PREMIOS
SOCIEDAD INCLUSIVA

'Comer con placer'. Adaptación de menús para personas con disfagia

Desde la Asociación de Párkinson Cuenca, mediante el proyecto ‘Comer Con Placer’, hemos querido no solo visualizar la enfermedad, si no poner en valor la importancia de la sociedad en este tipo de problemáticas y su conocimiento, haciendo constar la necesidad de conocer y texturizar los alimentos en los restaurante, ya que gran parte de nuestro día lo realizamos al rededor de una mesa. El proyecto consiste en explicar la enfermedad, hacer ver la necesidad y formar a los cocineros y cocineras de restaurantes, residencias y centros de personas con discapacidad para que las personas con párkinson se alimenten de forma digna y segura.

Presentación de ‘Comer con placer’

DATOS DE LA INICIATIVA

Nombre completo de la práctica inclusiva:

Proyecto comer con placer. Adaptación de menús para personas con disfagia

Nombre de la persona física o jurídica que la realiza:

Asociación de Familiares y Enfermos de Parkinson y otras enfermedades neurodegenerativas de Cuenca

Enlace con informacion sobre la misma publicada en una web o redes sociales:

https://www.comerconplacer.com/

Categoria a la que se presenta:

Espacio Sociosanitario

Resumen de los méritos de la candidatura:

En España existen más de 2 millones de personas que tienen disfagia y solo el 10% están diagnosticadas. Sin embargo los atragantamientos son la tercera causa de muerte es España no natural, por delante de los accidentes de tráfico, y no es una causa conocida por gran parte de la población. En la gran mayoría de residencias de personas mayores, personas con discapacidad, enfermedades crónicas y discapacitantes incluso personas mayores de 60 años, que ya tienen riesgo

de sufrir sarcopenia, tienen un elevado índice de sufrir si no lo sufren ya esta patología tan invisibles. Es por ello, que desde la Asociación de Párkinson Cuenca, mediante el proyecto 'Comer Con Placer', hemos querido no solo visualizar la enfermedad, sino poner en valor la importancia de la sociedad en este tipo de problemáticas y su conocimiento, haciendo constar la necesidad de conocer y texturizar los alimentos en los restaurantes, ya que gran parte de nuestro día lo realizamos al rededor de una mesa.

Descripcion de la candidatura:

El proyecto consiste es explicar la enfermedad, hacer ver la necesidad y formar a los cocineros y cocineras de restaurantes, residencias y centro de personas con discapacidad para que las personas con párkinson se alimenten de forma digna y segura. Para ellas no solo hemos creado un proyecto con marca propia, sino que hemos adaptado una iconografía específica para restaurantes donde podemos diferenciar 'Fácil Masticación' y 'Fácil deglución Estos iconos estarían en las cartas de los restaurantes y además hemos propuesto otros iconos específicos para profesionales sociosanitarios: Cohesión, Adhesividad, Fracturabilidad, Dureza, etc.), para que logopedas, tecnólogos del alimento, nutricionistas, otorrinos, entre otros, puedan trabajar de manera uniforme en el conocimiento de los alimentos y la enfermedad de disfagia, buscando la manera más segura y uniforme para todos los agentes relacionados.

Impacto social de la candidatura:

El proyecto ha tenido un gran impacto social a nivel local, regional y nacional. Hemos estado dos años en Madrid Fusión y Fitur invitados y patrocinados por Diputación de Cuenca, también representados en el stand de Raíz Culinaria con varios de nuestros chef, que han sido formados para poder adaptar sus cartas a estas personas. Además hemos salido en prensa escrita en diarios locales, y nacionales (diario sanitario entre otros), avalados por la SEM y la SEMPE que estamos llegando a acuerdos importantes. Avalados y patrocinados por CAMPOFRIO a nivel nacional. Hemos realizado dos programas con CLM-TV en los programas de "Héroes Anónimos" y en mayo saldremos en un programa de Masterchef grabado el 16 de febrero en Cuenca, donde se da a conocer el proyecto. Además de varios eventos que estamos cerrando en congresos y grabaciones que vamos a desarrollar en este año.

Participación:

Las personas que han beneficiado son muchas ya que el proyecto ha llegado a muchos sectores, y ha sido retrasmitido por TV en CLM en varias ocasiones además de otros medios. Con nuestras redes sociales y los programas en los que colaboramos llegamos a más de 10.000 personas y en los eventos de Madrid Fusión y Fitur se ha conocido en varias provincias, siendo un proyecto de interés sociosanitario.

Marco temporal:

01/01/2018 a 02/02/2026

Accesibilidad:

Accesibilidad de alimentos y/o comidas adaptados a las texturas de las personas con discapacidad y disfagia, o sarcopenia fruto del envejecimiento.

Trabajo en red:

Hemos trabajado activamente no solo con el movimiento asociativo, sino con los dos pilares del estado restantes: Administración y Empresas privadas, que han tenido a bien contar con un proyecto integrador y que sirva para las necesidades actuales de las personas que padecen esta problemática.

Transversalidad:

Las personas que tienen esta enfermedad no pueden socializar ni salir a un restaurante porque las comidas no están adaptadas. Pero lo que todavía es más grave que en las residencias de personas mayores o centros de personas con discapacidad, donde no solo el riesgo de la sarcopenia en mayores de 65 años es ya inminente, nuestros mayores o personas con discapacidad grave, no pueden comer en los centros residenciales comidas adaptadas por el desconocimiento y la falta de formación en algo tan importante como la alimentación, que les puede ocasionar la muerte en la gran mayoría de los cosos.

Innovación:

Es un proyecto innovador ya que no hay otro igual en todo el territorio español, además de integrador que rompe una lanza con el colectivo de la discapacidad y el conocimiento de patologías invisibles y que en muchas ocasiones incluso

están infra diagnósticas.

Y sobre todo conseguimos lo que siempre pedimos a los colectivos con los que trabajamos, que no se aíslen que salgan y socialicen. Este proyecto vuelve a sacar a estas personas a la calle a relacionarse y comer o beber en un restaurante que durante mucho tiempo habían dejado de hacerlo por culpa de la enfermedad y las limitaciones nutricionales que esta también les causa. Comer debe ser un placer, hasta el ultimo día de nuestras vidas, hagamos que eso sea posible y visibilicemos un proyecto de esta envergadura tan importante y necesario.

Transferibilidad:

Es un proyecto fácilmente adaptable en cualquier parte del territorio español e internacional, ya que todo esta en nuestra web y todo se puede apoyar y acompañar de los iconos que hemos creado para poderle dar voz en cualquier lugar que se pretenda trabajarlo y apoyarlo.

Los recursos que hemos creado son para uso común de los profesionales que quieran compartillos y que además tengan la posibilidad de poder contactar con nosotros y prestar la máxima colaboración para que puedan integrarlo en sus lugares de trabajo de la mejor forma posible. Para ello, también dotamos de formación e información que damos y ofrecemos.

Evaluación:

La candidatura no solo representa una mayor visualización del proyecto, si no que consideramos que el apoyo en este caso de COCEMFE que representa a un colectivo tan amplio y diverso con las necesidades que todos tenemos en cada una de nuestras áreas y patologías concretas. Es el trampolín para avalar, dar voz y apoyar este tipo de proyectos.

Hace unos años ya fuimos premiados por la Fundación ONCE con otro de nuestros proyectos, por la gran difusión e información que daba, y sobre todo tenemos que ver que proyectos como esté nos representa a todos en gran medida, no es único y exclusivo de las personas que tienen párkinson, si no que lo pueden sufrir otros colectivos asociados a la discapacidad cómo ya conocemos.

Trayectoria:

Hemos sido reconocidos por varias entidades, siendo relativamente jóvenes en el movimiento asociativo.
Anexamos los premios que hemos recibido en nuestra web oficial.
https://www.parkinsoncuenca.es/quienes-somos/premios-y-reconocimientos

Más info:

https://www.comerconplacer.com/

FOTOGRAFÍAS