



Sodexo Iberia apuesta por menús sensoriales para despertar el apetito de los mayores

05-09-2023

Sodexo, líder mundial en alimentación sostenible y experiencias de valor en todas las etapas de la vida, ha desarrollado una iniciativa para incrementar el apetito entre las personas mayores a través de la estimulación de los sentidos y contrarrestar el deterioro cognitivo. Para ello, la compañía trabaja el impacto sensorial y la potenciación del sabor en el diseño de sus menús, basándose en las evidencias científicas que se desprenden del estudio 'Como y por qué los 5 sentidos afectan a la Calidad de Vida' desarrollado por la Universidad de Ottawa y el *Life Research Institute*.

El equipo de nutricionistas de Sodexo Iberia, ha incluido la tecnología en los procesos de cocinado y apuesta por implementar programas de alimentación que trabajan la textura, la aromaterapia y la cromaterapia de platos elaborados a partir de alimentos naturales y tradicionales, y que tienen en cuenta, además, la adecuación del ambiente lumínico y sonoro del entorno.

Tal y como ha destacado **Ana Neida**, *Food Offer manager* del segmento Sanidad, Seniors y Educación, *"una presentación adecuada, atractiva y bien elaborada para que organolépticamente sea apetecible va a potenciar los menús de elección entre nuestros mayores, previniendo la desnutrición, ligada también a algunos cambios asociados a la edad tan habituales como la disfagia"*. Ante este desafío, ha señalado que las dietas terapéuticas han de ser flexibles: *"las restricciones dietéticas, lejos de repercutir en una mejor nutrición, incurren en menús poco interesantes e inapetentes para los residentes"*. Por tanto, *"la restricción tiene que tender a mínimos y no a máximos"*, ha matizado Neida.

Por este motivo, y para llevar a cabo la elaboración de estos platos, el equipo de nutricionistas de Sodexo trata de encontrar un equilibrio entre las necesidades de los adultos mayores y sus preferencias. Para ello, el diseño parte de un menú basal que cumple con las cantidades nutricionales y energéticas en torno a la dieta mediterránea pero, además, tiene en cuenta las costumbres de los residentes, la zona de donde son originarios, y los alimentos que reconocen como cotidianos en su vida, con el fin de que disfruten comiendo.

Según Neida con estos menús *"ayudamos a nuestros clientes a mejorar el bienestar y la satisfacción de nuestros mayores a través de la comida"*

. Para elaborar estas cartas, Sodexo apuesta por la formación continua y el trabajo conjunto entre nutricionistas y el equipo de cocina, además del impulso a la transparencia en el trabajo diario, con mayor intercambio de flujo informativo con las residencias, los propios residentes y sus familias.

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

Noticias Relacionadas

- Sodexo Iberia ayuda a la Fundación Stop Hunger y recauda 22.000 euros contra el hambre
- El primer desayuno 'Vital Spaces' de Sodexo y el equilibrio entre sostenibilidad y rentabilidad
- Sodexo lleva la alternativa 100% vegetal 'Leggie' a la Universidad Francisco de Vitoria
- Sodexo Iberia crea el 'Bosque Sodexo' y planta los primeros 900 árboles en Madrid y Barcelona