



Excelencia certificada en higiene y bienestar
Unidos la seguridad del estándar HACCP con la ergonomía ErgoCart para una protección total de la inversión.

CONTACTA CON NOSOTROS



Ser quien eres. Plenamente



Actualidad

La alimentación texturizada gana peso como alternativa al puré tradicional

Septiembre, 2026

Con el objetivo de garantizar una deglución segura en pacientes con disfagia sin renunciar a una experiencia alimentaria más reconocible, apetecible y nutricionalmente adecuada, Albi impulsa 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 alimentación texturizada avanza en hospitales y residencias para mejorar la ingesta de pacientes con disfagia. En este contexto, la compañía Albi impulsa nuevas soluciones para ir más allá del puré tradicional, con platos adaptados que conservan la apariencia del alimento y refuerzan la seguridad en la deglución. Y es que la **alimentación texturizada gana peso** como alternativa al puré tradicional para pacientes con disfagia o dificultades de masticación.



Avanzar en alimentación texturizada supone reforzar una visión más humana del cuidado

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.

*Cuidarte,
nuestra misión*



**Las mejores residencias
en Madrid**

Ante este reto, el sector avanza hacia **platos 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.



Los platos texturizados reproducen la forma, el color y la apariencia de los alimentos originales

Adaptar los alimentos al nivel de disfagia de cada paciente

El modelo "Más allá del puré" de Albi parte de una idea clara: **adaptar la textura del alimento no debe implicar eliminar su identidad**. La seguridad continúa siendo el eje principal, y 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.

Avanzar en alimentación texturizada supone también reforzar una visión más humana del cuidado, señalan desde **Albi**. 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 para la restauración sanitaria y sociosanitaria, donde la **alimentación se consolida como parte activa del bienestar**, la recuperación y la calidad asistencial.