

GOBIERNO DE NAVARRA

ECONOMÍA, HACIENDA, INDUSTRIA Y
EMPLEOCULTURA, TURISMO Y RELACIONES
INSTITUCIONALES

PRESIDENCIA, JUSTICIA E INTERIOR

EDUCACION

DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE, Y ADMINISTRACIÓN
LOCAL

SALUD

POLÍTICAS SOCIALES

FOMENTO

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

El centro San Francisco Javier de Pamplona incorpora la texturización de los menús de sus pacientes con problemas para masticar o deglutir

Esta técnica, aplicada por el cocinero Ferran Adriá, permite recuperar sabores y olores y ofrece mayor aporte de vitaminas y energía

Jueves, 24 de enero de 2013

El centro San Francisco Javier de Pamplona ofrece una vez a la semana menús texturizados a pacientes que no pueden masticar o presentan problemas de deglución, una innovación respecto al tradicional puré que hace más atractiva a la vista y al paladar la comida ingerida y supone una mejora en la alimentación.

Este centro, adscrito a la Dirección de Salud Mental del Servicio Navarro de Salud, es el primero en la Comunidad Foral que incorpora esta técnica, impulsada en el ámbito hospitalario en 2010 por el cocinero Ferran Adriá y la [Fundación Alicia](#), en el Hospital Sant Andreu de Manresa (Barcelona).

El método comúnmente empleado (puré, todos los alimentos batidos a la vez) ofrecía escasas variaciones de sabor y aspecto. A través del proceso de “deconstrucción”, el nuevo método logra distintos tipos de textura de los alimentos, sin necesidad de mezclarlos y conforme a las necesidades de cada paciente: triturado, batido, líquido o semi-líquido. El paciente puede distinguir los ingredientes y recuperar sabores y olores, lo que redundará en una mejora energético-proteica frente a la posible desnutrición hospitalaria.

Además, ofrece un mayor aporte vitamínico y en consecuencia facilita la absorción del aporte de hierro, calcio y zinc, lo que redundará en la prevención y mejora de casos de anemia, osteoporosis y úlceras, comunes en enfermos de edad avanzada, principales usuarios de la dieta túrmix. De esta manera, mejoran las funciones del organismo y se previene el empeoramiento de enfermos.

El proceso de implantación de la texturización comenzó en mayo de



Equipo encargado de la texturización de menús del centro San Francisco Javier.

2010 con la visita de la comisión de cocina de la Dirección de Salud Mental – integrada por responsables del servicio y de la empresa concesionaria, Ausolan-Jangarria, que asumió la inversión- al Hospital Sant Andreu.

El centro San Francisco Javier comenzó a implantarla en abril de 2012 y, desde septiembre de 2012, se ofrece un día por semana un menú de estas características a los pacientes que así lo requiere, una media de 25 comensales (16% del total). Este servicio se ha incluido en el pliego de condiciones para la concesión del nuevo contrato de alimentación.

Pie de foto, de izda a decha: Nekane Remón y Izaskun López (de Ausolan-Jangarria); Alfredo Martínez, jefe de Servicio Asistencial del Área de Recursos Intermedios de la Dirección de Salud Mental; Olga Gordillo, jefa del Servicio de Gestión de la Dirección de Salud Mental; Joaquín Perfecto, jefe de Sección Servicios Generales del Servicio de Gestión de Salud Mental; Carmen Garde, coordinadora del Plan Sociosanitario; Maite Echeverría, enfermera del Centro San Francisco Javier; y Jordi Badet, gerente de Ausolan-Jangarria.