Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

El congreso ‘Comer con disfagia’ pone en valor el trabajo interdisciplinar para garantizar dietas seguras

Martes, 09 de diciembre 2025

Con la participación de más de 150 asistentes españoles e internacionales, entre presenciales y en línea, el primer congreso ‘Comer con disfagia’ puso de manifiesto el creciente interés y la necesidad urgente de avances rigurosos para lograr una alimentación adaptada y segura. A lo largo de las dos jornadas se hizo evidente una idea cada vez más clara: garantizar dietas seguras requiere colaboración, rigor y una mirada profundamente interdisciplinar.

La Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), a través del Centro de Investigación en Seguridad y Control Alimentario (Cresca), celebró entre los pasados días 4 y 5 de noviembre de 2025 en Terrassa (Barcelona) el primer congreso ‘Comer con disfagia, un reto diario’; una cita pionera que reunió a 150 profesionales (entre paticipantes presenciales y en línea) del **ámbito sanitario, social, educativo y de la restauración colectiva**, para abordar de forma transversal el reto que supone la disfagia orofaríngea.

El congreso abrió una ventana para mostrar la realidad de los profesionales del sector sanitario y social tanto a nivel estatal como internacional. Con un enfoque eminentemente práctico, **el simposio incluyó ponencias, mesas redondas y presentación de comunicaciones científicas en las que se compartieron experiencias con médicos, nutricionistas, enfermeros y, como referentes en la seguridad de la disfagia, logopedas y fonoaudiólogos de España, Italia, Alemania y Argentina**, quienes presentaron sus proyectos y las vivencias derivadas de su práctica profesional.

A lo largo de las dos jornadas se hizo evidente una idea cada vez más clara: garantizar una alimentación adaptada y segura requiere colaboración, rigor y una mirada profundamente interdisciplinar.

Desde la organización valoran muy positivamente esta primera edición *“ya que nos ayuda a posicionarnos como entidad impulsora del conocimiento aplicado en el campo de la alimentación adaptada, fomentando el trabajo interdisciplinar y el intercambio de buenas prácticas, con el objetivo de mejorar la calidad de vida de una población especialmente vulnerable”*.

El Centro de Investigación en Seguridad y Control Alimentario (Cresca-UPC) trabaja con profesionales de la sanidad, de la restauración y de la industria alimentaria. Desde 2013, la entidad está impulsando el proyecto **‘Seguridad en disfagia orofaríngea’** promovido por la **Dra. Marisa García**, directora del Área de Disfagia, logopeda y doctora por la UPC, investigadora y promotora de la implementación del marco *International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc.* (IDDSI), desarrollado por la Sociedad Europea de Trastornos de la Deglución (*European Society for Swallowing Disorders, ESSD*) entre 2012 y 2015.

Una de las grandes conclusiones del congreso es que hoy, **la colaboración entre logopedas, nutricionistas y profesionales de la cocina colectiva no es una opción, sino una necesidad indiscutible**. Solo mediante un trabajo conjunto y especializado pueden garantizarse dietas adaptadas, seguras y eficaces. La investigación, la formación y el rigor son, en definitiva, las herramientas que convierten cada comida en un acto de cuidado y cada textura adecuada en una oportunidad real de preservar vidas. Desde este contexto, Cresca es pionero en la investigación aplicada a la seguridad de la disfagia orofaríngea como un verdadero puente entre la práctica clínica y la práctica culinaria. Se trabaja para que cada preparación pueda reproducirse sin riesgos, con resultados consistentes, seguros y adaptados a las necesidades de cada persona. De esta forma, **la cocina colectiva no sólo alimenta sino que protege y cuida**.

Como aseguró la Dra. García durante su presentación en el congreso, para avanzar hay que trabajar sobre cuatro pilares básicos:

1. Actualizar la información sobre los acuerdos internacionales dirigidos a políticos, directivos, coordinadores, clínicos y responsables de restauración colectiva de cualquier ámbito implicado.
2. Fomentar la comunicación interdisciplinar e incluir el binomio logopeda–nutricionista como profesionales de referencia y calidad en todos los ámbitos de intervención.
3. Actualizar la formación del logopeda como profesional de referencia en la seguridad de la deglución, reconocido mundialmente, y la del nutricionista como referente en la eficacia y la seguridad nutricional.
4. Evitar riesgos innecesarios, en el manejo no especializado, promoviendo la documentación interna de obligado cumplimiento para todos los profesionales implicados.

Notícias Relacionadas

- Rozando el pleno total: quedan los últimos stands del espacio de colectividades en Alimentaria + Hostelco
- El ‘Primer encuentro de comedores escolares’ nace para impulsar la aplicación del nuevo RD
- Más de 1.125 profesionales se reúnen en Madrid para descubrir las novedades de Nutriexpo 2025
- Innovación, tecnología y sostenibilidad ejes del ‘XXVI Congreso nacional de hostelería hospitalaria’