

# GASTRONOMÍA QUE DEVUELVE VIDA

Innovación en texturas y presentación para mejorar la calidad de vida de personas con problemas de deglución

**gamarra**  
HOSTELERÍA

**ies**  
Francisco de Vitoria  
Dietetika

## ¿POR QUÉ ESTE PROYECTO?

Las personas con problemas de deglución (disfagia) se ven condenadas a comer purés durante toda su vida.

Investigamos si estaban satisfechos con esta situación y descubrimos que echaban de menos muchos alimentos: el sabor, la apariencia y el placer de comer.



## ESCUCHAMOS A LOS USUARIOS

• Entrevistas y encuestas en residencias y hospitales

"Echo de menos un muslo de pollo como el de antes"

"Quiero comer lo mismo que los demás"



## NUESTRO OBJETIVO

Recuperar la apariencia, el sabor y la dignidad en la alimentación, garantizando una textura segura para tragar.



INNOVACIÓN • SALUD • DIGNIDAD • TECNOLOGÍA • GASTRONOMÍA • CALIDAD DE VIDA

## PROCESO DE PRODUCCIÓN: DEL PURÉ AL PLATO RECONOCIBLE

### 1 FORMULACIÓN DEL PURÉ

- Seleccionamos el alimento original
- Cocción y triturado
- Ajuste de textura segura (IDDSI)
- Enriquecido con proteínas, vitaminas y minerales



### 2 MOLDEADO 2D DEL PURÉ

- El puré se deposita en moldes 2D con la forma deseada
- Se obtiene la pieza base con volumen y textura adaptada



### 3 CREACIÓN DEL OBULATO (PELÍCULA COMESTIBLE)

- Con tecnología y colaboración de COCUUS, elaboramos una fina película comestible (obulato)
- Impresa con tintas alimentarias
- Reproduce fielmente el aspecto real del alimento original



### 4 APLICACIÓN DEL OBULATO

- El obulato se coloca sobre la pieza de puré moldeado
- Se fusiona ligeramente con calor y humedad



### 5 RESULTADO FINAL

- Plato seguro para tragar
- Apariencia real, sabor auténtico
- Mejora de la aceptación y del bienestar emocional



✓ EL MISMO PLATO, LA MISMA ILUSIÓN

## IMPACTO EN LAS PERSONAS

- ♥ Mejora de la calidad de vida
- 😊 Más placer al comer
- 👥 Mayor participación en la mesa
- 👍 Mejora del estado emocional y nutricional



"¡Parece de verdad! Sabe a lo que es y me hace muy feliz"

## ESCALABILIDAD Y TRANSFERENCIA

- Recetas adaptables a diferentes centros (residencias, hospitales, colectividades)
- Formación para profesionales
- Plataforma web con recetas, videos y guías
- Transferible a toda la red de FP y al sector sociosanitario y alimentario

COLABORACIÓN  
ESTRATÉGICA

**COCUUS**  
Food printing solutions

Aporta tecnología de impresión alimentaria y conocimiento en estructuración de alimentos



FP + EMPRESA  
INNOVACIÓN REAL

Desarrollado por centros de FP únicos en Euskadi que lideran la innovación en alimentación adaptada

**gamarra**  
HOSTELERÍA

**ies**  
Francisco de Vitoria  
Dietetika

GASTRONOMÍA QUE CUIDA, TECNOLOGÍA QUE INCLUYE, FP QUE TRANSFORMA ♥