



Albi impulsa la alimentación texturizada para mejorar la ingesta en pacientes con problemas de disfagia

Miércoles, 16 de septiembre 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.

Por ello, 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.

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**.