



Inauguración de la jornada con el doctor Pere Clavé, uno de los especialistas con mayor experiencia en la patología

## Campofrío Health Care participa en la 'I Jornada de disfagia' del Hospital Arnau de Vilanova

30-10-2023

Campofrío Health Care refuerza con los profesionales sanitarios su compromiso con la disfagia participando en la 'I Jornada de disfagia' del Hospital Universitario Arnau de Vilanova de Lleida (HUAV). Bajo el título 'Disfagia, el trastorno desapercibido', se ha desarrollado con la participación de más de un centenar de profesionales de la salud de diferentes disciplinas: medicina, enfermería, nutrición y logopedia. Entre las principales conclusiones de la sesión, la importancia del abordaje multidisciplinar de este trastorno, el diagnóstico precoz y la necesidad de una pauta de alimentación adecuada.

La jornada ha sido organizada por el servicio de neurología de dicho hospital y la Asociación de parálisis cerebral Aremi, e inaugurada por el doctor **Pere Clavé**, facultativo especialista del Hospital de Mataró, presidente fundador de la Sociedad Europea de Trastornos de Deglución y experto mundial en disfagia. El objetivo del evento ha sido dar visibilidad y abordar de forma multidisciplinar este trastorno que dificulta la deglución y afecta a pacientes de muchas enfermedades neurológicas como la demencia, el ictus, la esclerosis múltiple o la parálisis cerebral, tanto en adultos como en niños.

Las principales conclusiones de la jornada han sido:

- La importancia del abordaje multidisciplinar de la disfagia.
- Conseguir un diagnóstico precoz.
- La necesidad de una pauta de alimentación adecuada.
- Fluidos adaptados con espesantes para que el agua no se vaya a las vías respiratorias.
- Adoptar purés o alimentos que se puedan masticar con facilidad y así evitar la desnutrición.

En este sentido, destaca la contribución de Campofrío Health Care, cuya gama de productos para pacientes con disfagia, desarrollada tras más de 12 años de investigación y avalada por profesionales sanitarios, incluye desde desayunos, caldos, cremas o triturados hasta purés, postres de fruta o aguas gelificadas, aportando a estas personas una dieta equilibrada y deliciosa.

Como muestra, de la mano del chef **Danny Hawthorn**, la compañía ofreció a los participantes en la jornada una experiencia gastronómica y de sensibilización en la que han podido degustar sus últimas propuestas culinarias para estas personas.

**Romina Polo**, responsable del área de nutrición y desarrollo de Campofrío Health Care, ha señalado *“desde nuestros inicios, nuestra labor de investigación junto con profesionales de la salud nos ha permitido desarrollar y aportar soluciones nutricionales adaptadas a las necesidades de las personas que tienen problemas de masticación o deglución. En la actualidad, nuestra variada y equilibrada línea de alimentación oral, natural y de textura modificada, basada en la dieta mediterránea, permite tratar y mejorar su estado nutricional. Ahora, para dar un paso más, estamos trabajando con la Fundación Furega, el Consorci Sanitari del Maresme y CNTA en la adaptación funcional y nutricional de nuestro portfolio a los distintos tipos y escalas de severidad de la disfagia”*.

Se estima que el 30% de los adultos mayores de 60 años sufren algún grado de disfagia. En toda España, son cerca de dos millones las personas afectadas. En enfermedades tan prevalentes como el ictus, la enfermedad de Parkinson o el traumatismo craneoencefálico, la disfagia está presente en un 30% de los afectados, llegando al 60% en casos de Parkinson avanzado o en casi la totalidad de pacientes de esclerosis lateral amiotrófica (ELA). La disfagia también afecta a un 60% de personas con parálisis cerebral.

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

#### **Noticias Relacionadas**

- Campofrío Health Care apuesta por la nutrición de precisión para personas con disfagia
- Campofrío Health Care presenta sus nuevos formatos de 300g de triturados y cremas