



Albi deslumbra con sus texturizados en la II edición de “Disfagia Chef” en el Hospital de parapléjicos de Toledo: la cocina que cuida, nutre y emociona



Participación Albi en II Jornada Disfagia - Castilla la Mancha / ALBI CANARIAS

Renata Domingo
Santa Cruz de Tenerife 29 OCT 2025 0:00

La Universidad de Castilla-La Mancha, la Fundación Carlos Maldonado y el Hospital Nacional de Paraplégicos celebran la II Jornada Disfagia Chef Castilla-La Mancha. El hospital toledano se convirtió el pasado 17 de octubre, en el epicentro de una experiencia culinaria y sanitaria única con la celebración de la segunda edición de “Disfagia Chef”, una iniciativa que une salud, gastronomía y sensibilidad para visibilizar la importancia de la alimentación adaptada a personas con disfagia. Un encuentro único que une ciencia, salud y cocina para mejorar la calidad de vida de las personas afectadas.

La disfagia —dificultad para tragar alimentos o líquidos— afecta a tres millones de personas en España, especialmente mayores, pacientes neurológicos o con daño medular. Más allá de una necesidad clínica, la dieta texturizada es también una forma de dignificar la alimentación: no se trata solo de comer, sino de volver a disfrutar.

Durante la jornada, profesionales de la salud, nutricionistas, logopedas y chefs, como Carlos Maldonado, Estrella Michelin por su restaurante Raíces en Talavera de la Reina, compartieron sus conocimientos y elaboraron platos adaptados que, a pesar de estar triturados o gelificados, conservan el sabor, el aroma y la presentación de la alta cocina.

Una cocina que se adapta sin renunciar al placer

El evento combinó demostraciones en vivo con degustaciones de platos texturizados y talleres formativos. El objetivo: romper con la idea de que una dieta adaptada tiene que ser aburrida o monótona.

Se presentaron técnicas culinarias innovadoras que permiten mantener la identidad del plato (como una lasaña, un arroz o un postre tradicional), pero adaptado en textura para que sea seguro de consumir por personas con disfagia.

Te puede interesar

- VIDA Y ESTILO

Adiós al omeprazol: estas son las tres alternativas naturales...

2024-12-24
- GENTE

Cristina Pedroche se rompe por la custodia de su hija

2025-01-10
- VALENCIA CF

Alineaciones oficiales del Maracena - Valencia de Copa del Rey...

2025-10-28
- SOCIEDAD

Así es el “Safety Check” de Vueling que está emocionando a sus...

Vueling
- CONSUMO

Junta Nivea y limón: el sencillo gesto para recuperar nuestras...

2025-05-27
- DECORACION

La campaña que te hará replantearte qué significa “hogar”

Kave Home

- Lo más leído

Lo último
1.

Grandes retenciones en la autopista del sur de Tenerife al caer una persona desde un puente
2.

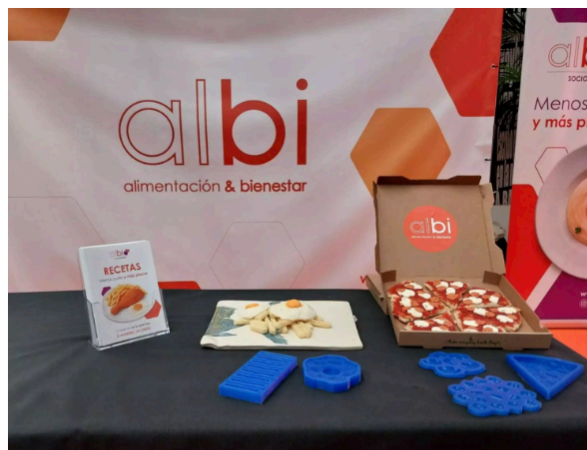
Hallan el cadáver de una mujer en su vivienda en Tenerife
3.

Puerto de la Cruz soluciona la falta de aparcamientos con 30 millones de inversión
4.

Cuándo juega mañana el CD Tenerife contra el RSD Alcalá y cómo seguir la primera jornada de Copa del Rey
5.

Espaldarazo de Parques Nacionales de España al nuevo plan de la joya de la naturaleza de Tenerife
6.

Parques firma tres al trapella del



Platos adaptados a problemas de deglución. / ALBI CANARIAS

El resultado: propuestas visualmente atractivas, sabrosas y seguras, elaboradas con respeto y creatividad.

Es interesante destacar la propuesta de Albi Restauración presentado una pizza texturizada que se permitía cogerla con la mano, así como los platos más tradicionales como unos huevos fritos con patatas.

“La disfagia está fundamentalmente asociada a personas mayores, y eso no es así. Tenemos que romper las barreras para llegar a lineales de supermercados, a restaurantes y al día a día de las personas con disfagia” afirma Manuel Quintero Rodríguez, Chef Ejecutivo de Albi.

Compromiso, ciencia y emoción

“Disfagia Chef” es más que un evento gastronómico. Es un espacio de encuentro entre familias, pacientes, cuidadores y profesionales que entienden que comer es también una forma de cuidar y acompañar.

Desde Albi, María González, Responsable de Nutrición presentó una propuesta gastronómica adaptada a distintos puntos de la escala IDSSI y comenta “En España hay torno a 3 millones de persona diagnosticadas con disfagia, que requieren de una dieta adaptada a sus necesidades y nos solo basada en purés. Es fundamental desarrollar dietas texturizadas que garanticen una alimentación saludable e inclusiva.”

Con esta segunda edición, el Hospital Nacional de Parapléjicos de Toledo, la Fundación Carlos Maldonado y la Universidad de Castilla La Mancha reafirman su compromiso con una atención integral, en la que la nutrición adaptada ocupa un lugar central en la recuperación, el bienestar y la autoestima de los pacientes.

Para más información, [visite https://albi.es/](https://albi.es/)

TEMAS [TOLEDO](#) [ALIMENTACIÓN](#) [SALUD](#) [NUTRICIÓN](#) [ESPAÑA](#) [CIENCIA](#) [FUNDACIÓN](#)

Ver comentarios