



El proyecto forma parte de la Unidad de Disfagia Orofaríngea, la primera con carácter multidisciplinar que se creó en el SERMAS

El Hospital de Alcalá diseña menús específicos adaptados a pacientes con dificultades para la deglución de alimentos

- Más de 80 profesionales de centros de toda España ya se han formado con un programa de rotación en los dos últimos años

22 de agosto de 2018.- El Hospital Universitario Príncipe de Asturias (HUPA) de Alcalá de Henares ha diseñado una serie de menús específicos para las personas que sufren de disfagia orofaríngea, un trastorno alimentario extremadamente frecuente en algunos colectivos de pacientes, especialmente en la población mayor.

Este proyecto forma parte de la Unidad Funcional de Disfagia Orofaríngea (UDOF), que empezó a funcionar en el centro en 2013 como la primera con carácter multidisciplinar de Madrid para trastornos de la deglución. Esta Unidad está formada por la unión de profesionales pertenecientes a los Servicios de Endocrinología y Nutrición (a través de su Unidad de Nutrición Clínica y Dietética), Otorrinolaringología, Rehabilitación y Ortopedia, así como por el Servicio de Cocina Hospitalaria.

El diseño de estos menús es fruto del estudio y análisis de los problemas de deglución que presentan pacientes con enfermedades neurológicas (ictus, parkinson, esclerosis o alzheimer), o relacionadas con traumatismos craneoencefálicos. La disfagia orofaríngea se presenta también en el 80 % de los pacientes que han recibido quimioterapia / radioterapia por tumores de cabeza y cuello.

Las recomendaciones alimentarias de este tipo de pacientes definen a menudo un plan de alimentación muy restrictivo, en ocasiones monótono y poco atractivo ya que, en la mayoría de los casos, se reduce a tomar triturados. Este plan alimentario resulta especialmente árido para los enfermos que se ven obligados a seguirlo, de tal manera que su estancia hospitalaria resulta más difícil.

Esta situación provoca la presencia de deshidratación y desnutrición en el enfermo y con ello, el empeoramiento de la situación clínica del paciente por las enfermedades asociadas (infecciones, retraso de cicatrización, retardo en la consolidación por fracturas, úlceras por presión...).



MENÚS DE FÁCIL DEGLUCIÓN

Los menús diseñados en el HUPA pretenden revertir esta situación, con el diseño de una dieta de transición denominada de fácil deglución, que incluye platos adaptados como el salmorejo, la lasaña de carne, el pastel de pescado, el queso con membrillo, el suflé de salmón o el cocido, preparados con texturas suaves y moldeados para que lleguen al paciente en las mejores condiciones de temperatura, calidad, sabor y presentación. Además, cada plato está acompañado por una ficha nutricional.

El proyecto no solo ofrece beneficios destacables a los pacientes, que pueden disfrutar de una alimentación adaptada a su situación sin necesidad de comer siempre triturado, sino que también los familiares pueden aprender las mejores opciones para la alimentación de su familiar antes del alta.

Además, los profesionales sanitarios de otros centros de toda España se han interesado por el trabajo realizado por esta Unidad de Disfagia Orofaríngea, y a través de un programa de rotación ya han participado más de 80 sanitarios en los dos últimos años.

El Servicio de Cocina del HUPA cuenta con el Certificado de Calidad de Bureau Veritas por la Norma ISO 9001:2008 desde 2013 y cuenta con 62 profesionales. Atiende cada año 465.179 servicios en su cocina basados en un Código de Dietas (86 tipos) que permite adecuar una alimentación saludable a las necesidades nutricionales de cada paciente. De esta cifra, 43.218 son dietas trituradas para pacientes con disfagia, de las cuales 2.766 son menús específicos para su fácil deglución.