Restauración Colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Madrid adquiere nuevos equipos para la elaboración de texturizados en sus residencias

Martes, 18 de junio 2024

La Comunidad de Madrid implementará a lo largo de 2023 un nuevo sistema de texturización de alimentos en las residencias públicas de mayores y personas con discapacidad. Se adquirirán nuevos equipos que permiten adaptar la consistencia de platos como ensaladas, estofados o cocidos, conservando sabor y propiedades nutricionales y mejorando la calidad de vida de los pacientes.

La Comunidad de Madrid extenderá a lo largo de este año a las residencias públicas de mayores y de personas con discapacidad un mecanismo de texturización de alimentos para facilitar su ingesta a las personas que lo necesiten. Esto será posible mediante la adquisición de nuevos equipos que transforman la comida para su mejor deglución.

La consejera de Familia, Juventud y Asuntos Sociales, **Ana Dávila**, asistió, en el 'Centro Alzheimer Fundación Reina Sofía' de la capital a una demostración del proceso de elaboración correspondiente a un menú diseñado para sus 156 residentes. Dávila ha destacó *"la importancia de la alimentación para el bienestar físico, psíquico y emocional de las personas mayores"*.

Como todos nuestros lectores ya saben, este método permite que platos como la 'Ensaladilla rusa', las 'Patatas a la riojana', los 'Huevos fritos con patatas' o el 'Cocido' adquieran una consistencia segura para las personas con problemas de disfagia. Además, facilita que alimentos que se hayan eliminado de su dieta por riesgo de atragantamiento puedan volver a ingerirse, al tiempo que se conservan todas sus propiedades nutritivas. La disfagia es un problema que tiene una mayor incidencia en pacientes con enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer. Para estos pacientes, cuidar el sabor y la apariencia visual de los alimentos redunda en su bienestar y mejora su calidad de vida.

Madrid es la única región que dispone de centros de titularidad pública especializados en la atención a personas mayores con Alzheimer, el visitado hoy por Dávila y los ubicados en Getafe y Villaverde. Entre los tres suman 398 plazas y en ellos trabajan 295 profesionales. En estos tres recursos ya está implantada esta técnica para mejorar la alimentación de sus usuarios.

También cuentan con los nuevos equipos siete residencias y tres centros de discapacidad de la Agencia Madrileña de Atención Social (Amas). Por último, la Dirección General de Atención a Personas con Discapacidad también ha adquirido para los centros de gestión indirecta equipos de texturización. En concreto, en la 'Residencia y centro de día de esclerosis múltiple Alicia Koplowitz', y en la de Coslada, así como en los dispositivos residenciales y de atención diurna 'Nuevo Versalles' de Fuenlabrada, y en los de Getafe, Aranjuez y Majadahonda.

Notícias Relacionadas

- Plato único o dos platos, ¿qué es mejor para diseñar un menú para el paciente con disfagia?
- Claves para una alimentación en residencias de mayores, basada en la atención a la persona
- Debate sobre la reputación de la alimentación en residencias de mayores: 'otra vez lo mismo'
- Inditex abre su modelo de comedor corporativo a colegios, hospitales y centros de mayores