



ALIMENTOS MODIFICADOS

la solución para personas con disfagia

La disfagia es una condición que afecta a millones de personas en todo el mundo. Se trata de una dificultad para tragar alimentos y líquidos, lo que puede llevar a problemas de salud graves si no se aborda adecuadamente. Para quienes padecen disfagia, la textura de los alimentos es esencial, y aquí es donde los alimentos modificados de **Campofrío Health Care** se convierten en un gran aliado en la alimentación de las personas con disfagia. ¿Quieres saber más?

¿Por qué son importantes los alimentos de textura modificada para la disfagia?

Las personas con disfagia a menudo encuentran difícil o incluso peligroso comer alimentos de textura sólidas. ¿Motivos? Varios como: accidentes cerebrovasculares, enfermedades neuromusculares o problemas estructurales en la garganta y el esófago. Para estas personas, la seguridad alimentaria es primordial. La textura triturada es una de las texturas, quizás, más utilizadas. Debemos saber que no solo existe una única textura triturada, pudiendo encontrar el alimento triturado más o menos espeso en función de la gravedad de la disfagia y las indicaciones del equipo médico.

Riesgos de la elaboración casera de los alimentos modificados (alimentos triturados)

Muchas personas intentan preparar alimentos triturados en casa para adaptarse a las necesidades de quienes padecen disfagia. Sin embargo, esta práctica puede conllevar riesgos significativos:

Riesgo de asfixia: Si los alimentos triturados no tienen la textura adecuada o no se preparan correctamente, existe un riesgo de que la persona con disfagia pueda aspirar partículas de alimentos hacia los

pulmones, lo que puede causar asfixia o infecciones respiratorias.

Menor contenido nutricional: Al triturar los alimentos en casa, es fácil perder nutrientes esenciales. Es importante asegurarse de que la persona reciba todos los nutrientes esenciales necesarios para mantener una buena salud.

Contaminación cruzada: La manipulación de alimentos triturados en casa puede aumentar el riesgo de contaminación cruzada si no se siguen prácticas de higiene adecuadas. Esto puede llevar a infecciones alimentarias u otros problemas de salud.

Monotonía de sabores y colores: La preparación casera de alimentos triturados puede llevar a una dieta monótona y carente de variedad de sabores y colores, lo que puede resultar poco apetitoso y poco satisfactorio.

Falta de práctica: Preparar alimentos triturados requiere experiencia y conocer muy bien sobre las texturas adecuadas, los métodos de preparación y las consideraciones nutricionales. No conocer estos aspectos puede derivar en que la preparación no cumpla con los requisitos específicos de la dieta de la persona con disfagia.

Los productos de Campofrío Health Care están diseñados para mantener el contenido nutricional y garantizar una dieta equilibrada.

Campofrío Health Care ofrece una solución segura y sabrosa para muchas personas con disfagia. Sus productos triturados están diseñados específicamente para satisfacer las necesidades nutricionales y de seguridad de este grupo de personas.

¿Por qué usar alimentos modificados de Campofrío Health Care?

Seguridad alimentaria: Los alimentos se preparan en instalaciones controladas y cumplen con los más altos estándares de seguridad alimentaria, reduciendo el riesgo de contaminación.

Contenido nutricional: Los alimentos se desarrollan cuidadosamente para mantener un equilibrio adecuado de nutrientes esenciales.

Textura adecuada: Sus alimentos triturados tienen la textura perfecta para facilitar la deglución, sin grumos, hebras, pieles...y sin necesidad de diluciones con caldo.

La seguridad, la nutrición y la variedad de sabores son elementos clave que estos productos ofrecen, superando los riesgos asociados a la preparación casera de alimentos triturados.