



Un taller sobre texturas modificadas abrirá el precongreso de Odela en Alícia

04-02-2015

El IV Congreso internacional del Observatorio de la Alimentación que se celebrará en junio en Barcelona, contará con una jornada precongresual organizada en la sede de Fundació Alícia y que se inaugurará con un taller destinado a mostrar cómo se pueden preparar dietas de textura modificada que sean sabrosas, atractivas, seguras y nutritivas.

Como ya hemos ido informando, entre los próximos 9 y 12 de junio, se celebrará en Barcelona el *IV Congreso internacional del Observatorio de la Alimentación* (www.odela.org/congreso), bajo el título '*Otras maneras de comer: elecciones, convicciones y restricciones*'. *Campus de l'Alimentació* de la Universitat de Barcelona y *Fundació Alícia*, son coorganizadores del evento.

El congreso pretende abordar la multiplicación de otras maneras de comer que han aparecido y siguen apareciendo en nuestra sociedad como consecuencia de factores diversos como son la progresión del individualismo, de la medicalización, de los movimientos migratorios, del multiculturalismo, y de la crisis económica.

Precongreso en la Fundació Alícia

El primer día, 9 de junio, tendrá lugar en la sede de la Fundació Alícia de Món Sant Benet (Barcelona), una jornada de precongreso eminentemente práctica. En ella se desarrollarán diversos talleres, entre ellos el que abrirá las sesiones y que lleva por título *¿Cómo preparar dietas de textura modificada, sabrosas, atractivas, seguras y nutritivas?*.

Recordemos que un 45% del total de las personas institucionalizadas con más de 75 años de edad sufren disfagia; en estos casos, la adaptación de las texturas de los alimentos es un factor clave para mejorar su calidad de vida, evitar una malnutrición y prevenir la deshidratación. Lamentablemente en algunos centros, los menús triturados todavía presentan texturas desagradables, colores muy monótonos y sabores irreconocibles. Expertos de Fundació Alícia explicarán en este taller cómo poder satisfacer las necesidades de estas personas con dietas de textura modificada que sean a la vez atractivas y sabrosas para los enfermos y personas mayores.

La jornada precongresual se completará con los siguientes talleres y actividades:

- *Diseño, rediseño y adaptación de nuevos productos alimentarios.*
- *Comer como antes (cocina y productos históricos), ¿es posible reconstruir los sabores de antaño?*
- *Comer agrobiodiversidad tradicional: visita guiada a los huertos ecológicos de variedades tradicionales de Alícia.*
- *Cómo puedo adaptar mi establecimiento a alergias e intolerancias.*

Artículo relacionado:

['Las Otras maneras de comer centran el cuarto congreso internacional de Odela'](#).