

PREMIOS

SOCIEDAD INCLUSIVA

El Castillo de la disfagia



DATOS DE LA INICIATIVA

Nombre completo de la práctica inclusiva:

El Castillo de la disfagia

Nombre de la persona física o jurídica que la realiza:

David Vijuescas Montalt

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

<https://www.youtube.com/watch?v=JitQ9qCmbzl>

Categoría a la que se presenta:

Espacio Sociosanitario

Resumen de los méritos de la candidatura:

El proyecto se basa en la adaptación del menú regular de la residencia a las necesidades específicas de las personas con disfagia. Esto implica modificar la textura, presentación y emplatado de los alimentos, utilizando técnicas culinarias novedosas y cuidando al máximo la calidad de los productos y elaboraciones.

El objetivo es mejorar la calidad de vida de las personas con disfagia que residen en el centro. La disfagia es una dificultad para tragar que puede restringir la capacidad de estas personas para disfrutar de una dieta variada y nutritiva. Adaptar el menú de una residencia de diversidad funcional a las necesidades de personas con disfagia es posible.

Este proyecto ha demostrado que es posible adaptar el menú de una residencia de diversidad funcional a las necesidades de las personas con disfagia, mejorando así su calidad de vida. El proyecto ha tenido un impacto positivo en las personas con disfagia, el personal de la residencia y la comunidad en general.

Descripción de la candidatura:

Adaptar el menú de una residencia de diversidad funcional a las necesidades de personas con disfagia

Introducción:

Este proyecto personal se inició durante la pandemia con el objetivo de mejorar la calidad de vida de 18 personas con disfagia que viven en una residencia de diversidad funcional. La disfagia es una dificultad para tragar que puede limitar la capacidad de las personas para disfrutar de una alimentación variada y nutritiva. Metodología

El proyecto se basa en la adaptación del menú regular de la residencia a las necesidades específicas de las personas con disfagia. Esto implica modificar la textura, presentación y emplatado de los alimentos, utilizando técnicas culinarias novedosas y cuidando al máximo la calidad de los productos y elaboraciones.

Impacto social de la candidatura:

Se ha elaborado un recetario adaptado a las necesidades de las personas con disfagia.

Se han impartido talleres de cocina y alimentación para las personas con disfagia y el personal de la residencia.. En Instagram davidvijescas se suben fotografías y pequeñas reflexiones del día a día en la cocina de los platos realizados para las personas con diferentes capacidades.

Participación:

Dieciocho personas con disfagia.

Marco temporal:

20/01/2021 a 12/12/2024

Innovación:

Se reconoce que las personas tienen derecho a participar en la elaboración de sus planes de atención y de apoyo a su proyecto de vida. Y también a disfrutar en su comunidad, de interacciones sociales suficientes y gratificantes y acceder al pleno desarrollo de una vida personal y social plena y libremente elegida.

La base principal del proyecto es el día a día de estas personas, que se sienten capaces de decidir que comen y como comen, desde un menú basal programado, pero con margen de actuación y cambio que satisfaga sus necesidades.

El menú viene establecido por la empresa, pero se intenta adaptar a los gustos de estas personas en la medida de lo posible. Hay un menú de sugerencias donde también pueden portar sus ideas.

Transferibilidad:

La experiencia contiene elementos y características que facilitan su generalización, replicabilidad o adaptación.

Cualquier centro de día o residencia puede replicar esta experiencia, ya que dispone de los elementos necesarios para hacerlo de manera total o parcial. Para más detalles, pueden consultar personalmente con el cocinero, o través de Instagram (davidvijescas), En nuestra experiencia, es crucial contar con un cocinero o cocinera especializado en disfagia, ya que su experiencia y conocimientos son fundamental para el éxito del proyecto y para impulsar su implementación efectiva

Evaluación:

Se reconoce que las personas deben tener acceso a los apoyos que precisan de manera continuada, coordinada y adaptada permanentemente a las circunstancias de su proceso.

Otro pilar del día a día con estas personas es que se sientan integrados en ese acto de la comida o cena. La logopeda es la encargada de hacer un seguimiento de estas personas y en contacto con el cocinero se intenta no solo adaptar si no probar

nuevas elaboraciones con total supervisión para ver la evolución.

Más info:

<https://www.youtube.com/watch?v=JitQ9qCmbzI>

FOTOGRAFÍAS

