

Albi participa en la I Jornada "Disfagia Chef" celebrada el 10 mayo en el en Talavera de la Reina

05/06/2024 | España
Servicio Hostelerero



El viernes 10 de mayo se celebró la jornada de "Disfagia Chef" llevada a cabo en Talavera de la Reina con ponencias en el salón de actos del **Hospital Nuestra Señora del Prado de Talavera de la Reina**, seguido de un almuerzo y talleres sobre técnicas de texturizados para finalizar con el concurso del menú de disfagia en la Escuela de Hostelería de Semillas de la Fundación Carlos Maldonado.

La disfagia es un problema sanitario y social más presente de lo que se cree. Se trata de la que acompaña a diferentes patologías, causando complicaciones nutricionales y respiratorias e impidiendo que la comida pueda desarrollar su función como acto social.

"El paciente deja de comer por miedo e inseguridad y también deja de relacionarse, al no existir menús adaptados a sus necesidades, con dietas túrmix, aburridas y a veces, sin los nutrientes necesarios", explicaba María Bielsa, médico foniatra, profesora del Grado de Logopedia de la UCLM y organizadora de la jornada. Aunque la disfagia es más prevalente en los ancianos, también afecta a niños con problemas neurológicos como parálisis cerebral y a personas de cualquier edad que han recibido radioterapia en la zona del cuello.

Gracias a esta jornada se busca sensibilizar sobre esta afección y se persigue mejorar la dieta de los pacientes con problemas de eficacia y seguridad en la deglución y preparar un menú adaptado que, mediante un concurso de recetas, en la segunda parte de la jornada, se reconocerá con un plato finalista.

En la primera parte de la mañana, médicos del hospital, dietistas-nutricionistas y logopedas expertos en esta materia realizaron una **ponencia sobre la deglución normal y patológica, sobre la patología desde las especialidades, la importancia de los sentidos**: la comida como vínculo familiar y social y sobre la **relevancia de adaptar las texturas de los alimentos en función del grado de disfagia realizada por María González, Responsable del Área de Nutrición de Albi**.

"Los texturizados son fundamentales en la dieta de pacientes con disfagia, ya que les permiten consumir alimentos de forma segura y placentera. Estos productos modificados en textura facilitan la deglución y previenen el riesgo de atragantamiento, garantizando una adecuada nutrición y evitando complicaciones. **Es crucial adaptar la consistencia de los alimentos a las necesidades de cada paciente** para mejorar su calidad de vida y promover una alimentación saludable" comenta María González.

Por la tarde se llevaron a cabo **talleres en el restaurante Escuela de Hostelería Semillas**. El primero de ellos, sobre el uso de espesantes y los recursos para la disfagia, el segundo, un taller de cocina para pacientes con disfagia con la elaboración de un texturizado de steak tartar a cargo del Chef Ejecutivo de Albi, Manuel Quintero y Álvaro González, chef de la Escuela de Hostelería de Semillas, de la Fundación Carlos Maldonado. "Es importantísimo innovar en este área a través de técnicas culinarias con el fin de ofrecer menús equilibrados, apetecibles tanto al paladar como a la vista y que rompan con las dietas túrmix que habitualmente se han dado a los pacientes afectados por disfagia. **Desde Albi llevamos desarrollando desde hace tiempo los texturizados para que nuestros pacientes recuperen la ilusión por la comida**" comenta Manuel Quintero, Chef Ejecutivo de Albi.



María González, Responsable de Nutrición de Albi



Manuel Quintero Rodríguez, Chef Ejecutivo de Albi y Álvaro González, Chef de la Escuela de Hostelería de Semillas

