



Texturizados cocinados por Comedor Saludable, en la inauguración del 'Living Lab' de Adacen

26-02-2019

El pasado 6 de febrero se inauguró el espacio de I+D 'Living Lab', de la Asociación Daño Cerebral de Navarra (Adacen), con un acto en el que se pudieron degustar diversas especialidades, diseñadas y elaboradas para ser consumidas por personas con disfagia.

'Espárragos de Navarra con salsa de piquillos' (foto superior), 'Huevos rellenos con mahonesa', 'Sorbete de mojito sin alcohol', 'Trío de frutas' y café texturizado... este fue el aperitivo de platos texturizados que preparó la empresa navarra Comedor Saludable, y que degustó la Ministra de Sanidad, Comercio y Bienestar Social, **M^a Luisa Carcedo**, entre otras personas.

Desde Comedor Saludable, aseguran que *"es un placer contribuir a que las personas con daño cerebral que padecen disfagia (dificultad para tragar) puedan probar estos y otros manjares, mejorando su calidad de vida y accediendo a todos los sabores a través de la modificación de las texturas"*.

El proyecto de texturizados que desde hace varios años desarrolla Comedor Saludable con la colaboración de Aspace Navarra, es un innovador sistema de alimentación que hace posible, a través de la texturización de alimentos, preservar o incluso mejorar los colores, olores y sabores originales de los mismos. Esto hace que los usuarios reciban una estimulación sensorial mayor, mejoren su estado nutricional y su peso, evitando los complementos alimenticios, lo que incide en la mejora de la calidad de vida de estas personas.

En la actualidad son ya tres entidades navarras las que diariamente reciben menús texturizados para las personas afectadas por disfagia. Aspace Navarra, Adacen y Ademna (Asociación de Esclerosis Múltiple de Navarra). Para ello Comedor Saludable dispone de una cocina central especializada en este tipo de platos.

La sociedad cada vez está más sensibilizada con las personas con disfagia, y desde las administraciones públicas comienza una concienciación sobre la importancia de introducir este tipo de alimentación texturizada en personas que padecen Parkinson, Alzheimer, esclerosis, parálisis cerebral, accidente vascular cerebral o distrofia muscular, etc, cuando la deglución es arriesgada.

'Living Lab' de Adacen

El 'Living Lab' es un nuevo espacio pionero en el ámbito estatal que coloca a las personas usuarias de Adacen dentro del proceso de ideación, desarrollo e innovación de nuevos servicios y productos para su mejor atención.

En él, profesionales especializados pilotan, prueban y evalúan tecnologías y servicios conjuntamente con las personas usuarias, desde la definición del concepto, pasando por el desarrollo del prototipo, hasta llegar a la fase de incorporación al mercado.

La asociación dispone para esta labor de un espacio de 350 m² repartidos entre sus instalaciones de Mutilva y Azpilagaña con varias salas de rehabilitación, equipamiento tecnológico y formación, dotadas con tecnologías como la robótica, realidad aumentada, *gaming*, sistemas de realidad virtual, sensórica y electroestimulación inteligente... todo ello con entornos informáticos de fácil manejo.

El proyecto cuenta con la colaboración de Aspace Navarra, la Universidad Pública de Navarra y la Unidad de Innovación Social de Navarra y está financiado por el programa 'Innova Social' de la Fundación Caja Navarra y Obra Social La Caixa.

Al acto de inauguración de 'Living Lab' han asistido, además de la ministra, el vicepresidente de Derechos Sociales del Gobierno de Navarra, **Miguel Laparra**; el delegado del Gobierno en la Comunidad foral, **José Luis Arasti**; la directora general de Política Económica, **Izaskun Goñi**; el alcalde del Valle de Aranguren, **Manolo Romero**; el rector de la Universidad Pública de Navarra, **Alfonso Carlosena**; el presidente de Fundación Caja Navarra, **Javier Miranda**; el responsable de Instituciones de CaixaBank, **Óscar Insausti**; y la secretaria general del PSN, **María Chivite**.