

Jornada

Sessió sobre disfàgia i gastronomia amb una vintena de professionals

L'UHA i el SAAS organitzen el taller per donar un millor servei als afectats

M. P. A.
ANDORRA LA VELLA

Una vinteta de professionals de la salut i de la restauració van participar ahir a la tarda, al restaurant Can Manel d'Andorra la Vella, en una sessió pràctica sobre gastronomia i disfàgia. La Unió Hotelera d'Andorra (UHA) i el Servei Andorrà d'Atenció Sanitària (SAAS) van organitzar aquesta activitat amb els objectius de donar a conèixer la disfàgia orofaríngia, sensibilitzar el món gastronòmic de les necessitats de les persones que la pateixen i oferir la possibilitat als restauradors de conèixer les tendències actuals en textures segures en la disfàgia.

La iniciativa, segons el cuiner Carles Flinch, de Can Manel, va partir del SAAS davant

“la manca d'informació” sobre l'atenció que convé donar a les persones que presenten dificultats a l'hora d'empassar-se els aliments. Flinch va reconèixer que, de tant en tant, hi ha clients que manifesten aques-

Entre el 25% i el 45% dels infants tenen problemes per empassar-se el menjar

ta problemàtica i demanen els plats triturats.

La sessió va comptar amb la presència de la doctora Mercè Avellanet, cap del servei de Rehabilitació de l'Hospital Nostra Senyora de Meritxell, i de la lo-

gopeda del mateix servei, Meritxell Ros. La doctora Avellanet es va remetre a les estadístiques per fer notar que són moltes les persones que tenen disfàgia, ja sigui lleu o severa. Avellanet va recordar l'estudi fet el 2016 a un grup de pacients més grans de 65 anys de l'hospital, segons el qual un 51% patia aquesta afecció. Una afecció que tenen entre 20 i 30 milions d'europes i que afecta el 25% de les persones més grans de 70 anys. Tot i que es produeix més en la gent gran amb dependència, va remarcar Avellanet, també passa a infants, de manera que entre el 25% i el 45% de la població infantil té problemes per empassar-se el menjar.

Meritxell Ros va insistir, en la seva exposició, en “la impor-



JONATHAN GIL

Els participants en la jornada sobre disfàgia al restaurant Cal Manel, ahir a la tarda.

tància de l'adaptació de la dieta” com a element fonamental per tractar adequadament els pacients de disfàgia. Una dieta, va dir, que s'ha de regir pels criteris de “la seguretat i l'eficàcia”. Tant Avellanet com Ros van insistir en el fet que hi ha diverses textures quan es trituren els aliments i que tenir disfàgia no té per què està renyit amb gaudir del menjar. Per aquest motiu, va donar una sèrie de consells a l'hora de triturar els aliments

i de fer-ne atractiva la presentació. En relació amb això, el colofó de la formació sobre la disfàgia el va posar l'empresa suïssa Emotion Food Company, que va fer degustar als assistents un seguit de plats texturitzats elaborats amb un texturitzant propi, l'*easy base*, 100% vegetal, que es barreja amb tot tipus d'aliments i que ajuda a recuperar el plaer de menjar de tot, siguin quines siguin les circumstàncies.