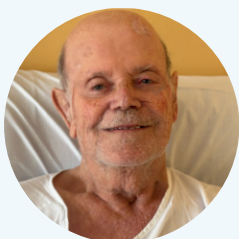


Un còp d'ull

al Consorci Sanitari del Maresme

DIETES DE TEXTURA MODIFICADA

L'Hospital Universitari de Mataró ha consolidat un model pioner d'alimentació adaptada per a pacients amb disfàgia orofaríngia. L'objectiu és que el pacient pugui empassar fàcilment i amb seguretat, mengi millor i mantingui el màxim benestar possible durant l'ingrés. El projecte és fruit del treball conjunt entre els equips clínics, de nutrició i de recerca del Consorci Sanitari del Maresme i els professionals especialitzats de SERHS Food.



"M'ho menjo tot, i el cafè amb llet del matí m'encanta"

Antonio Mont

Fa dies que estic ingressat per una infecció respiratòria, però des de fa més d'un any també tinc disfàgia i em costa empassar alguns líquids i aliments.

A casa ja m'adaptaven els àpats, però tot i així de vegades tenia dificultats. Aquí a l'hospital em serveixen els aliments amb la textura adequada a les meves necessitats i la veritat és que n'estic molt satisfet. M'ho menjo tot. Menjo carn, peix, pollastre... i, tot i que els aliments estan triturats o xafats, moltes vegades en puc distingir els colors i els sabors.

El que més m'agrada és el cafè amb llet amb galetes que em porten per esmorzar. Té una textura semblant a una mousse i m'encanta!

16.000 dietes de textura modificada s'han servit a l'Hospital durant el 2025. Això suposa entre 40 i 50 menús adaptats diàriament i un increment del 60% respecte 2023.

Què és la disfàgia?

La disfàgia orofaríngia és una alteració que dificulta o impedeix empassar aliments i líquids amb normalitat.

Està estretament associada a l'envelliment.



A qui afecta principalment?

45%

de les persones grans hospitalitzades per qualsevol motiu

50%

de les persones que han patit un ictus

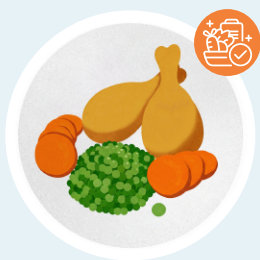
90%

de les persones amb malalties neurodegeneratives com l'Alzheimer o el Parkinson

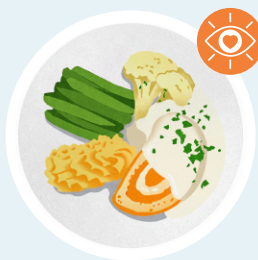
Els menús es treballen des de tres vessants:



Adaptació de la textura dels aliments i de la viscositat dels líquids per empassar de forma segura.



Ajust calòric i proteic per assegurar aportació nutricional adequada.



Millora organolèptica perquè els plats siguin atractius, apetitosos i saborosos.

Principals complicacions

Si no es garanteix una alimentació adequada, pot comportar:



Desnutrició i deshidratació



Ennuegaments



Pneumònia aspirativa



Pèrdua d'autonomia i fragilitat