Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Adaptación de las uvas para una Nochevieja inclusiva y segura para personas con disfagia

30-12-2022

Tomar doce uvas al son de las campanadas conduce a un año de buena suerte y prosperidad; una tradición que puede suponer problemas de atragantamiento, más en personas que padecen problemas de deglución o disfagia. La adaptación de las 12 uvas de Nochevieja con textura de miel, pudin o trozos digeribles, ayudará una celebración inclusiva y segura para todos.

Es tradición en nuestro país dar la bienvenida al año tomando las doce uvas. Reunidos con aquellos que más queremos ponemos a prueba nuestra deglución tomando lo más rápido posible doce uvas para poder tener un buen año.

Comer de manera tan veloz un alimento complicado puede suponer un riesgo de atragantamiento. Este riesgo que podemos tener cualquiera en este momento se incrementa en aquellas personas que padecen problemas de deglución o disfagia.

"*La disfagia es la imposibilidad de transportar los alimentos de la cavidad oral hasta el estómago. Puede afectar tanto a líquidos como sólidos. Las personas que padecen esta enfermedad tienen dificultades para manejar muchos alimentos cotidianos y ello tiene un enorme impacto en su vida"*, explica **Jaime Paniagua**, logopeda de la Unidad de Disfagia y Trastornos de Deglución del Hospital Universitario **Quirónsalud Madrid**. Muchos momentos de nuestra vida tienen como protagonista al alimento y la persona con disfagia suele verse aislada por sus problemas para tragar. Las Campanadas de Año Nuevo es uno de esos momentos en lo que la persona con disfagia se ve aislada de su núcleo familiar y prefiere no participar en esta tradición que le puede suponer un riesgo. La disfagia supone no solo un riesgo de malnutrición y deshidratación por un manejo inadecuado de los alimentos, sino que también supone mayor aislamiento social y menor participación en la vida diaria, lo cual impacta de forma negativa en la salud.

Para facilitar que las persona con disfagia puedan disfrutar del momento de las Campanadas, la Unidad de Disfagia y Análisis de Deglución del Hospital Quironsalud Madrid ha lanzado una propuesta titulada 'Campanadas inclusivas' con el objetivo que todo el mundo pueda disfrutar de este momento. Por ello han propuesto adaptaciones de las uvas dirigidas a tres modalidades habituales en el mundo de la disfagia de acuerdo a la nomenclatura internacional de la iniciativa de Estandarización Internacional de la Dieta en Pacientes con Disfagia (IDDSI, por sus siglas en inglés).

La propuesta es elaborar unas uvas adaptadas con mosto, colorante alimentario verde y espesante que consigan una preparación con textura similar a la miel (IDDSI 3) o al pudin (IDDSI 4) que se puede presentar en la mesa en 12 cucharillas. Para la persona con disfagia más leve proponen que se pelen las uvas, les quiten las pepitas y las partan por la mitad o en cuartos (IDDSI 6), obteniendo un alimento con menor resistencia que requiere menos esfuerzo y menos ciclos masticatorios para ser digerido.

"Las personas que padecen disfagia pueden tener problemas para que el bolo alimenticio sea deglutido, lo que incrementa su riesgo de malnutrición. También tienen el riesgo de que el alimento entre en la vía aérea contaminando los pulmones y poniendo en riesgo de aparición de patologías respiratorias", explica la **Dra. Silvia Verónica Domínguez**, otorrinolaringóloga de la Unidad de Disfagia y Trastornos de la Deglución de Quirónsalud Madrid, que cree que no hay que despreciar los síntomas emocionales que padecen estos pacientes debido a *"la incapacidad para poder alimentarse y el miedo a atragantarse, que les acompañan en su día a día disminuyendo la calidad de vida"*.

Con esta iniciativa, la Unidad de Disfagia y Trastornos de Deglución del Hospital Quironsalud Madrid espera que las personas con disfagia lo tengan más fácil para poder recuperar tradiciones especiales y que recuperen ese lugar en la mesa que siempre ocuparon.

Notícias Relacionadas

- Newsletter especial: 'Día Mundial de la Disfagia'
- Nuevo recetario para que los centros geriátricos mejoren la dieta de sus residentes con disfagia
- Proyecto para adaptar e incluir los texturizados en el proceso de cadena fría hospitalaria
- Nueva guía de recomendaciones alimentarias para personas con problemas de deglución