



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

Algunas guías imprescindibles para saber más sobre disfagia y dietas de textura modificada

Algunas guías imprescindibles para saber más sobre disfagia y dietas de textura modificada

Jueves, 09 de diciembre 2021

DÍA MUNDIAL DE LA DISFAGIA

El túrmix de toda la vida monocolor y casi monosabor está dejando paso a elaboraciones mucho más cuidadas con las que se cumple, no solo con los requerimientos nutricionales que precisan las personas con disfagia, sino con las correctas condiciones organolépticas que debe tener todo menú. A continuación os dejamos reseña de algunos libros de los que podréis sacar mucha información sobre la disfagia, pero también sobre la adaptación de menús, con recetas y técnicas de elaboración.

– [Recetario para que los centros geriátricos mejoren la dieta de sus residentes con disfagia.](#)

– Con motivo del Día Mundial de la Disfagia del año pasado (12/12), la fundación Furega presentó un nuevo recetario profesional dirigido a centros de personas mayores que tengan residentes con disfagia. La guía incluye el abordaje a diversas texturas, cómo tratar los elaborados de quinta gama y qué hacer con los crudos para que su consumo sea seguro.

– [Guía de recomendaciones alimentarias para personas con problemas de deglución.](#)

– Coincidiendo con el Día Mundial de la Nutrición de 2022, se publicó una nueva guía de recomendaciones alimentarias para personas con problemas de deglución. El documento es uno de los resultados transferibles del proyecto de investigación Nutri+, que propone desarrollar ingredientes, alimentos y dietas equilibrados y/o con perfil funcional saludable, y productos con texturas adaptadas a problemas de masticación y deglución.

– [Alicia desarrolla un recetario basado en la gastronomía vasca, para personas con disfagia.](#)

– ‘Recetario tradicional vasco para personas con disfagia’ es un proyecto impulsado por la Fundació Alicia que nace de la petición particular de **Marta Goyogana**, excuidadora familiar, y de su experiencia personal después de vivir de cerca la difícil gestión de la alimentación de una persona con dificultades para tragar de forma segura. El proyecto es el resultado de un trabajo conjunto que ha permitido adaptar los conocimientos en cocina y alimentación de textura modificada para personas con disfagia en el contexto de la gastronomía vasca y generar un recurso necesario e inexistente hasta el momento.

– [‘Comer diferente, comer bien’, un recetario para colectividades sobre alimentación texturizada.](#)

– ‘Comer diferente, comer bien’ es un recetario de alimentos texturizados, resultado de cuatro años de trabajo de profesionales, personas con disfagia y colaboradores del grupo de gastronomía del proyecto H+I (Huesca más Inclusiva); un recetario adaptado a las necesidades de las colectividades por lo que en cada una de las recetas se especifica la cantidad de ingredientes necesarios para elaborar 20 raciones, detallando el proceso y las herramientas profesionales para su elaboración.

– [‘El placer de elegir y comer’: dietética culinaria y gastronómica adaptada a personas con disfagia.](#)

– El pasado mes de junio se presentó en Madrid el libro ‘Dietética culinaria y gastronómica aplicada a los trastornos de la deglución. El placer de elegir y comer’; un manual resultado de cinco años de trabajo llevado a cabo por la **Dra. Luisa Andrea Solano**, nutricionista y docente, y **Jaime Mora**, jefe de Cocina del Ceadac (Centro Estatal de Atención al Daño Cerebral). Un estudio sobre texturas modificadas, donde la idea del placer de comer es clave.

– [‘Guía de nutrición en disfagia’, un libro para personas con disfagia, abordada desde diferentes disciplinas.](#)

– La Universidad chilena del Bío-Bío presentó, a mediados de enero, la ‘Guía de nutrición en disfagia’; un trabajo cuyo objetivo es contribuir a mejorar la calidad de vida de los usuarios y seguir avanzando en la atención de las personas con disfagia. La guía, abordada desde diferentes disciplinas, destaca el perfil del dietista nutricionista para analizar los aspectos de diagnóstico, tratamiento, seguimiento y evolución de los pacientes.

– [El Hospital Príncipe de Asturias presenta un manual sobre disfagia, que incluye 36 recetas.](#)

– Bajo el título ‘Disfagia orofaríngea: soluciones multidisciplinarias’, los profesionales de la Unidad Funcional de Disfagia del Hospital Universitario Príncipe de Asturias han elaborado un libro en el que se revisan aspectos clínicos relacionados con el abordaje del paciente con disfagia orofaríngea y que aporta, además, 36 recetas (entre primeros, segundos y postres), para elaborar en las cocinas hospitalarias.

– [‘Comer y beber con gusto’, una guía para facilitar la alimentación de los enfermos de ELA.](#)

– La guía ‘Comer y beber con gusto’ es una nueva publicación impulsada por la Fundación Luzón, para la que se ha contado con la participación de la Fundación Alicia, el Campus de la Alimentación-UB y el Hospital de Bellvitge. El objetivo de la misma es ofrecer información y recetas, sobre menús en distintas texturas, para fomentar la apetencia a la comida y lograr el necesario aporte nutricional en enfermos de ELA (esclerosis lateral amiotrófica).

– [Adaptación de la alimentación en los pacientes con disfagia por daño cerebral adquirido.](#)

– El Imsero editó hace un par de años la ‘Guía de nutrición de personas con disfagia’, ante la petición de información de los familiares de pacientes atendidos en el Centro de Referencia Estatal de Atención al Daño Cerebral (Ceadac). A continuación reproducimos el capítulo dedicado a la adaptación de la alimentación y manejo de los trastornos de la deglución.

– Actualización del artículo publicado en la [newsletter especial](#) que lanzamos el Día Mundial de la Disfagia de 2021.