



## **GUREAKEK TESTURIZATUTAKO ELIKADURA PROIEKTUA AURKEZTU DU SILVER ECONOMY NAZIOARTEKO FOROAN**

- *Elikadura testurizatua da GUREAKek Gipuzkoako sektore soziosanitarioari eskaintzen dion azken elikadura egokitzapena.*
- *Elikagaien testura aldatzean datzan teknika honi esker, disfagia duten pertsonen mesederako, elikagaiak egitura segurua eta erakargarria izatea lortzen da.*

Donostia, 2023ko azaroaren 9a. GUREAKek testurizatutako elikadura proiektu berritzailea aurkeztu du Silver Economy Nazioarteko Foroan. Aurkezpena Donostiako Kursaal Jauregian ospatu den Silver Economy Nazioarteko Foroan gauzatu da, lehen mailako adituak izango dituen eta zahartzearen arloko berrikuntza interesgarriak ezagutzera emango dituen.

**GUREAKek bere erakusketariarekin parte hartuko du Foroan eta, gainera, zuzenean testurizatutako elikaduraren *Demo* bat egiteko aukera izango du, 2019tik lantzen ari den proiektua.** Neurritan egindako zerbitzuak eskaintzeko eta errealitate berriak ulertzeko beharrak proaktibo izatera eraman du GUREAK Zerbitzuak, produktu eta prozesu berrietan etengabe inbertituz, elikaduraren esparruan ere islatu dena: "menu ugari ditugu erabiltzaile bakoitzaren elikadura pertsonalizatua bermatzeko; zeliakoa, kolesterol baxua, diabetikoa, hallala, beganoa, etab. "azaldu du Laura Cuestak, GUREAK Ostalaritzako arduradunak.

Ilido horretan, egoitzetako bezeroekin duten harreman etengabea eraginda, GUREAK Zerbitzuak ohartu zen **egoitza-zentroetan sartzen ziren pertsonen artean malnutrizio-indize kezkagarria zegoela, %30-50 ingurukoa**; arazo hori hainbat faktorekin lotuta dago, hala nola adinarekin, dementziarekin edo beste patologia batzuekin, **eta disfagia zeharkako kausa bezala.** "Disfagian edo irensteko arazoetan sakontzean, konturatu ginen pureekin soilik elikatzeak janariarekiko gogaitasuna edo axolagabetasuna sor zezakeela, eta malnutrizio-koadro batekin amaitzeko aukera areagotzen zuela. Beraz, elikadura testurizatua lantzen hasi ginen, gurpil zoro hori hausteko bide gisa ", azaldu du Cuestak.

**Elikagaien testura aldatzean datzan teknika da elikadura testurizatuta.** Horrela, eztarria tratatzeko arriskuagatik dietatik kendutako elikagaiak berriz sartzeko aukera ahalbidetzen du, propietate nutritibo guztiak mantenduz. Beraz, GUREAKen Sukalde Nagusian testurizazio homogeneoa duten platerak egiten dira, estropezurik gabe eta nutrizio-aldeak egokiak direnak, hala nola pastak, arrozak, haragiak eta arrainak, baita askotariko entsaladak eta postreak ere.

Teknika hori lantzen hasi zenetik, GUREAK Zerbitzuakek egiaztatu du testurizatutako janaria eskaintzen duten egoitzetan nutrizio-osagarriak hornitzeko beharra murriztu egin dela, eta muskulu-masa handitzeko beharra duten zenbait pertsonen pisua handitzea ere lortu dutela; osasuna eta bizi-kalitatea hobetuz.

### ***GUREAK Zerbitzuaken eskaintza soziosanitaria***

**GUREAK Zerbitzuak partner gisako zerbitzu osagarriak eskaintzen ditu Gipuzkoako sektore soziosanitariarako**, bezero bakoitzaren Pertsonarengan Oinarritutako Arreta Eredura egokitzeko gaitasunarekin.

Hala, , **garbiketa zerbitzua, elikadura pertsonalizatuak, ikuztegi industrialak eta in situ edo lorezaintza zerbitzua eskaintzen du**, sektoreko bezero erreferenteek egiaztatutako zerbitzuak.

Gainera, **desgaitasuna duten pertsonen zuzendutako lan-aukera egonkorrak sortzen ditu**, eta lehentasuna ematen die laguntza-premia handienak dituztenei.