



De izda a dcha, M^a Remedios Marín, Francisco C. Ibañez, Gorka Merino y María José Beriain. Foto: UPNA

Un nuevo método mejora la textura de los alimentos para personas con parálisis cerebral

Investigadores de la UPNA adaptan los alimentos ante las dificultades para deglutir

PAMPLONA – Los investigadores del Instituto de Investigación IS-FOOD de la Universidad Pública de Navarra (UPNA) Francisco C. Ibañez, María José Beriain, M^a Remedios Marín, Mercedes Sánchez y Gorka Merino, junto con la investigadora de la Universidad de Burgos Inmaculada Gómez, han desarrollado un método que permite adaptar la textura de los alimentos a las necesidades de las personas con disfagia asociada a la parálisis cerebral. El trabajo, se enmarca en el proyecto Platos de base proteica texturizados, nutritivos, saludables y adaptados a la disfagia, en el que participan además la Fundación Aspace Navarra Residencial (FANR) e Irigoyen Comedor Saludable SL (ICS).

Las personas con disfagia (dificul-

tad o imposibilidad de tragar) no pueden comer ni beber de forma segura y eficaz, ya que tienen un mayor riesgo de asfixia por atragantamiento, de desnutrición y deshidratación. Tradicionalmente, la disfagia se ha asociado a personas mayores, pero uno de los grupos con mayor prevalencia (60-80%) es el de las personas con parálisis cerebral, que en el Estado español afecta a unas 120.000 personas.

El método, desarrollado por los investigadores, en colaboración con las logopedas de FANR y el personal de ICS, ha logrado transformar la textura de los alimentos y crear platos con un menú variado que cubre las necesidades nutricionales. “La textura se adapta a las necesidades de las personas con disfagia asociada a la

parálisis cerebral. Además, con este método se pueden elaborar platos preparados y calentables, listos para consumir y sin encarecerlos, lo que no se había conseguido hasta ahora”, explica la catedrática de Nutrición y Bromatología de la UPNA y directora del IS-FOOD, M^a José Beriain Apesteguía. Así, se realizó una prueba de aceptación con personas afectadas por disfagia que confirmó el éxito de los nuevos platos, ya que fueron ampliamente aceptados por los participantes.

Liderado por Aspace Navarra, el proyecto ha sido financiado por el Gobierno foral con Fondos Europeos de Desarrollo Regional para proyectos de I+D, en la convocatoria de 2017 para la transferencia del conocimiento. – *Diario de Noticias*