



## **GUREAK PRESENTA SU PROYECTO DE COMIDA TEXTURIZADA EN EL FORO INTERNACIONAL SILVER ECONOMY**

- *La comida texturizada es la última adaptación de alimentación personalizada que GUREAK ofrece al sector sociosanitario en Gipuzkoa.*
- *Esta técnica permite dar a los alimentos una consistencia segura y atractiva para las personas con disfagia.*

**San Sebastián, 9 de noviembre 2023.** GUREAK presentó ayer su innovador proyecto de comida texturizada en el Foro Internacional Silver Economy. La presentación tuvo lugar en el Foro Internacional Silver Economy en el Palacio de Congresos Kursaal en Donostia, que cuenta con expertos de primer nivel y mostrará interesantes innovaciones en el ámbito del envejecimiento.

**El grupo empresarial vasco, participa en el foro con expositor propio y ayer por la tarde realizó una Demo de su comida texturizada en directo**, un proyecto en el que lleva trabajando desde 2019. La necesidad de ofrecer servicios a medida y entender nuevas realidades ha llevado a GUREAK Zerbitzuak a ser proactivo, invirtiendo constantemente en nuevos productos y procesos, hecho que también se ha reflejado en el ámbito de la alimentación, “tenemos infinidad de menús para garantizar la alimentación personalizada de cada uno de las personas usuarias; celíaco, bajo en colesterol, diabético, hallal, vegano, etc.” ha explicado Laura Cuesta, responsable de GUREAK Ostalaritza.

En ese sentido, la constante interacción con sus clientes residenciales llevó a GUREAK Zerbitzuak a percatarse del **índice preocupante de malnutrición que existía entre las personas que ingresaban en centros residenciales, llegando a rondar el 30 -50%**; un problema unido a varios factores como la edad, la demencia u otras patologías, y con **la disfagia como causa transversal**. “Al profundizar en la disfagia o problemas para tragar, nos dimos cuenta que alimentarse a base de purés podía crear hastío o indiferencia hacia la comida y aumentaba la posibilidad de acabar con un cuadro de malnutrición. Por lo tanto, empezamos a trabajar en la alimentación texturizada como vía para romper con ese círculo vicioso” explica Cuesta.

**La alimentación texturizada es una técnica de adaptación alimentaria que consiste en modificar la textura de los alimentos.** De este modo, permite reintroducir alimentos en la dieta que la persona ha ido eliminando por riesgo de atragantamiento, manteniendo todas las propiedades nutritivas. Así, en la Cocina Central de GUREAK se elaboran platos con una texturización homogénea, sin tropiezos y nutricionalmente adecuados como pastas, arroces, carnes y pescados, así como ensaladas variadas y postres.

Desde que empezó a trabajar esta técnica, GUREAK Zerbitzuak ha constatado que en las residencias que ofrecen comida texturizada ha disminuído la necesidad de suministrar complementos nutricionales y algunas personas con necesidad de incrementar la masa muscular han logrado un aumentar de peso; lo que supone una mejora en la salud y calidad de vida.

### ***Oferta Sociosanitaria de GUREAK Zerbitzuak***

**GUREAK Zerbitzuak ofrece servicios como *partner* en servicios auxiliares del sector sociosanitario en Gipuzkoa**, con capacidad de adaptación al modelo de Atención Centrada en la Persona de cada cliente.

Así, ofrece un amplio abanico de servicios con experiencia contrastada por clientes referentes del sector, **servicios de limpieza, alimentación personalizada, lavandería industrial e in situ o jardinería** .

Además, **genera oportunidades laborales estables dirigidas a personas con discapacidad**, priorizando a quienes tienen mayores necesidades de apoyo.