayudan en muchos casos en las dietas que en las que deben estar excluidos.
- ✓ Ofrecen una textura suave y homogénea.
- ✓ **No hay fluctuaciones de agua, con lo cual , no se necesita el uso de espesantes**.
- ✓ Están elaborados con productos naturales manteniendo las características organolépticas de la comida casera.
- ✓ En muchas de las referencias presentan un contenido elevado calórico-protéico que permiten cubrir las demandas en residentes con necesidades aumentadas sin tener que aumentar el volumen del plato.

CONCLUSIONES : QUÉ queremos ???

- ✓ PRIORIZAR EN SEGURIDAD ALIMENTARIA.
- ✓ PRIORIZAR EN LA PLANIFICACION PARA CADA TIPO DE PATOLOGIA RELACIONADA CON LA DEGLUCION O MASTICACION.
- ✓ VALOR AÑADIDO EN PRESENTACION
- ✓ VALOR AÑADIDO EN NUTRICIÓN
- ✓ ATENDER y darle la importancia que se merece a los Nuevos retos , Nuevos productos, ofrecer a nuestros clientes la mejor de las opciones , sean las que sean , 1, o 2, o 3, y OFRECER la mejor estrategia diferenciadora, generadora de valor añadido, eficiente y sostenible.
- ✓ IMPLANTAR un modelo de gestión y de servicio, de gestión y adaptabilidad que permitan ASEGURAR el aporte nutricional completo para los residentes con problemas de masticación , problemas de disfagia , deglución.

¡Muchas Gracias!