

Disfagia

ALIMENTOS ADAPTADOS

DISFAGIA Y ALIMENTOS ADAPTADOS: DEL CONSENSO CLÍNICO A LA PRÁCTICA DIARIA

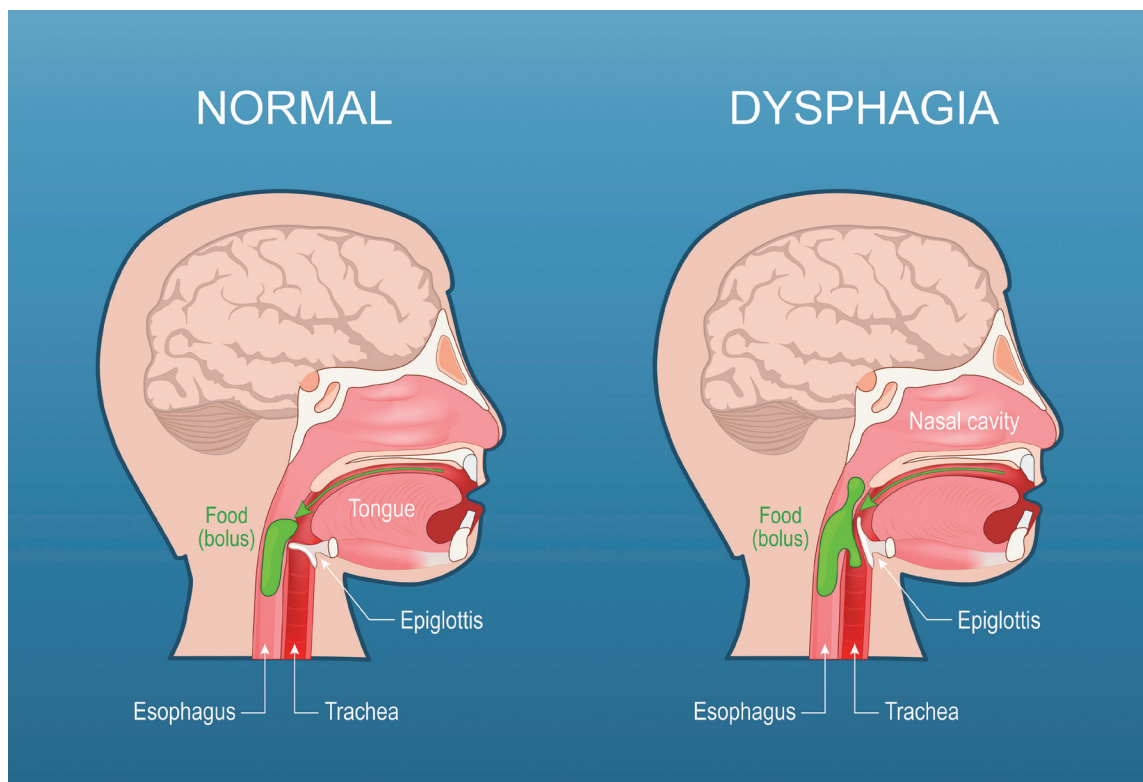
La disfagia orofaríngea se reconoce hoy como uno de los grandes síndromes geriátricos. Para buscar una solución que permitiera pasar de la teoría de las guías a un producto utilizable a diario en bandejas hospitalarias, centros sociosanitarios y domicilio, Campofrío Health Care desarrolló, con el apoyo tecnológico de CNTA, una gama de desayunos y meriendas listos para consumir con textura adaptada.

La European Society for Swallowing Disorders y la European Union Geriatric Medicine Society describen a la disfagia orofaríngea como un problema altamente prevalente y todavía infradiagnosticado en las personas mayores. Las revisiones recientes en Mayo Clinic Proceedings sitúan su prevalencia global en torno al 10-33 % de los adultos mayores, con cifras más elevadas en pacientes con ictus u otras enfermedades neurológicas.

En el contexto español, la guía de disfagia de la Sem (Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria) estima que la disfagia orofaríngea afecta a aproximadamente al 44 % de los mayores hospitalizados y a cerca del 60 % de los institucionalizados, mientras que trabajos recientes en medicina interna cifran la prevalencia en torno al 13 % de la población mayor de 65 años.

Las cifras resumen bien la





magnitud del problema, pero no lo agotan en sí mismo, todo lo contrario, ponen de relieve que el manejo de la disfagia exige una estrategia integral y multidisciplinar en la que la alimentación adaptada es solo una parte, pero una parte que se decide en gestos tan cotidianos como lo que se sirve en el desayuno o la merienda.

RETO: CONVERTIR LAS RECOMENDACIONES EN UN ALIMENTO REAL

En este ámbito, las recomendaciones europeas y españolas coinciden en varios puntos clave:

detección precoz sistemática, valoración funcional por equipos especializados y soporte nutricional individualizado para prevenir o tratar la desnutrición y la deshidratación.

Para los equipos de nutrición clínica y para los responsables de cocina en hospitales y residencias, el punto de partida es claro: necesitan productos que permitan aplicar de forma consistente estas recomendaciones, se adapten a los distintos niveles de disfagia y encajen en circuitos de trabajo ya muy tensionados.

Desde el punto de vista tecnológico, el reto combina varias

capas. Por un lado, asegurar un perfil nutricional reforzado y equilibrado, con especial atención a la demanda calórico-proteica, en volúmenes de ración compatibles con la baja ingesta que suelen presentar estos pacientes. Por otro, ajustar la textura de los alimentos y la viscosidad de los líquidos según los parámetros estándares recomendados y garantizar que se mantengan estables durante toda la vida útil del producto, tanto en frío como tras un posible calentamiento. Todo ello sin perder de vista que el alimento debe tener un sabor reconocible y aceptable para el paciente sénior, con una organolepsia atractiva para motivar la ingesta y mejorar la adherencia a la comida.

Con este escenario, Campofrío Health Care se planteó el desarrollo de una gama de desayunos y meriendas listos para consumir con textura adaptada para personas con disfagia o problemas de masticación, buscando una solución que permitiera pasar de la teoría de las

SE BUSCA FÓRMULAS CON UNA TEXTURA SEGURA Y HOMOGÉNEA PARA PERSONAS CON DISFAGIA CON UNA EXPERIENCIA SENSORIAL AGRADABLE Y UNA VIDA ÚTIL ESTABLE.

guías a un producto utilizable a diario en bandejas hospitalarias, centros sociosanitarios y domicilio.

SOLUCIÓN: DESAYUNOS Y MERIENDAS LISTOS PARA TOMAR CON TEXTURA ADAPTADA

Para abordar este reto, Campofrío Health Care desarrolló, con el apoyo tecnológico de CNTA, una gama de desayunos y meriendas listos para consumir con textura adaptada. El trabajo conjunto partió de un objetivo claro: formular productos con una textura segura y homogénea para personas con disfagia, que superaran los 6,5 g de proteína y las 120 kcal por 100 g, que aportaran una experiencia sensorial agradable y con una vida útil estable a temperatura ambiente. Sobre esta base se definieron especificaciones nutricionales y de textura alineadas con las recomendaciones actuales, se seleccionaron ingredientes capaces de aportar la densidad nutricional y atributos de textura requeridos y se diseñó un proceso de elaboración que garantizara la estabilidad microbiológica y fisicoquímica durante todo el periodo de conservación.

A lo largo del desarrollo se generaron distintos prototipos que se evaluaron mediante ensayos reológicos y evaluaciones sensoriales con personal especializado en disfagia, primero para ajustar en la receta la viscosidad, mastigabilidad, la cohesión del bolo y su comportamiento en boca, y posteriormente para verificar que estos parámetros se mantenían tras el

escalado industrial y durante el almacenamiento.

Dentro de esta gama, el preparado Vitalizat+ HC café y galletas ejemplifica bien el resultado de este enfoque. Según la información nutricional del fabricante, aporta 137 kcal y 7,5 g de proteína por 100 g, además de 2,3 g de fibra, con bajo contenido en sal, sin azúcares añadidos, sin gluten y sin conservantes. En un envase de 130 g esto se traduce en 9,75 g de proteína, lo que permite concentrar la proteína en un volumen asumible para pacientes con ingesta reducida, ayudando a la prevención de desnutrición y sarcopenia en población frágil.

La vida útil, superior a seis meses a temperatura ambiente, facilita su gestión en hospitales, residencias y domicilio. Desde el punto de vista tecnológico, el elemento clave es la obtención de un producto en el que se ha conseguido el equilibrio entre el aspecto sensorial, el valor nutricional y una textura homogénea, sin grumos, cohesiva y con una consistencia estable, validada mediante ensayos reológicos, evaluaciones sensoriales y controles físico-químicos y microbiológicos repetidos a lo largo de la vida útil. El resultado es un producto que puede servirse en frío o tras un calentamiento suave, manteniendo una textura predecible, un aspecto fundamental cuando se trabaja con estándares de disfagia y con equipos clínicos que necesitan confiar en que cada ración se comportará igual que la anterior.



DE LA I+D AL DÍA A DÍA, EJEMPLO DE TRASFERENCIA APLICADA

La experiencia con esta gama de desayunos y meriendas ilustra cómo la colaboración entre industria alimentaria y centro tecnológico puede traducirse en soluciones concretas para un problema clínico complejo. Campofrío Health Care aporta el conocimiento industrial y del canal de distribución; CNTA, el soporte en formulación para colectividades con necesidades nutricionales especiales y validación tecnológica. El resultado es un alimento listo para usar que facilita la implementación de las recomendaciones actuales sobre disfagia en entornos donde el tiempo, los recursos y la variabilidad en la preparación son limitaciones importantes.

De cara al futuro, este tipo de desarrollos abre la puerta a explorar nuevos momentos de consumo, perfiles nutricionales aún más personalizados y texturas ajustadas a distintos grados de disfagia dentro de los marcos internacionales existentes. Pero el mensaje de fondo ya es claro: cuando la tecnología alimentaria se alinea con la evidencia clínica y con las necesidades reales de los equipos asistenciales, la bandeja del desayuno se convierte en una herramienta terapéutica más para proteger el estado nutricional y la seguridad de los pacientes con disfagia.

CAMPOFRÍO HEALTH CARE APORTA EL CONOCIMIENTO INDUSTRIAL Y DEL CANAL DE DISTRIBUCIÓN; CNTA, EL SOPORTE EN FORMULACIÓN PARA COLECTIVIDADES CON NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES Y VALIDACIÓN TECNOLÓGICA

CNTA
www.cnta.es