



## Alícia desarrolla un recetario basado en la gastronomía vasca, para personas con disfagia

19-01-2022

‘Recetario tradicional vasco para personas con disfagia’ es un proyecto impulsado por la Fundació Alícia que nace de la petición particular de **Marta Goyogana**, excuidadora familiar, y de su experiencia personal después de vivir de cerca la difícil gestión de la alimentación de una persona con dificultades para tragar de forma segura. Así, el proyecto es el resultado de un trabajo conjunto que ha permitido adaptar los conocimientos en cocina y alimentación de textura modificada para personas con disfagia en el contexto de la gastronomía vasca y generar un recurso necesario e inexistente hasta el momento.

El resultado final es un recetario que incluye 24 recetas tradicionales clasificadas en primeros platos, segundos platos y postres. Todas ellas diseñadas para ser aptas para personas con problemas de deglución de sólidos, cumpliendo unas características concretas en relación con los descriptores de textura para ser seguras, cubriendo unos requerimientos nutricionales básicos y siendo fieles a la receta original en el ámbito organoléptico.

La idea inicial es generar un recetario de referencia dentro de la cultura vasca que permita a las personas que padecen disfagia seguir comiendo como siempre, así como crear un modelo aplicable a otras gastronomías.

Image not found or type unknown



Imagen del interior de la guía con dos de las recetas.

– Descarga de la guía en euskera: 'Disfagia duten pertsonentzako euskal errezeta tradizionalen liburua'.

### **Noticias Relacionadas**

- Newsletter especial 'Día Mundial de la Disfagia'
- Seis guías imprescindibles para saber más sobre disfagia y dietas de textura modificada
- Cien videorecetas para ayudar a combatir la desnutrición en personas con disfagia
- Beneficios de la dieta texturizada en colegios para niños con parálisis cerebral y disfagia