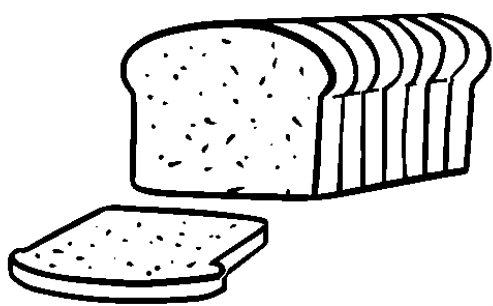


# ALIMENTOS TEXTURIZADOS



## ¿QUÉ ES LA TEXTURIZACIÓN?

Es una técnica que permite dotar al alimento de una consistencia adecuada y segura, manteniendo un equilibrio nutricional y sensorial en el plato.

Permite introducir alimentos que la persona ha ido eliminando por riesgo de atragantamiento.

## ¿A QUIÉN VAN DIRIGIDOS?

Este tipo de alimentación va dirigida a las personas que presentan disfagia (dificultad o malestar para tragar los alimentos sólidos y/o líquidos desde la boca hasta el estómago).

## ¿CÓMO SE PREPARAN?



Robot Coupe Blixer 4,5 L.

Para elaborar un texturizado se utiliza un **robot de cocina** profesional o, en su defecto, una **batidora de vaso**, ambos de gran potencia.



Batidora de vaso Philips 2 L.

Los alimentos se van triturando de uno en uno para diferenciar principalmente los **sabores**.

Para preparar los alimentos calientes se utiliza la propia salsa, caldos y fécula de patata (en menor medida) Para los alimentos fríos se usa la gelatina.

## ¿POR QUÉ ELEGIMOS EL TEXTURIZADO?

1. Permite **PRESERVAR** o mejorar el color, el olor y el sabor original del alimento.
2. Posibilita, en algunos casos, **DAR FORMA** al alimento en cuestión y conservar el aspecto visual en el plato.
3. Favorece que la persona pueda **DISFRUTAR** de la comida igual que el resto (de forma segura y eficaz).

Mejorar la Calidad de vida

Garantizar la seguridad

Garantizar la eficacia de la alimentación

Potenciar el disfrute sensorial de los alimentos



**BENEFICIOS PARA LAS PERSONAS CON PARÁLISIS CEREBRAL**



Realizar comidas variadas

Facilitar las relaciones sociales durante el acto de alimentación

Mejorar el estado de ánimo de las personas con disfagia

## NUESTROS PLATOS



Ensaladilla



Pizza



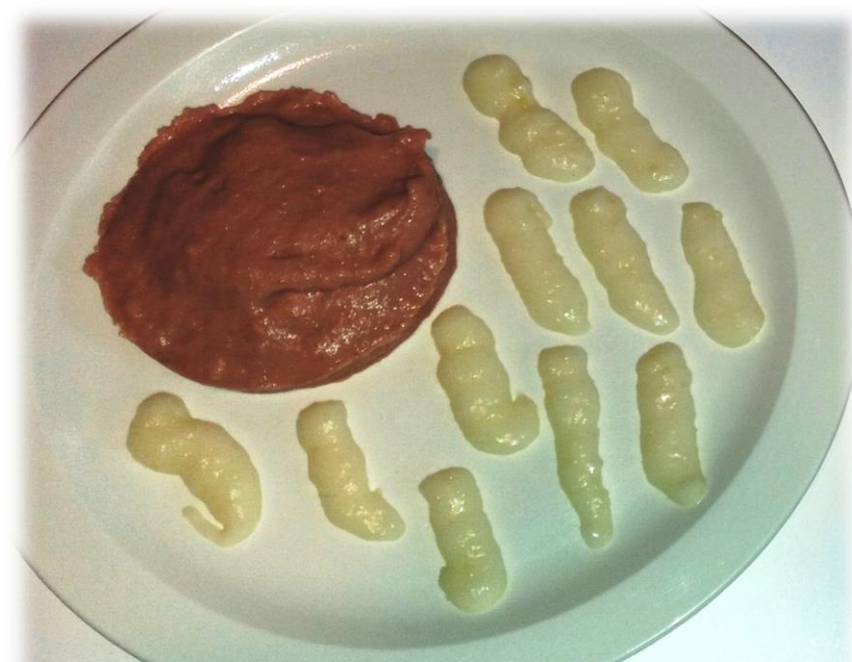
Tortilla



Salchichas



Patatas, huevos y pollo



Hamburguesa y patatas

## NUESTROS PLATOS



Croquetas



Fresa



Piña



Melocotón



Pera



Gominolas