

ALIMENTACIÓN DE CONSISTENCIA SEMISÓLIDA: CARACTERÍSTICAS, APLICACIONES Y LIMITACIONES

Batista, Mariana; Freijo, Soledad; Aguerre, Crespo, Sofia M.; Cufre, Evelyn; Uribarri; Ludmila.

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina

RESUMEN

La alimentación de consistencia semisólida se utiliza en personas con falta de piezas dentales, en alimentación complementaria y en personas que tienen dificultades de masticación o deglución, tanto a alimentos sólidos como líquidos. La finalidad es facilitar una deglución segura y de esta forma reducir el riesgo de broncoaspiración o atragantamiento.

El objetivo de este trabajo fue estudiar los sistemas semisólidos, analizar la composición y aporte nutricional, sus posibles aplicaciones y dificultades.

Se analizaron las características de los ingredientes que pueden utilizarse para preparar una alimentación de esta consistencia, el perfil nutricional de productos disponibles en el mercado y las características de los espesantes comerciales. Se compararon las listas de menús de cuatro instituciones hospitalarias donde se modifica la consistencia, con las recomendaciones nutricionales. Se entrevistaron profesionales cuya incumbencia laboral se relaciona con este sistema, tanto a nivel de producción y desarrollo de productos como asistencial y de salud.

Los sistemas semisólidos se caracterizan por presentar baja aceptación y adherencia, por su apariencia y presentación, junto al bajo aporte energético y de fibra. Esto se podría relacionar con el deterioro del estado nutricional en las personas que reciben esta alimentación de forma exclusiva.

Sin embargo, cuando se individualiza la alimentación o en las instituciones donde se cuenta con un menú especial de esta consistencia se podrían cubrir los requerimientos energéticos, proteicos y de nutrientes.

Palabras claves: semisólido, trastornos de la deglución, menú para disfagia, productos semisólidos, espesantes.

ABSTRACT

Semisolid consistency feeding is used in people with lack of dental pieces, in complementary feeding and in people who have difficulty chewing or swallowing, both solid and liquid foods. The purpose is to facilitate a safe swallowing and thus reduce the risk of bronchoaspiration or choking.

The objective of this work was to study the semisolid systems, analyze the composition and nutritional contribution, its possible applications and difficulties.

The characteristics of the ingredients that can be used to prepare a diet of this consistency, the nutritional profile of products available in the market and the characteristics of commercial thickeners were analyzed. The menu lists of four hospital institutions where consistency is modified were compared with nutritional recommendations. Professionals whose work related to this system were

interviewed both at the level of production and development of products such as healthcare and health.

The semisolid systems are characterized by low acceptance and adherence, due to their appearance and presentation, together with the low energy and fiber intake. This could be related to the deterioration of nutritional status in people who receive this diet exclusively.

However, when the food is individualized or in the institutions where there is a special menu of this consistency, the energy, protein and nutrient requirements could be met.

Keywords: semisolid, swallowing disorders, dysphagia menu, semisolid products, thickeners.