



Te encuentras en Inicio / Sectores / Sociosanitario /

El Hospital de Barcelona mejora la dieta de los pacientes con dificultad para masticar y tragar

Muslitos de pollo con judías verdes y salsa de asado.

El Hospital de Barcelona mejora la dieta de los pacientes con dificultad para masticar y tragar

Lunes, 07 de marzo 2022

Los Servicios de Dietética y de Alimentación del Hospital de Barcelona han diseñado una nueva dieta de fácil deglución con el objetivo de ayudar a la recuperación de las personas que tienen problemas de disfagia. La nueva dieta se confecciona a diario con alimentos naturales y se emplata con la forma original de cada elaboración para estimular el apetito de estos pacientes.

Este mes de marzo, los Servicios de Dietética y de Alimentación del Hospital de Barcelona, han puesto en marcha una nueva dieta de fácil deglución; una alternativa a la dieta pastosa, triturada y fácil masticación, para aquellos pacientes cuya dificultad les permita comer con esta nueva textura. Esta dieta está confeccionada con alimentos naturales texturizados para favorecer la deglución de aquellos pacientes que tienen dificultades para masticar y tragar.

Según **Carlos García**, responsable del Servicio de Restauración del Hospital de Barcelona, *“hemos implementado este cambio con el objetivo de estimular el ánimo de los pacientes que están cansados de la monotonía del triturado que les lleva a comer poco o a no comer. Con la nueva dieta los pacientes que tienen esas dificultades podrán disfrutar del placer de comer, a la vez que se alimentan adecuadamente y se recuperan mejor”*.

La nueva dieta se elabora a diario de con productos naturales. Una vez realizada la cocción de los alimentos, se procesan con un robot triturador y se aplica un espesante para obtener una textura específica. Posteriormente, el resultado se introduce en un molde para que cada producto se asemeje a su forma original. De este modo, muchos de los pacientes que tenían su alimentación limitada a triturados, pueden empezar a comer alimentos muy semejantes a los de la dieta normal, pero con la textura modificada y adaptada a sus necesidades, *“esto contribuye a la que el paciente recupere el apetito, y mejore su estado de salud”*.

Para poner en marcha el proyecto con todas las garantías, los cocineros que participan en la producción de esta dieta han recibido una formación adecuada y específica para acometer el reto que supone implementar una nueva dieta cocinada al momento y con productos totalmente naturales. En el Hospital de Barcelona comen a diario un máximo de 270 personas más los acompañantes. *“De éstos, a día de hoy, tenemos aproximadamente 30 pacientes con problemas de disfagia y de éstos, diez pueden alimentarse con la nueva dieta de fácil deglución”*, tal como comenta Carlos García. En total, el centro ofrece unos mil menús diarios entre pacientes, restaurante y comedor laboral.

Como asegura el responsable del servicio, *“aunque es pronto para estadísticas y encuestas de satisfacción, puedo decir que los pacientes que han participado en las pruebas piloto se mostraron entusiasmados con el cambio y nos han felicitado a todos. Por último quiero expresar mi agradecimiento al equipo de dietistas por su comprometida colaboración, a todo el equipo de cocina por su entusiasmo y profesionalidad, y a la dirección del centro por apoyar y defender el proyecto en todo momento. Con la implantación de esta nueva dieta, el Hospital de Barcelona reafirma su liderazgo y compromiso con la calidad”*.

Noticias Relacionadas

- [Vuelven las actividades de restauración colectiva a Alimentaria & Hostelco](#)
- [Newsletter especial: 'Día Mundial de la Disfagia'](#)
- [El reto de la reducción del desperdicio alimentario en los hospitales: diez estrategias de prevención](#)
- [El Hospital de Barcelona estrena una cocina para la elaboración de dietas especiales](#)