Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

‘El placer de elegir y comer’: dietética culinaria y gastronómica adaptada a personas con disfagia

De izquierda a derecha: Francisco Vañó (CEO de Castillo de Canena), Ángel Pérez (marido de la autora), Luisa Andrea Solano (autora), Rosa Vañó (dirección Comercial y Marketing de Castillo de Canena), Susana Pajares (médica rehabilitadora Ceadac) y Antonio Villarino (profesor de la Universidad Complutense y miembro del comité editor del libro).

‘El placer de elegir y comer’: dietética culinaria y gastronómica adaptada a personas con disfagia

Miércoles, 14 de julio 2021

El pasado lunes 12 de junio se presentó en Madrid el libro ‘Dietética culinaria y gastronómica aplicada a los transtornos de la deglución. El placer de elegir y comer’; un manual resultado de cinco años de trabajo llevado a cabo por la Dra. Luisa Andrea Solano, nutricionista y docente, y Jaime Mora, jefe de Cocina del Ceadac (Centro Estatal de Atención al Daño Cerebral). Un estudio sobre texturas modificadas, donde la idea del placer de comer es clave.

Con **Rosa Vañó** y **Francisco Vañó**, de Castillo de Canena, como anfitriones de la presentación y mecenas del estudio, el pasado lunes fue presentado el libro ‘Dietética culinaria y gastronómica aplicada a los transtornos de la deglución. El placer de elegir y comer’; un trabajo multidisciplinar llevado a cabo entre la **Dra. Luisa Andrea Solano**, nutricionista y docente en la facultad de Ciencias Biomédicas y de la Salud, de la Universidad Europea de Madrid y **Jaime Mora**, jefe de Cocina del Ceadac (Centro Estatal de Atención al Daño Cerebral).

El libro se compone de siete capítulos *“aportando un nuevo enfoque a la disfagia, al incorporar la gastronomía además de otros aspectos como los referidos a las modernas técnicas culinarias de adaptación de texturas seguras a la capacidad deglutoria de la persona con disfagia; uso de hidrocoloides para la modificación reológica de las preparaciones sólidas y líquidas; rol de la estructura de los alimentos en la percepción dinámica de la textura; y el procesamiento y confort oral, entre otros”*, según palabras de la autora.

En el manual también se plasman modelos y estrategias de intervención nutricional y ambiental que contribuyan a estimular la ingesta, aportando valor sensorial y gastronómico a las dietas con textura modificada. Se trata de un trabajo ‘aterrizado’ en la práctica diaria en el que se parte de una acercamiento científico sobre la disfagia, factores de riesgo y complicaciones, para, pasando por las diferentes texturas y viscosidades y estructura de los alimentos, acabar profundizando en la dietética culinaria y gastronómica aplicada a los transtornos de la deglución, recetas, aspectos a considerar durante la hora de comer y propuestas para facilitar la alimentación y valorar la satisfacción del servicio.

El placer de comer como acto social

Sabemos que un 8% de la población mundial experimenta algún transtorno en la deglución, siendo la disfagia una enfermedad con importantes repercusiones sobre la salud ya que afecta a los mecanismos de seguridad y eficacia del proceso de ingestión de los alimentos, pudiendo ocasionar desnutrición, deshidratación, aspiraciones y neumonías.

El libro está escrito para facilitar la alimentación a estas personas, promover su autonomía personal a la hora de alimentarse y, sobre todo, para devolverles el placer de comer.

La disfagia afecta también al bienestar psíquico y social por condicionar y precisar de una adaptación de la alimentación tradicional en términos reológicos y mecánicos, a texturas y viscosidades que sean seguras y eficaces, afectando directamente el placer y disfrute de la alimentación. Según palabras de la Dra. Luisa Solano, *“este libro responde a esta debilidad en la intervención nutricional, que es la exigua palatabilidad, valor gastronómico y sensorial de las comidas elaboradas para estas personas, condicionando la ingesta por un lado, y promoviendo una situación de riesgo en el desarrollo de cuadros carenciales y depresivos”*. Por ello, el título se centra en la inclusión de la dietética culinaria y gastronómica en el abordaje nutricional de esta enfermedad, para contribuir a restaurar el placer de comer como un acto social.

Con el soporte de Castillo de Canena

Castillo de Canena, compañía de referencia en la elaboración de aceites extra vírgenes, siguiendo con su filosofía empresarial de apoyo a la investigación, ha financiado la edición de este libro con la contribución al estímulo de la investigación en el campo de la nutrición clínica y los AOVEs, realmente poco conocido, y como una acción más dentro de su intensa política de RSC.

El estudio incluye un apartado sobre los usos culinarios y beneficios para la salud del aceite de oliva virgen extra, añadido a dietas con textura modificada y como herramienta de adaptación sensorial y culinaria. En este sentido, Rosa Vañó, directora de Marketing y

Comunicación de Castillo de Canena, aseguró que *“utilizamos el aceite de oliva virgen extra y el foodpairing que analiza la estructura molecular de los aceites, para comprobar qué alimentos combinan mejor con ellos. De esta manera se puede conseguir una estrategia dietética culinaria que intensifica las propiedades sensoriales de las dietas con texturas modificadas”*.

– El libro está disponible en formato papel y digital: ‘Dietética culinaria y gastronómica aplicada a los transtornos de la deglución. El placer de elegir y comer’.

Notícias Relacionadas

- ‘Comer diferente, comer bien’, un recetario para colectividades sobre alimentación texturizada
- ‘Comer y beber con gusto’, una guía para facilitar la alimentación de los enfermos de ELA
- Nueva guía de nutrición para personas con disfagia, abordada desde diferentes disciplinas
- Técnica y dietética culinaria: modificación de texturas y consistencia de los alimentos