

Maider Pellejero Grócin
Responsable Área de Nutrición - SERUNION
maider.pellejero@serunion.elior.com



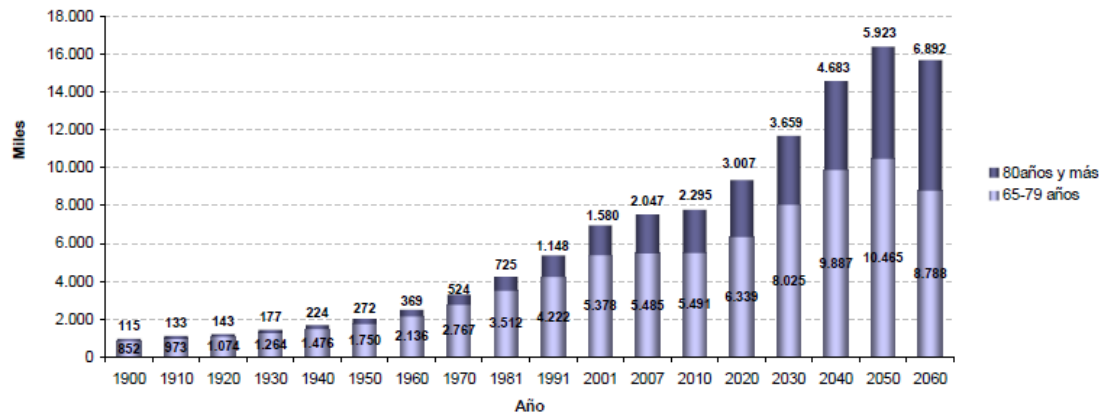
PAPEL DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA EN RESIDENCIAS DE MAYORES Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD



Cambios demográficos. Situación Actual

- La esperanza de vida cada vez es mayor.
- Actualmente el 17% de la población total son personas de 3ª y 4ª edad.
- Se prevé que en 2052 la población anciana aumente al 32%.

Gráfico 1.1
EVOLUCIÓN DE LA POBLACIÓN MAYOR, 1900-2060 (miles)



* De 1900 a 2007 los datos son reales; de 2010 a 2060 se trata de proyecciones

Fuente: INE. INEBASE:

1900-2001: Cifras de población. Resúmenes provinciales de población según sexo y edad desde 1900 hasta 2001.

2007: Revisión del Padrón Municipal de Habitantes a 1 de enero de 2007.

2010-2060: Proyecciones de la población calculadas a partir del Censo de Población de 2001. Escenario 1.

Cambios sociales. Nuevas necesidades

- Cambios en el modelo de familia
- Descenso de la capacidad funcional
- Soledad
- Viudedad



**Mayor
necesidad de
instituciones**

Tipos de instituciones:

- ✓ Residencias de 3ª edad
- ✓ Centros de día

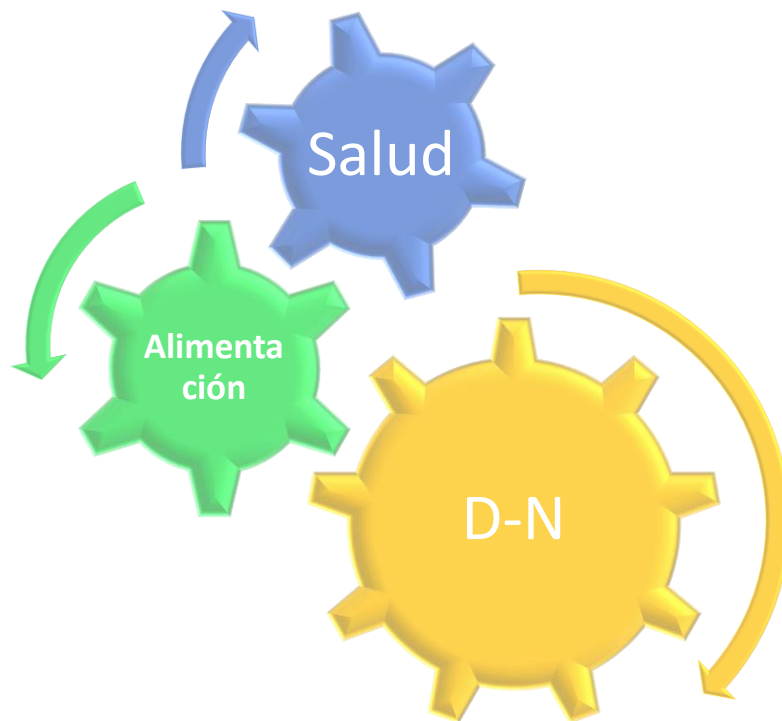


Restauración Colectiva en 3ª edad

SERVICIOS DE COCINA Y COMEDOR GESTIONADOS POR EMPRESAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

- ✓ Modalidad In Situ → cocina en el propio centro
- ✓ Modalidad Transportado
 - línea fría
 - línea caliente
- ✓ Servicio de Atención Domiciliaria (SAD) → servicio directo en domicilio

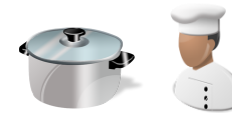
Restauración Colectiva en 3ª edad



Restauración Colectiva en 3ª edad

FACTORES A TENER EN CUENTA EN EL DISEÑO DE MENÚS

1. Tradiciones gastronómicas de la zona



2. Gustos y preferencias de los mayores



3. Coste



**ALIMENTACIÓN VARIADA
EQUILIBRADA Y SALUDABLE**



Restauración Colectiva en 3ª edad

Algunos de las dificultades con las que nos encontramos

- Dificultad en la introducción de verduras enteras
- Poca aceptación del pescado
- Introducción de algunos tipos de carne de consistencia dura
- Preferencia de frutas asadas o en compotas frente a fruta fresca



**¡introducción paulatina y en recetas
aceptadas!**



Restauración Colectiva en 3ª edad

Gran número de residentes presentan problemas de masticación y deglución

Falta de piezas dentales



Enfermedades neurodegenerativas



Disfagias



DIETAS DE TEXTURA MODIFICADA

Diets de fácil masticación

Diets trituradas

Restauración Colectiva en 3ª edad

DIETAS TRITURADAS

CARACTERÍSTICAS
Mismo VN basal
Textura adecuada
Color
Aroma
Sabor
Aporte proteico



Monótonas ✗

Poca variedad de colores ✗

Poca variedad de sabores ✗

Aporte proteico comprometido ✗

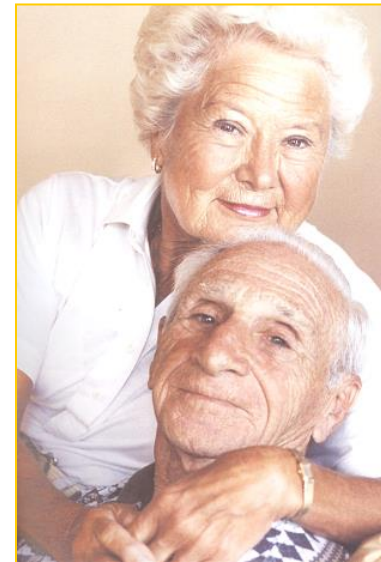
DIETAS QUE NO CUBREN LAS NECESIDADES NUTRICIONALES



Restauración Colectiva en 3ª edad

I+D+I DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

- ✓ Aportar valor añadido a nuestros servicios
- ✓ Hacer frente a las necesidades respecto al aumento de residentes con discapacidad
- ✓ Fomentar el estímulo por el apetito
- ✓ Favorecer el disfrute por la alimentación
- ✓ Garantizar los aportes nutricionales



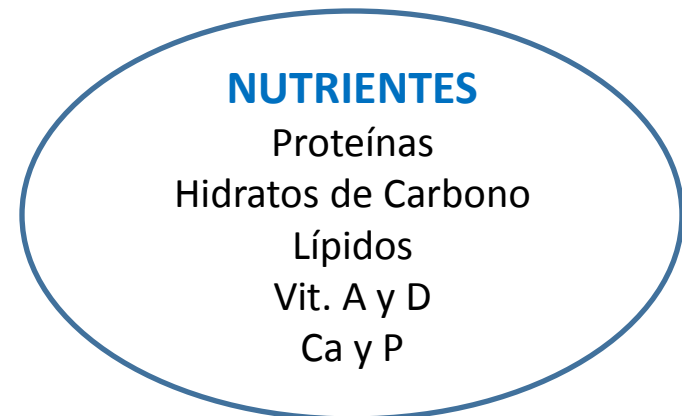
Restauración Colectiva en 3ª edad

Facile à Manger

“Producto que nos permite adaptar los platos del menú basal a una textura tipo pudding, obteniéndose un producto atractivo, de fácil masticación y que conserva en todo momento los valores organolépticos del plato basal”

Plato basal + texturizante = Facile à Manger

TEXTURIZANTES
huevo
miga de pan
nata
clara de huevo
gelatina neutra



Restauración Colectiva en 3ª edad

- ✓ El Facile à Manger permite elaborar platos fríos y calientes.

Platos Fríos

- Ensaladas de verduras
- Ensaladas de arroz
- Ensaladas de pasta
- Ensaladas de legumbre
- Postres a base de fruta fresca

Platos Calientes

- Legumbres
- Pastas y Arroces
- Verduras
- Carnes
- Pescados
- Huevos

• Menús para Otoño - Invierno



• Menús para Primavera - Verano



Restauración Colectiva en 3ª edad

Producto Facile à Manger = Producto Versátil → Distintas Modalidades de Menú

TIPOS DE MENÚS

- **Primer Plato:** FàM
- **Segundo Plato:** FàM
- **Postre:** FàM

- **Primer Plato:** Sopas, Cremas o Purés
- **Segundo Plato:** Facile à Manger
- **Postre:** FàM o Triturados



Restauración Colectiva en 3ª edad

Algunos ejemplos...



Ensalada con picadillo de atún



Estofado de magra con verduritas



Tomate natural con aceite de oliva



Manzana



Yogurt y galleta



Café con leche y tostada
Con mantequilla y mermelada

Restauración Colectiva en 3ª edad

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento 1169/2011

DIRECTRICES POR PARTE DE CLIENTES

- Revisión de menús y dietas por Departamento de Calidad de clientes

GUÍAS Y RECOMENDACIONES

- Guía para la elaboración de menús en residencias de mayores y personas con discapacidad - **Consejería de Igualdad, Salud y Políticas Sociales de la Junta de Andalucía.**
- Manual de planificación de dietas en centros sociosanitarios - Comunidad Valenciana.
- Guía para la alimentación y nutrición de las personas mayores – Fundación Edad y Vida.
- Alimentación y nutrición saludable en los mayores – SEGG.

GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

