



Buscar

Caternews
MAGAZINE HORECA Y TURISMO GASTRONÓMICO

Suscríbete

Ver revista impresa

Actualidad | Conversando con | Opinión | Tendencias | Personas | Empresa | Internacional | Empresa responsable | Alimentaria | Hostelería

Empresa

Albi analiza la adaptación de menús ante los problemas de deglución en la alimentación colectiva

La disfagia afecta a miles de personas en entornos sociosanitarios y educativos, lo que obliga a adaptar la textura de los alimentos para garantizar una alimentación segura y equilibrada.



Redacción Caternews
18/05/2026

En los últimos años, la alimentación adaptada ha adquirido un papel cada vez más relevante en la restauración colectiva. Entre los retos más importantes, según analiza Albi, se encuentra la disfagia, una **dificultad para tragar alimentos o líquidos** que puede afectar a personas mayores, pacientes hospitalarios o personas con determinadas condiciones neurológicas.

Cuando aparece este problema, la forma en la que se preparan los alimentos cambia por completo. La textura se convierte en un elemento clave, ya que una consistencia inadecuada puede aumentar el riesgo de atragantamiento o dificultar la correcta ingesta de nutrientes y aumentar el riesgo de neumonía por aspiración, especialmente en personas mayores y pacientes neurológicos, además de favorecer situaciones de desnutrición.

Además de las dificultades físicas asociadas a la deglución, la forma en la que se presentan los alimentos también influye directamente en la relación de las personas con la comida. Cuando los platos se repiten, resultan poco atractivos o **pierden su forma original**, es habitual que aparezcan el aburrimiento y la pérdida de apetito.

Esta situación, que se produce con cierta frecuencia en personas con disfagia, puede provocar una reducción progresiva de la ingesta y derivar en problemas de desnutrición.

A ello se suma otro factor menos visible pero igualmente importante: la dimensión social de la comida. Comer suele ser un momento de encuentro y convivencia, especialmente en entornos como **residencias o centros sociosanitarios**. Cuando alimentarse se convierte en una experiencia poco agradable o difícil, muchas personas tienden a reducir su participación en estos momentos compartidos, lo que puede favorecer situaciones de aislamiento y afectar a su bienestar emocional.

Adaptar la textura sin perder el valor nutricional

Uno de los principales desafíos de la alimentación para personas con disfagia es mantener el valor nutricional de los platos mientras se modifica su textura.

Para Albi, esto se consigue **mediante técnicas de texturización**, que permiten transformar platos tradicionales en preparaciones con una consistencia homogénea y segura, facilitando la deglución sin alterar significativamente su composición nutricional.



Según explican los profesionales de nutrición de Albi, "la adaptación de la textura no consiste simplemente en triturar alimentos, sino en aplicar técnicas que permitan conservar el sabor, los nutrientes y una presentación reconocible".



▼ Más allá del triturado tradicional

Durante años, la solución más habitual ante la disfagia fue recurrir a alimentos triturados de forma convencional. Sin embargo, este enfoque presenta varias limitaciones.

Las nuevas técnicas de cocina adaptada permiten reconstruir visualmente los alimentos texturizados, logrando platos que mantienen formas y colores similares a los originales. Este aspecto es importante porque contribuye a mejorar la aceptación del plato y la experiencia de la comida.

Además, una **correcta adaptación de las texturas** permite facilitar la hidratación y la ingesta de nutrientes, aspectos especialmente importantes en personas mayores o pacientes con dificultades para alimentarse.

▼ Un enfoque cada vez más presente en hospitales y residencias

La adaptación de menús para problemas de deglución se ha consolidado como una práctica habitual en hospitales, residencias y centros sociosanitarios, donde la alimentación forma parte del proceso de cuidado.

En este contexto, equipos de nutricionistas, cocineros y personal sanitario trabajan de forma coordinada para diseñar menús que respondan tanto a las necesidades médicas como al bienestar de las personas.

▼ La alimentación como parte del cuidado, en Albi

Más allá de la seguridad alimentaria, los expertos coinciden en que la experiencia de comer sigue siendo fundamental para la calidad de vida.

Por ello, cada vez más centros están apostando por modelos de alimentación adaptada que buscan no solo facilitar la deglución, sino también mantener el placer de la comida, la variedad de platos y la dignidad en el momento de comer.