Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Residencia ‘Sant Cebrià’ pone en marcha un proyecto para personas con disfagia

Sobre estas líneas ensalada variada texturizada. En la foto de inicio de sección patatas bravas texturizadas. ©Sant_Cebrià.

Residencia ‘Sant Cebrià’ pone en marcha un proyecto para personas con disfagia

Miércoles, 17 de febrero 2016

Bajo la premisa de que la alimentación es una fuente de placer y que todos tenemos derecho a disfrutarla, la residencia geriátrica ‘Sant Cabrià’ (Tiana, Barcelona), ha puesto en marcha un proyecto de dietas texturizadas para garantizar que todos sus ususarios, incluidos aquellos que tienen disfagia, disfruten de la misma comida basada en recetas caseras, propias de su entorno gastronómico.

La residencia y centro de día municipal ‘Sant Cebrià’, de la localidad de Tiana (Barcelona), desarrolló el año pasado un proyecto con el objetivo de que todos sus usuarios, incluidos los que tienen disfagia, puedan disfrutar del placer de comer.

El proyecto, según nos cuenta la directora técnica del centro **Sònia Turu**, empezó a coger forma en octubre del año 2014, cuando unos días antes de la festividad catalana de *La castanyada* (Día de Todos los Santos), se plantearon cómo hacer para no privar a ninguna de las personas del centro de los alimentos típicos de la fiesta, fundamentalmente las castañas asadas. Así se empezó a trabajar en el proyecto *La comida un placer… la texturización*.

Del triturado al texturizado

Hasta ese momento, noviembre de 2014, todos los residentes con problemas de disfagia comían dietas trituradas, en las que primer y segundo plato se ingerían conjuntamente en forma de puré.

A pesar de que la aportación de nutrientes de estos purés era la adecuada y adaptada a las necesidades de las personas, las comidas no resultaban atractivas y por tanto la inapetencia y la insatisfacción en las personas obligadas a alimentarse de esta manera aumentaba y con ello los riesgos de desnutrición y de detrimento de la salud en general.

Los avances tecnológicos y la investigación alimentaria, unidos a la predisposición, ganas y actitud de las personas de cocina con **Alonso Ortega** al frente, hicieron posible poder texturizar los alimentos y por tanto, poder ofrecer platos en los que los diferentes alimentos se presentan por separado, preservando el gusto, olor y color de las recetas originales.

Así, entre noviembre de 2014 y enero de 2015, el centro introdujo las dietas texturizadas en algunos platos, coincidiendo con las fiestas más tradicionales (Navidad, Fin de Año, Reyes…); a partir de febrero de 2015 se inició la implementación del menú y desde el mes de abril del año pasado está totalmente implementado para todos los platos y usuarios.

Hoy en día en la residencia ‘Sant Cebrià’, una persona con disfagia también puede disfrutar de una paella, de los sabores frescos de una ensalada, de una buena *‘Carn d'olla’* (cocido catalán) y hasta de unas patatas bravas.

La conclusión, según nos comenta Sònia Turu es clara *“la alimentación texturizada ha mejorado la calidad de vida de las personas, estimulando su aptencia con los olores, sabores, colores y diferentes texturas. Hemos minimizado el rechazo por la comida e incluso algunos usuarios, sin ninguna patología que lo justifique, nos han pedido estos menús. Comer es un placer y con los texturizados se lo garantizamos a todas las personas”*.

La base de elaboración de los platos, la misma que la del menú basal

Alonso Ortega, responsable de cocina, nos explica que la elaboración de los platos es exactamente la misma y se siguen los mismos procedimientos que en el menú basal. Procedimientos basados en las fichas técnicas y validados por nutricionistas.

Por tiempo y operativa los menús texturizados se elaboran el día anterior. Tal como explica Ortega, una vez cocinados los alimentos se abaten para poder bajar la temperatura rápidamente, mantener las propiedades del alimento y garantizar la seguridad alimentaria. El segundo paso es el triturado con un Robot Coupé y de cada plato por separado. La texturización se consigue añadiendo caldos de carne, pescado o verduras según corresponda y un espesante alimentario para consguir la textura adecuada.

Una vez conseguida una textura tipo *mousse* se vuelve a abatir. En el momento del servicio se regenera y se emplata con una forma

correcta y atractiva para que todo el mundo disfrute de la mejor comida casera.

Satisfacción de los familiares

Por parte de los familiares estos menús han estado también muy bien recibidos. El centro ha realizado diferentes catas para que éstos pudiesen valorar los nuevos menús y en las encuestas de satisfacción los resultados han quedado patentes, además de las felicitaciones personales recibidas.

La alimentación de las personas mayores tiene unas características especiales y concretas y una importancia que va mucho más allá del hecho puramente nutricional. En la residencia ‘Sant Cebrià’ han querido con esta iniciativa dar importancia a los menús de las personas que presentan disfagia, manteniendo la alimentación como una fuente de placer a pesar de las dificultades y problemas de salud.

El centro cuenta con 93 residentes en total, de ellos 36 con problemas de disfagia, y todos disfrutan de la misma comida, basada en recetas caseras, propias de su entorno cultural y gastronómico.

Notícias Relacionadas

- Alimentación triturada más allá de la nutrición: claves para preparar menús atractivos
- Técnica y dietética culinaria: modificación de texturas y consistencia de los alimentos
- Personas con disfagia, ¿qué y cómo hacer para que se alimenten correctamente?
- La adaptación de texturas, clave para una mejor calidad de vida de los mayores

Ana Turón

Ana Turón es una 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 evento Restauración colectiva: meeting point y el ‘Congreso de Restauración Colectiva’ (CRC). @: aturon@restauracioncolectiva.com / Linkedin.