



María González, responsable de Nutrición de Albi.

Albi participa en la jornada 'Disfagia chef' para mejorar el tratamiento de pacientes con disfagia

28-05-2024

El viernes 10 de mayo se celebró la primera jornada 'Disfagia chef' en el salón de actos del Hospital Nuestra Señora del Prado, de Talavera de la Reina (Toledo). El evento incluyó diversas sesiones, un almuerzo, talleres sobre técnicas de texturizados y finalizó con un concurso de menús de disfagia, en la escuela de hostelería 'Semillas', de la Fundación Carlos Maldonado.

Como hemos evidenciado en varias ocasiones a través de las páginas de la revista, la disfagia es un problema sanitario y social más presente de lo que se cree y se trata de la dificultad para tragar 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", explicó **María Bielsa**, médico fonoiatra, 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.

La jornada ha buscado sensibilizar sobre esta afección para mejorar la dieta de los pacientes con problemas de eficacia y seguridad en la deglución; incluyó además la elaboración de un menú adaptado, reconociendo un plato finalista tras un concurso de recetas.

En la sesión de mañana, médicos del hospital, dietistas-nutricionistas y logopedas expertos en la materia realizaron diversas ponencias sobre la deglución normal y patológica y haciendo hincapié también en la importancia de la comida como vínculo familiar y social. Por su parte **María González**, responsable del Área de Nutrición de Albi expuso una presentación sobre la relevancia de adaptar las texturas de los alimentos en función del grado de disfagia.

"Los texturizados son fundamentales en la dieta de pacientes con disfagia, ya que es lo que les permiten consumir alimentos de forma segura y placentera. Estos productos con texturas modificadas 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" comentó María González.

Por la tarde se llevaron a cabo dos talleres en el restaurante de la escuela de hostelería 'Semillas'. El primero de ellos, sobre el uso de espesantes como recurso para las personas con disfagia, y 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. *"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"* comentó Manuel Quintero.