



Los residentes con disfagia de la Torres Falguera recuperan la ilusión por comer

26-06-2018

ISS Iberia y La Llar Fundació organizaron la semana pasada una cata para presentar la nueva gama de alimentación adaptada 'T-Gusta'; un nuevo proceso de creación de texturas en el que se trabaja con bases elaboradas a partir de alimentos naturales (16 bases de primeros y segundos platos y 13 guarniciones que permiten más de 80 combinaciones). Este nuevo sistema de texturización permite a las personas afectadas, volver a disfrutar de los olores, sabores y colores de los distintos platos.

El pasado 21 de junio se presentó en la residencia Torres Falguera de La Llar Fundació de Terrassa (Barcelona), la gama 'T-Gusta' de alimentación adaptada; un proyecto en el que han trabajado conjuntamente y durante siete años, el Excellence Center del equipo de Restauración de ISS Iberia y los profesionales de La Llar Fundació.

A la presentación fueron invitadas un nutrido grupo de profesionales de diversos campos, entre ellas diversas investigadoras, nutricionistas, responsables de calidad y especialistas en temas de disfagia quienes tuvieron la oportunidad, no solo de recibir todas las explicaciones, sino también de degustar los distintos platos. Según los responsables del proyecto, *"la finalidad de esta cata ha sido la de obtener la opinión de personas expertas que trabajan, desde unas vertientes u otras, con pacientes con disfagia"*.

Más allá del proceso y el trabajo que hay detrás del diseño de esta línea de alimentación adaptada, tanto **Rosalía López**, responsable de la división de Restauración de ISS Ibérica, como **Josep Datzira**, director de la residencia Torres Falguera, coincidieron e incidieron en que la gama 'T-Gusta' cumple el gran objetivo de devolver el deseo de comer a las personas con disfagia, recuperando sabores perdidos y ayudándoles a disfrutar del gusto de los platos.

Bajo el lema 'Comer bien, no tiene edad ni límites' esta nueva gama de alimentos de textura modificada, se basa en la conservación de todo el sabor original y los nutrientes de los alimentos, sin restar sabor; toda una ventaja para aquellas personas que no pueden alimentarse con normalidad y necesitan nutrirse mediante una dieta especial, fácil de masticar e ingerir.

La compañía ha invertido 200.000 euros en maquinaria y formación de personal especializado, ofreciendo actualmente hasta 1.800

raciones diarias de estas dietas en distintas residencias donde gestiona el servicio de alimentación. *“Estamos muy contentos con la buena acogida por parte de los residentes, ya que nos aseguran que han vuelto a disfrutar del gusto de los platos. Esto es un orgullo para nosotros”,* ha destacado López.

Por su parte Datzira, destacó que con los nuevos platos se había logrado volver a ilusionar a los residentes que sufren problemas de disfagia. *“Con los nuevos menús hemos normalizado las conductas y el espacio del comedor. Ahora todos los residentes comen lo mismo y las personas con disfagia pueden degustar de manera diferencial unos alimentos y otros. Con ello se consiguen beneficios a nivel físico y emocional; las personas ganan peso e incluso hemos notado cierta reducción de la prescripción de ansiolíticos... en otro sentido vemos también que se ha establecido una relación distinta con las familias a las que hemos invitado a probar los nuevos menús y hemos informado de todo el proceso.”.*

Un producto natural, pasteurizado y con 30 días de caducidad

Tal como explicó **Alexandra Hellín**, dietista del centro, *“T-Gusta’ es un nuevo proceso de preparación y creación de texturas en el que se trabaja con bases elaboradas a partir de alimentos naturales. 16 bases de primeros y segundos platos más 13 guarniciones y complementos, permiten más de 80 combinaciones que permite que las personas con disfagia o dificultades de masticación puedan disfrutar de un menú muy parecido al del resto de residentes”.*

‘T-Gusta’ es el resultado de una larga evolución de la alimentación para pacientes con dificultades de masticación. Como relató Hellín, *“hemos pasado de la elaboración clásica en 2005, a los preparados deshidratados (2007), triturados comerciales (2009), texturas adaptadas (2013), hasta llegar a la nueva línea de ‘T-Gusta’ en 2018”.*

Además del beneficio para los residentes, cabe destacar que ‘T-Gusta’ facilita también la operativa y la seguridad en cocina. Todos los platos se producen en las instalaciones de la residencia Torres Falguera a partir de alimentos naturales de los que se recuperan los jugos de cocción para no perder sabores en el proceso. Tras la pasteurización, con lo que se consigue una caducidad de 30 días, se transporta a las diferentes residencias según las necesidades con lo que se evitan también las mermas. Todo está formulado y perfectamente controlado.

Hellín y todos los responsables de ‘T-Gusta’, destacaron así mismo que el proyecto evolucionó de *“abajo a arriba... en la propia residencia, con el trabajo del día a día vimos la necesidad de buscar una nueva solución para las personas que padecían disfagia; la mayoría de ellas inapetentes dado que estaban obligadas a comer alimentos triturados, aburridos y sin sabor”.*

Hoy ISS Iberia ofrece infinidad de combinaciones entre los que destacan el ‘Pollo a l’ast con chips’ o el ‘Suquet de rape’, sin olvidar las verduras con patatas o todo tipo de pastas y arroces, entre ellos la paella, otra de las estrellas del menú. *“Nuestra intención es seguir innovando para ampliar nuestra gama y seguir mejorando la calidad de vida de los residentes”,* señaló Rosalía López.

Dos millones de afectados en España

La disfagia es una enfermedad asociada a la dificultad o molestia de tragar y que puede ocasionar graves complicaciones nutricionales y respiratorias. Los estudios más recientes destacan que una de cada cuatro personas mayores de 70 años padece disfagia y tiene especial incidencia en personas con patologías neurodegenerativas, como el Alzheimer o el Parkinson. Los expertos apuntan que la disfagia es una enfermedad que está en ascenso a causa del progresivo envejecimiento demográfico y en España son ya más de dos millones los que sufren algún trastorno de este tipo. También tienen problemas de deglución, las personas que han sufrido accidentes, intervenciones quirúrgicas e ictus.

Algunos de los principales problemas de estas personas son la pérdida de apetito, la desnutrición y la deshidratación. El enfermo deja de comer, bien porque no puede, al no tener la comida la textura y la viscosidad adecuadas, o bien porque pierde el interés porque los platos son repetitivos y poco sabrosos. El propósito de ‘T-Gusta’ es precisamente crear nuevas texturas diferenciadas y conservar los sabores de los diferentes alimentos. El reto ha sido ofrecer una experiencia gastronómica, más allá del mero hecho de alimentarse.

“El momento de la comida tiene que ser placentero, a cualquier edad. En el día a día vemos los problemas que tienen muchos de nuestros residentes y por eso nos parecía importante contribuir a que las personas que sufren este trastorno recuperen las ganas de comer con platos adaptados pero sabrosos y más atractivos a la vista”, comentó Josep Datzira.

Joaquim Borrás, presidente honorario de ISS Facility Services Iberia, agradeció al finalizar el acto la implicación de todo el equipo, desde los cocineros *“gente joven, con ganas y muchas inquietudes”* hasta todos los responsables del proyecto, tanto de ISS como de La Llar Fundació. *“El gran reto ha sido ponernos en lugar del residente y desarrollar una línea de alimentación adaptada que le haga más feliz en su día a día y, está claro, que con ‘T-Gusta’ se ha conseguido”.*

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

Noticias Relacionadas

- Adaptación de la alimentación en los pacientes con disfagia por daño cerebral adquirido
- Alimentación triturada más allá de la nutrición: claves para preparar menús atractivos
- Técnica y dietética culinaria: modificación de texturas y consistencia de los alimentos
- Residencia ‘Sant Cebrià’ pone en marcha un proyecto para personas con disfagia



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.