



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Sociosanitario /

The image displays two promotional posters for the 'Congreso Restauración Colectiva' held in Barcelona on October 25, 2016, at the Recinto Gran Via, Fira Bcn. Both posters feature the event's logo, which consists of three overlapping circles in blue, grey, and orange, each containing a different kitchen tool: a spoon, a whisk, and a sieve. The left poster is titled 'Patrocinado por:' and lists numerous sponsors including GWP, Nestlé Health Science, FAGOR, nutripack, ACO, Schär, GARCIMAR, eroline, Sirey, alotex, RATIONAL, Gufresco, health care, Oms y Viñas, and U. Below this, it lists 'Con el apoyo de:' and 'Comité asesor:' with logos for Servalla, aromati, AFDASA, and others. The right poster is titled 'PROGRAMA' and features a photograph of a tray with various food items: a salad, a plate of pasta with vegetables, a small bowl of fruit, and a bread roll. Both posters are organized by Restauración Colectiva and Hostelco.

La modificación de texturas, otra de las claves en el Congreso de Restauración Colectiva

05-10-2016

Ya van quedando menos días para la celebración del Congreso de Restauración Colectiva (Barcelona, 25 de octubre) y no quiero dejar pasar la ocasión de llamar la atención sobre una sesión que está generando mucho interés. Nos referimos a la dedicada al sector sociosanitario y concretamente al tema de la evolución y los avances en cuanto a la modificación de texturas se refiere. ¿Os lo vais a perder? ¡Os esperamos!

A nadie se le escapa que tanto en un hospital, como en cualquier centro sanitario o en una residencia de mayores, la alimentación es importantísima por dos cosas fundamentales: por una parte ayuda a la pronta recuperación de los pacientes y al control de patologías asociadas a la edad en el caso de las personas mayores; y por otro cumple una función psicosocial muy importante.

La modificación de texturas en alimentos sólidos y de consistencias en líquidos está dentro de lo conocido como dietas de texturas modificadas e indicada en el tratamiento dietético en las alteraciones de deglución y masticación en adultos mayores. Se trata de un tema importantísimo en el segmento de la residencias de ancianos y hospitales ya que, además de las cuestiones técnicas y culinarias, las dietas de textura modificada deben intentar paliar también los efectos de la disfagia sobre los aspectos psicosociales de quienes la padecen y devolver el placer de comer a las personas. Una tarea nada fácil en la que están trabajando tanto la industria de la alimentación como las propias operadoras del servicio.

Por todo ello hemos creído importante dedicar una de las sesiones del congreso a hablar sobre la alimentación de las personas con disfagia... Para ello contamos con la presencia de profesionales de primera línea que contextualizarán el tema y ofrecerán herramientas y seguro que buenos consejos sobre las diferentes opciones para cubrir las necesidades de estas personas en hospitales y residencias.

Josep de Martí, profesional reconocido desde hace muchos años dentro del sector geroasistencial y director del portal Inforesidencias, ofrecerá una ponencia introductoria en la que explicará la evolución del concepto de confort en las residencias geriátricas. De Martí ha viajado por todo el mundo y nos explicará cómo se trabaja en otros países y qué marcan las tendencias.

Ya en un plano más técnico intervendrán **Inés Navarro**, responsable del Área de Nutrición de Arcasa y miembro de Codinucac (Colegio de Dietistas - Nutricionistas de Catalunya) quien incidirá en las diferentes opciones que tiene el profesional para cubrir las necesidades de las personas con dificultades de masticación; y **Fina Irlles**, jefa de Dietética y Gestión de Hostelería del Consorcio Hospital General de Valencia y miembro de la AEHH, quien ahondará un poco más en los aspectos nutricionales y en la definición, características y objetivos de las dietas trituradas, tamizadas y texturizadas.

Por último, **Alonso Ortega**, responsable de cocina de la 'Residència Sant Cebrià', explicará el proyecto llevado a la práctica en su centro; un proyecto de dietas texturizadas puesto en marcha para garantizar que todos los usuarios, incluidos aquellos que tienen disfagia, disfruten de la misma comida basada en recetas caseras, propias de su entorno gastronómico.

Marta Planas, responsable de Centros Sanitarios Catalunya de Serunion y miembro de Codinucac, será quien ejerza de moderadora.

Recordad que aún está abierto el periodo de inscripción. ¡Os esperamos!

Noticias Relacionadas

- El Congreso de Restauración Colectiva, 2016 se consolida como la cita anual del sector
- Las firmas líderes del equipamiento y food services para colectividades, apoyan el CRC
- La contratación pública, bajo lupa en el próximo Congreso de Restauración Colectiva
- La lucha contra el despilfarro alimentario en el Congreso de Restauración Colectiva 2016
- El Congreso de Restauración Colectiva 'cuelga' el cartel de no hay entradas por segundo año
- Hostelco, Fòrum Gastronòmic y el congreso de colectividades en la Barcelona Hosting Week
- Nueva denominación e imagen para el Congreso de Restauración Colectiva 2016
- Éxito del congreso de restauración colectiva 2015; el sector ya cuenta con un foro propio



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:
aturon@restauracioncolectiva.com / LinkedIn.