



## El Consorci Sanitari del Maresme, la Fundació Maresme, SERHS Food i l'Ajuntament de Mataró impulsen un innovador programa per evitar la desnutrició en infants i adolescents amb afectacions neurològiques severes

- El seu trastorn neuromotor els genera dificultats greus per empassar, i això afecta la seva salut i qualitat de vida
- Aquest programa pioner en tot l'Estat es desplega a l'escola d'educació especial L'Arboç de Mataró; la majoria de l'alumnat té paràlisi cerebral
- El programa inclou la creació de dietes adaptades i segures en base a 4 perfils de pacients diferents, una intervenció per millorar la hidratació i un programa de formació per a educadors i famílies

Aquesta iniciativa capdavantera es va posar en marxa el 2019 gràcies als diners recaptats per la campanya "El Menjar Cura!", impulsada pel Consorci Sanitari del Maresme (CSdM) amb la col·laboració de la Fundació Maresme i el suport de l'Ajuntament de Mataró. Ara, un cop realitzat l'estudi científic, el programa es consolida a través de la col·laboració de SERHS Food i s'integra com a prova pilot en el funcionament ordinari de l'escola L'Arboç gràcies al conveni signat amb l'Ajuntament de Mataró, que aportarà 14.000 € anuals per compensar el sobrecost de l'adequació de les dietes a les necessitats dels alumnes.

L'objectiu d'aquest innovador **programa integral de tres fases** és evitar la desnutrició d'infants i adolescents amb afectacions neurològiques severes que pateixen disfàgia (no poden empassar bé) i, per tant, tenen problemes per menjar i beure amb normalitat, el que afecta a la seva salut i qualitat de vida.

**Fase 1: recerca i diagnosi de la situació.** La dificultat dels alumnes de l'escola L'Arboç per empassar bé pot dificultar una òptima alimentació i nutrició, malgrat l'esforç d'educadors i famílies per cobrir els seus requeriments nutricionals. Per això, el primer objectiu de l'equip d'investigadors del CSdM va ser avaluar aquesta situació.

L'estudi realitzat el 2019 i publicat recentment a la prestigiosa revista *Nutrients* mostra que **tots els alumnes presentaven disfàgia, el 89% presentava dificultats en el creixement, el 55% un pes baix i el 70% estaven deshidratats.** L'estudi va incloure una avaluació masticatòria, deglutòria i nutricional, un càlcul de les necessitats nutricionals i hídriques, i dissenyar una dieta de textura modificada.

*"Per desenvolupar aquest projecte ha estat fonamental fer un estudi de recerca previ per mesurar la dimensió del problema i establir les necessitats nutricionals dels alumnes de l'escola en funció de l'edat i l'estat nutricional en base a 4 fenotips diferents. Tot això ens ha permès comprovar que l'afectació és molt àmplia i que el problema no només és la seva alimentació, sinó també la seva hidratació."*, afirma **Pere Clavé**, director acadèmic, de recerca i d'innovació del CSdM.



**Fase 2: programa educatiu.** Després del parèntesi imposat per les tres primeres onades de la COVID-19, durant el 2021 s'ha portat a terme un programa online per formar les persones que tenen cura de l'alumnat, tant a l'àmbit escolar (tutors, educadors, fisioterapeutes, infermeres, logopedes, etc.) com al domicili (cuidadors formals i informals), així com a les famílies.

**Cristina Carol** directora de l'escola d'educació especial L'Arboç de la Fundació Maresme explica que *"Com més sabem sobre disfàgia, més ens adonem de la incidència que aquesta malaltia té en una escola com la nostra, i més conscients som del seu impacte en la salut del nostre alumnat, tots amb grans afectacions neurològiques. En conseqüència, és clau que la comunitat educativa conegui la disfàgia i sàpiga com actuar al respecte. Per això, valorem molt positivament aquesta intervenció integral del CSdM per ajudar a millorar la salut i qualitat de vida del nostre alumnat"*.

**Fase 3: menjador escolar adaptat.** Aquest curs el menjador de l'escola L'Arboç està en procés per arribar a la **Triple Adaptació de la Dieta** (TAD), que consisteix en adaptar a les diferents necessitats de l'alumnat les calories i proteïnes dels plats, així com la seva viscositat i textura, tot potenciant les qualitats organolèptiques per fer-los saborosos i atractius.

El CSdM ha treballat en el desenvolupament d'aquests plats amb l'empresa SERHS Food, ubicada a Mataró, especialitzada en alimentació de quinta gamma i que prepararà per a l'escola plats adaptats. Aquest programa d'intervenció integral en una escola amb alumnes amb discapacitat neurològica servirà com **experiència pilot** per poder després implementar el sistema en altres centres. *"Creiem que és un problema molt més estès del que pugui semblar i per això tots els procediments que hem dissenyat de forma pionera, així com el desenvolupament de les dietes adaptades, serviran també per a altres escoles en situacions similars"*, afirma Pere Clavé.

**Raimon Bagó**, director general de SERHS Food comenta que *"el nostre objectiu principal ha estat sempre la satisfacció individual dins la restauració col·lectiva. El que comporta l'adaptació de l'alimentació a cada persona, una a una, segons les seves necessitats. En aquest cas encara té més importància i mostrem el nostre compromís en aquesta col·laboració"*.

El projecte també compta amb la col·laboració de la Fundació per a la Recerca en Gastroenterologia (FUREGA), la Fundació Salut del CSdM i el finançament del Centro de Investigación Biomédica en Red de Enfermedades Hepáticas Digestivas -CIBEREHD, Aigües de Mataró SA, Nestlé Health Science, Lifemere i Danone Nutricia SA.

**El menjar cura!** és una campanya de captació de fons per finançar la recerca sobre disfàgia que el CSdM va organitzar el 2019 en el marc del programa **Impulsem la recerca amb impacte local**. La disfàgia és una patologia molt freqüent a les societats desenvolupades, i afecta la majoria dels ancians i de les persones de totes les edats amb afectacions neurològiques greus.



### **Sobre el Consorci Sanitari del Maresme**

El Consorci Sanitari del Maresme és una entitat pública formada pel Servei Català de la Salut, l'Ajuntament de Mataró i el Consell Comarcal del Maresme, que gestiona l'Hospital de Mataró, l'Antic Hospital de Sant Jaume i Santa Magdalena, la Residència Sant Josep, i les àrees bàsiques de Mataró Centre i Cirera Molins (a Mataró) i la d'Argentona.

### **Sobre la Fundació Maresme**

La Fundació el Maresme és una entitat d'iniciativa social sense afany de lucre que promou i impulsa la inclusió social i la millora de la qualitat de vida de les persones amb discapacitat intel·lectual de la comarca del Maresme i de les seves famílies. La Fundació procura donar resposta a les necessitats i demandes d'aquest col·lectiu organitzant una àmplia xarxa de serveis i centres que ofereixen una atenció amb continuïtat.

### **SERHS Food**

Empresa amb més de 40 anys de trajectòria en el sector de la restauració col·lectiva que compta amb una innovadora Cuina d'Alt Rendiment a Mataró. SERHS Food és dedica entre altres activitats a la gestió de la restauració en l'àmbit sanitari i en concret té especial interès en la restauració per a les persones que per la seva edat avançada, o algun trastorn o malaltia, pateixen o estant en risc de patir disfàgia o dificultats en la deglució dels aliments de dieta comuna. Així mateix acredita una gran trajectòria en l'elaboració de plats cuinats de V gamma a partir de receptes amb ingredients naturals i tradicionals de la cuina i dieta mediterrània. És la primera i única empresa de l'Estat Espanyol certificada en la norma FSSC 22.000 de màxima seguretat alimentària.