

# La texturització en l'alimentació a persones en situació de cronicitat i o dependència



COMPARTIM EL QUÈ FEM

04/11/14

Juan A. Alonso  
Servicios Hoteleros



Cuidamos personas

# 01 | Introducción:

La utilización de un nuevo método de elaborar los Alimentos

- Avance importante en la alimentación de aquellas personas con problemas de disfagia.
- Con el soporte de nuestros profesionales y la introducción de esta herramienta , transformación de textura sin disminuir su valor nutricional, sin modificar su sabor original ni aumentar el tamaño de la ración a administrar al usuario.
- Mejor presentación de los alimentos consiguiendo que estos resulten más apetecibles.



# 02 | Objetivos

- 2.1.- **Mejorar la alimentación** de nuestros usuarios.
- 2.2.- Mantener las **propiedades nutricionales** de los alimentos., así como las propiedades organolépticas de los alimentos.
- 2.3.- Que puedan disfrutar de **TODAS los grupos alimenticios.**
- 2.4.- **Evitar la rutina** que aportan las dietas trituradas .
- 2.5.- Disfrutar del placer de **comer y saborear los alimentos.**
- 2.6.- Obtener **presentaciones** adecuadas de los platos.

# 03

## Procedimiento: Factor Humano + Ayuda Técnica



El Factor Humano, Un Ingrediente muy Importante



- Presente en **30** de nuestros **Centros SARquavitae**
- **20 Sesiones de Formación** Realizadas en toda España
- Más de **300 horas** dedicadas a formación
- **124 Profesionales** formados
- Más de **300 profesionales** involucrados en el proyecto

# 04 | LOS TURMIX



¿Cuál es el primer plato, cuál el segundo y el postre ?

# 05 | LOS TURMIX



# 06 Presentaciones Obtenidas

Ensalada Lechuga y Tomate



Merluza en salsa verde



Brocheta de frutas y kiwi



# 07 Presentaciones Obtenidas

Lentejas con chorizo



Ternera con Verduras



Pollo con verduras



# 08 Presentaciones Obtenidas

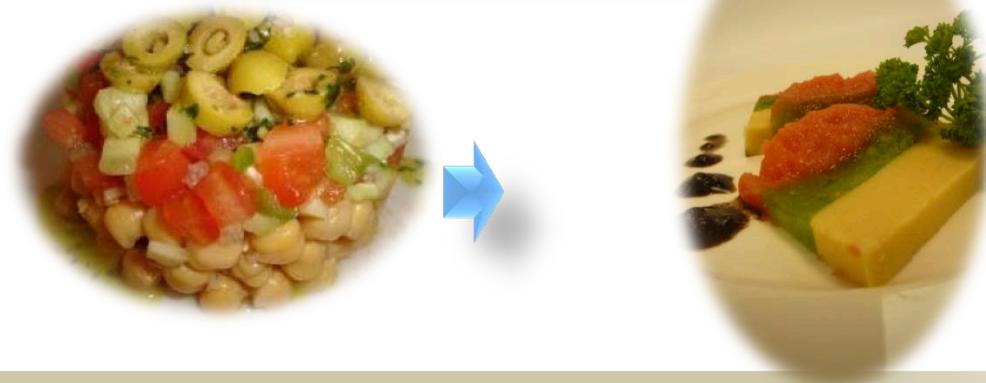
Verduras y Ensaladas



Ensalada de Pulpo y Gambas



Empedrado de Garbanzos



# 09

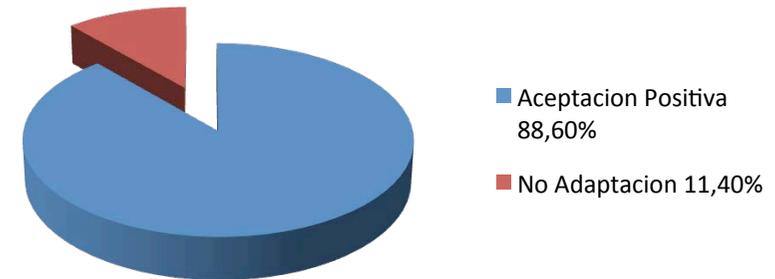
## Análisis y resultados:

Recurso residencial mayores y unidad de discapacidad

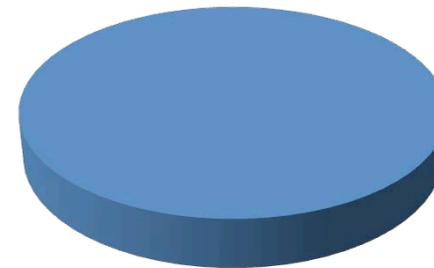
Metodología:

- Usuarios con dieta triturada y Fácil Masticación
- Descarta: Dietas Normales o Basales
- Con el objeto de valorar la repercusión y resultados se realiza una selección entre los usuarios candidatos a una dieta texturizada, se registran las incidencias diarias y se retiran del proyecto a usuarios que rechazan la dieta.
- Perfiles 60% Mujeres, 40% Hombres
- Los casos de no adaptación los localizamos en personas con deterioro Cognitivo Avanzado

### Centros Residenciales



### Centros de Dia Aceptacion Positiva 100%



# 10 Conclusiones: Usuarios, Familiares y Equipo

## Usuarios y Familiares

- Plena satisfacción por parte de los usuarios
- Disminución de casos de Broncoaspiración
- Dietas atractivas y elaboradas con aportes calóricos y nutritivos adecuados y en porciones adecuadas
- Confianza de sus familias por nuestro interés en introducir mejoras y optimizar su calidad de vida.
- Garantía de calidad asistencial individualizada



## Empleados

- Motivación
- Implicación
- Trabajo en equipo
- Oportunidad de desarrollar técnicas de alta cocina

