

La consejera Dávila ha asistido hoy a una demostración de esta técnica que mantiene su apariencia visual y sabor de la comida

---

La Comunidad de Madrid extiende la texturización de alimentos a los centros públicos de mayores y personas con discapacidad para facilitar su ingesta

- Productos retirados de las dietas por riesgo de atragantamiento pueden volver a los menús al tiempo que se conservan todas sus propiedades nutritivas
- Este método redundará en el bienestar de las personas con Alzheimer y mejora su calidad de vida

**10 de mayo de 2024.**- 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 para las personas que lo necesiten. Esto será posible mediante la adquisición de nuevas máquinas que transforman la comida para su mejor deglución.

La consejera de Familia, Juventud y Asuntos Sociales, Ana Dávila, ha asistido hoy, 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 destacado “la importancia de la alimentación para el bienestar físico, psíquico y emocional de las personas mayores”.

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 ellos, cuidar el sabor y la apariencia visual de los alimentos redundará 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 esta maquinaria siete residencias y tres centros de discapacidad de la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS). Por último, la



# Medios de Comunicación

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.