



## Empresa

# La alimentación texturizada avanza en hospitales y residencias para mejorar la ingesta de pacientes con disfagia

Albi impulsa nuevas soluciones frente al puré tradicional, con platos adaptados que conservan la apariencia del alimento y refuerzan la seguridad en la deglución.



Redacción Caternews  
06/10/2026

La alimentación texturizada gana peso en hospitales y centros sociosanitarios como alternativa al puré tradicional para pacientes con disfagia o dificultades de masticación. El **objetivo es responder a una necesidad clínica** —garantizar una deglución segura— sin renunciar a una experiencia alimentaria más reconocible, apetecible y nutricionalmente adecuada.

Durante años, el puré ha sido la solución más habitual en este tipo de dietas. Sin embargo, su apariencia homogénea y la pérdida de referencias visuales del alimento pueden afectar a la aceptación del plato, especialmente en personas mayores, pacientes hospitalizados o usuarios de centros sociosanitarios con riesgo de pérdida de apetito o malnutrición.

Ante este reto, el sector avanza **hacia texturizados que reproducen la forma, el color** y la apariencia de los alimentos originales. De este modo, el paciente puede identificar lo que come: un pescado mantiene aspecto de pescado, una verdura conserva su color y un guiso resulta visualmente reconocible.

## Comer con seguridad, disfrutar con dignidad en hospitales

En este contexto, **Albi está impulsando el modelo "Más allá del puré"**, una línea de trabajo orientada a desarrollar dietas texturizadas que combinen seguridad clínica, valor nutricional y una presentación más cuidada. La propuesta parte de una idea clara: adaptar la textura del alimento no debe implicar eliminar su identidad.

La seguridad continúa siendo el eje principal. Las preparaciones deben ajustarse a criterios técnicos de textura, densidad, humedad y viscosidad, alineados con estándares internacionales como la escala IDDSI, que permite adaptar alimentos y bebidas al nivel de disfagia de cada paciente.





La evolución de estas dietas también tiene un impacto en la experiencia del paciente. Reconocer el alimento, anticipar su sabor y mantener una presentación cuidada puede favorecer una mayor predisposición a comer, un aspecto especialmente relevante en entornos donde la ingesta insuficiente es un riesgo frecuente.

### ▼ **Texturas que cuidan, sabores que emocionan**

Para Albi, avanzar en alimentación texturizada supone también reforzar una visión más humana del cuidado. Comer no es solo cubrir una necesidad nutricional: está vinculado a la memoria, la autonomía y la dignidad de la persona.

La transición del puré tradicional hacia texturizados más avanzados representa así un paso relevante en la restauración sanitaria y sociosanitaria, donde la alimentación se consolida como parte activa del bienestar, la recuperación y la calidad asistencial.