



©Depositphotos.

Agar lanza una formación práctica sobre el tratamiento de la desnutrición en residencias

28-11-2023

Partiendo de su experiencia en residencias con la aplicación de alimentación adaptada a la disfagia y otras necesidades de nuestros mayores, el equipo de Agar Asesoramiento Alimentario ha creado una nueva formación que fusiona su faceta nutricional con la gastronómica, transmitiendo a los equipos de cocina y comedor de las residencias cómo facilitar la ingesta proteica adecuada, clave en la prevención y tratamiento de la desnutrición en nuestros mayores.

La desnutrición en personas mayores es un problema creciente que afecta hoy día entorno al 20% de los mayores de 65 años. A medida que envejecemos, varios factores contribuyen a una ingesta reducida de alimentos, lo que puede llevar a la desnutrición. En todo este proceso, una de las áreas críticas es la ingesta inadecuada de proteínas.

Hay diversas razones detrás de la desnutrición en adultos mayores. Problemas de salud como dificultades en la masticación o la deglución, la pérdida del apetito debido a cambios en los sentidos del gusto y el olfato, así como problemas económicos o sociales, pueden limitar su acceso a alimentos más nutritivos. También factores psicológicos como la depresión o la soledad pueden disminuir el interés en la comida, resultando en una ingesta cada vez más reducida.

Las proteínas son fundamentales para la salud y el bienestar de los mayores, ya que ayudan a mantener la masa muscular, fortalecer el sistema inmunológico y favorecer la recuperación de enfermedades y lesiones. Por esto, es esencial que reciban suficiente proteína en su dieta diaria, ya sea en casa, en su residencia o centro de día y especialmente durante una hospitalización.

La formación es principalmente práctica y da a conocer las distintas posibilidades de alimentación enriquecida hiperproteica más disponibles. Además ofrece pautas para incorporarlos a recetas que podemos encontrar en el día a día de los menús de las residencias, facilitando la mayor aportación de proteína en platos del gusto de los mayores.

Principales puntos de la formación:

- Los datos sobre desnutrición a día de hoy. Objetivos de la formación.
- Aclarando conceptos: desnutrición, malnutrición, caquexia y sarcopenia.
- Valoración del estado nutricional de un paciente (desnutrición).
- Necesidades, ingestas y requerimiento alimentario en personas mayores.
- Desnutrición, sarcopenia y otras enfermedades a tener en cuenta: diabetes, alzheimer, hta,...
- Alimentación adaptada y enriquecimiento nutricional.
- Pautas de dieta de bajo volumen
- Taller de cocina: recetas hipercalóricas e hiperproteicas adaptadas.

Contacta con **Agar** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Agar Asesoramiento ayuda a digitalizar la producción y la gestión nutricional de la cocina
- De basculantes a algoritmos: cómo la IA está cocinando una revolución en colectividades
- El puzle de la inocuidad: el equipo de cocina es una pieza clave, pero no la única