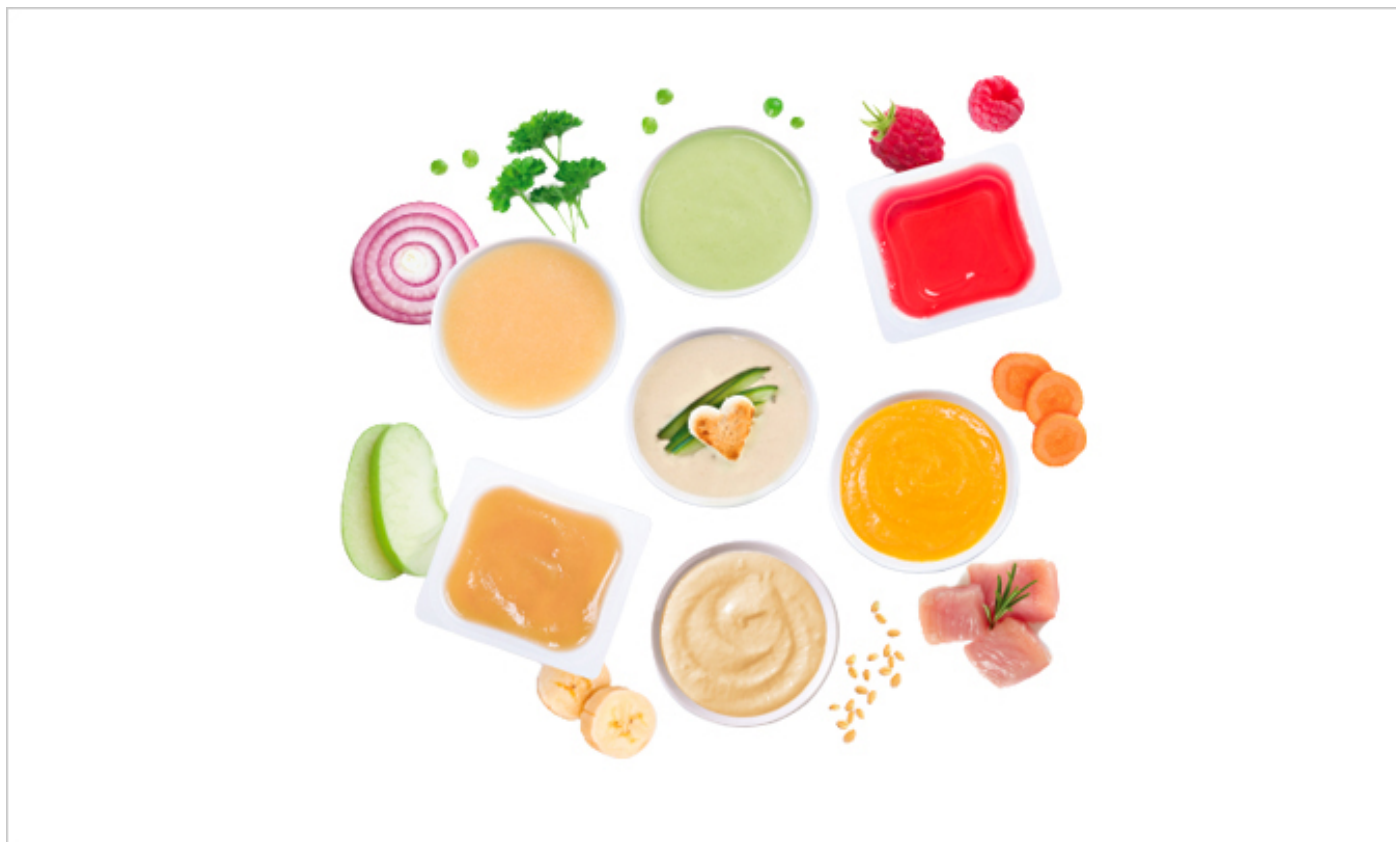




Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



Campofrío Health Care apuesta por la nutrición de precisión para personas con disfagia

24-05-2023

Campofrío Health Care, división de productos de alimentación para el sector hospitalario y geriátrico de Campofrío, ha sellado alianzas estratégicas con dos entidades de reconocido prestigio en nutrición y tecnología para seguir mejorando y ampliando su portfolio de productos para personas con disfagia.

La disfagia es una condición médica que causa dificultad o imposibilidad para tragar alimentos sólidos y líquidos, por lo que estos pacientes requieren una dieta personalizada. La disfagia, que afecta a un 25% de las personas de más de 70 años, tiene un índice de prevalencia en la población cada vez más elevado, padeciéndola en Europa entre 30 y 40 millones de personas. Aunque es más común en adultos mayores, puede manifestarse a cualquier edad, con origen en otras patologías neurológicas o neurodegenerativas.

En concreto, Campofrío Health Care ha firmado un acuerdo de colaboración con la Fundación de Investigación en Gastroenterología (Furega) y el *Consorci Sanitari del Maresme* (CSdM), para llevar a cabo el estudio 'Caracterización textural y reológica de productos de textura modificada'.

Dicho estudio, coordinado por el **Dr. Pere Clavé**, director de Investigación del Hospital de Mataró y uno de los especialistas con mayor experiencia en esta patología, permitirá analizar el valor nutricional y funcional de todos los productos de su portfolio, empezando por la gama de desayunos, para adaptar sus características a los distintos tipos y escalas de severidad de la enfermedad. Con ello Campofrío Health Care conseguirá ofrecer a las personas con disfagia una gama de productos que les aporten una nutrición personalizada con una dieta completa, texturizada, equilibrada y deliciosa.

Asimismo, y para materializar estos proyectos de innovación, Campofrío Health Care ha elegido al Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) como *partner* tecnológico para aplicar los conocimientos adquiridos en la investigación. Aprovechando el reconocimiento de sus sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria, control analítico y de asistencia en proceso, formación, I+D+i y consultoría técnica, el CNTA será el encargado de trabajar en el rediseño de los productos existentes para ajustarlos a las necesidades nutricionales y funcionales de los distintos tipos y escalas de severidad de la enfermedad, así como en

el desarrollo de nuevos productos con los que complementar su portfolio actual.

Campofrío Health Care lleva 12 años elaborando alimentos para personas con disfagia y ha desarrollado un portfolio que incluye, además de los desayunos, caldos concentrados, cremas, triturados naturales, nutriplus y tradicionales, purés, postres de fruta y aguas gelificadas.

“Actualmente nuestros productos son aptos para cualquier persona con disfagia, pero la compañía está interesada en desarrollar soluciones específicas para las distintas escalas de severidad de la enfermedad y poder acompañar al paciente, facilitándole una nutrición de precisión con una dieta completa, equilibrada y deliciosa. Estamos convencidos de que trabajar con expertos en nutrición y tecnología referentes en esta materia nos permitirá seguir mejorando nuestro portfolio, aplicando criterios científicos para conseguir ofrecer productos con distintas texturas, consistencias y aportes nutricionales adaptados a cada etapa de la progresión de esta condición, que al mismo tiempo mantengan el sabor inigualable tan apreciado por el consumidor”, ha explicado **Jesús Puig**, Food Service New Business Development, de Campofrío Health Care.

La disfagia orofaríngea es una enfermedad reconocida por la Organización Mundial de la Salud e incluida en la Clasificación Internacional de las Enfermedades. *“A pesar de su elevada prevalencia en ancianos hospitalizados, institucionalizados o que viven de forma independiente, es todavía poco conocida e infradiagnosticada. Sus principales complicaciones, la malnutrición, la deshidratación, las infecciones respiratorias recurrentes y la neumonía aspirativa pueden prevenirse y tratarse mediante la adaptación de la viscosidad de los fluidos alimentarios, la textura de los alimentos sólidos, su contenido calórico-proteico y su palatabilidad a las necesidades de los pacientes”* afirma el doctor **Pere Clavé**. En este sentido, *“las empresas de catering sanitario, sociosanitario y de residencias geriátricas tienen una magnífica oportunidad de desarrollar dietas específicas para los pacientes con alteraciones de la masticación y deglución y contribuir a mejorar la salud y calidad de vida de estos pacientes”*.

Contacta con **Campofrío Health Care** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Campofrío Health Care presenta sus nuevos formatos de 300g de triturados y cremas
- Campofrío Healthcare presenta la primera línea de desayunos texturizados, listos para consumir
- Campofrío Health Care inaugura una tienda online para triturados y aguas gelificadas
- Campofrío y Serunion colaboran por una sana alimentación en hospitales y residencias