



Caracterización culinaria de los descriptores usados en dietas con textura modificada

09-12-2021

DÍA MUNDIAL DE LA DISFAGIA

El objetivo del tratamiento de la disfagia orofaríngea es el mantenimiento de la vía oral para la ingesta mientras sea posible, y así poder mantener un estado nutricional normal y prevenir las complicaciones respiratorias asociadas. Es por ello que parte de su tratamiento es la dietética culinaria como método compensatorio. El objetivo es cubrir los requerimientos nutricionales de estas personas a través de la modificación de texturas.

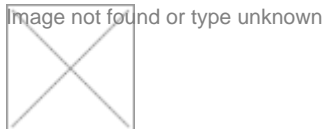
La disfagia es un trastorno en el proceso de deglución que se define como la dificultad para el paso del bolo alimentario, desde la boca hasta el esófago, de manera segura y eficaz. Cuenta además con una semiología característica, como, por ejemplo: voz húmeda, tos, deglución lenta, regurgitación nasal, etc. Además, está considerada un síndrome geriátrico. Su prevalencia aumenta con la edad y plantea problemas especiales en este grupo de pacientes, pues compromete su estado nutricional, al aumentar el riesgo de neumonía de etiología aspirativa y afecta su calidad de vida.

Las personas que padecen disfagia tienen un mayor riesgo de desnutrición y deshidratación. Asimismo, más del 30% de los ancianos con disfagia que se encuentran hospitalizados presentan desnutrición, lo que implica una menor capacidad funcional, y un aumento del riesgo de mortalidad.

El objetivo del tratamiento de la disfagia orofaríngea es el mantenimiento de la vía oral para la ingesta mientras sea posible, y así poder mantener un estado nutricional normal y prevenir las complicaciones respiratorias asociadas.

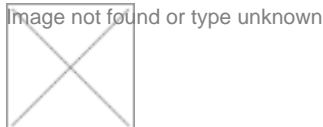
Es por ello que parte de su tratamiento es la dietética culinaria como método compensatorio; el objetivo es cubrir los requerimientos nutricionales en estos usuarios, a través de la modificación de textura en alimentos sólidos y viscosidad en alimentos líquidos a la condición de masticación y deglución del usuario para evitar complicaciones clínicas tales como: atragantamiento, broncoaspiración, neumonía secundaria a aspiración, asfixia, etc. Estas modificaciones se reflejan en lo que se denomina dieta con textura modificada.

La alimentación es un pilar central del tratamiento y debe cumplir con los siguientes principios:



¿Qué es una dieta de textura modificada (DTM)?

Es aquella obtenida desde la dieta basal o de la alimentación de consumo habitual que mediante procesos culinarios es transformada para obtener las distintas texturas terapéuticas indicadas como tratamiento en la disfagia.

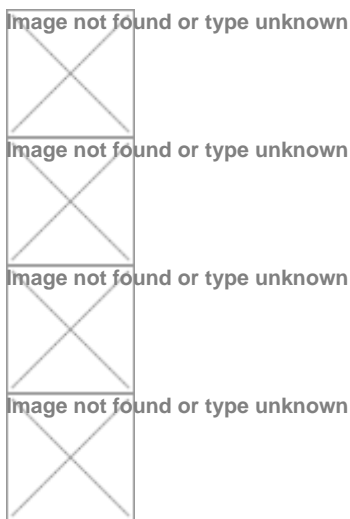


Las dietas de textura modificada se someten a procesos culinarios como por ejemplo de corte, machacado, triturado/licuado, picado... todo ello para reducir al mínimo la masticación y favorecer la seguridad y la eficacia de los mecanismos de deglución implicados. En términos gastronómicos, esta dieta sería una 'deconstrucción', ya que implica una transformación de las recetas tradicionales, en la cual cada uno de los ingredientes que la componen se presentan de un modo diferente al habitual.

Por lo tanto, en la actualidad estas dietas representan desafío tecnológico ya que, a pesar de que existen pautas y clasificaciones para DTM, no existen procesos culinarios estandarizados como tampoco un consenso referido a la identificación de atributos sensoriales que permiten verificar la idoneidad de a DTM para estas personas con disfagia. Esta falta de estandarización puede conducir a variaciones en el aporte nutricional, consistencia, apariencia y aceptabilidad.

Es por ello que, basados en los estándares australianos y británicos para DTM, se ha trabajado en el diseño de caracterización culinaria de los descriptores dietéticos usados en DTM, con la finalidad de proporcionar esa base culinaria que permita estandarizar las diferentes texturas terapéuticas que se requieren en el tratamiento de la disfagia.

– Diseño de caracterización culinaria de los principales descriptores dietéticos de texturas que pueden ser empleados para adaptar los alimentos sólidos en las DTM. (Solano, L y Jaraice, J. 2020).



– Este artículo forma parte de la newsletter especial publicada con motivo del Día Mundial de la Disfagia (12 de diciembre).

Bibliografía:

1. Martín A, Ortega O, Clavé P. *Disfagia orofaríngea, un nuevo síndrome geriátrico* [Oropharyngeal dysphagia, a new geriatric syndrome]. Rev. Esp. Geriatr. Gerontol. 2018. Jan-Feb;53(1):3-5. Spanish. doi: 10.1016/j.regg.2017.10.005.
2. Baijens LW, Clavé P, Cras P, Ekberg O, Forster A, Kolb GF, Leners JC, Masiero S, Mateos-Nozal J, Ortega O, Smithard DG, Speyer R, Walshe M. *European Society for Swallowing Disorders - European Union Geriatric Medicine Society white paper: oropharyngeal dysphagia as a geriatric syndrome*. Clin. Interv. Aging. 2016 Oct 7; 11:1403-1428. doi: 10.2147/CIA.S107750.
3. Gorka Merino, Inmaculada Gómez, M. Remedios Marín-Arroyo, María José Beriain, Francisco C. Ibañez. *Methodology for design of suitable dishes for dysphagic people*. Innovative Food Science & Emerging Technologies, Volume 64, 2020, 102383, ISSN 1466-8564.



Luisa Andrea Solano es doctora en Farmacia. Licenciada en Nutrición y Dietética, máster en Nutrición Clínica y máster en Gastronomía e Innovación Alimentaria. Desarrolló su experiencia profesional en Santiago de Chile destacándose en las áreas clínicas y de restauración colectiva. Actualmente es docente en la Universidad Europea de Madrid. www.luisasolano.com. @: solano.luisa@gmail.com.