

La cocina texturizada de Albi conquista la II edición de “Disfagia Chef” en el Hospital Nacional de Paraplégicos de Toledo

28 de octubre, 2025 [Eventos, congresos y ferias](#) [comentarios](#)

Compartir: [f](#) [x](#) [e](#) [in](#) [wh](#) [t](#)

[< Volver](#)

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.

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 Paraplégicos 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.