

PLATOS PREPARADOS DIETAS DE TEXTURA MODIFICADA

AUTÉNTICA DIETA MEDITERRÁNEA, DE PROXIMIDAD Y TEMPORADA,
CON EL SABOR DE SIEMPRE



IDDSI
International Dysphagia Diet
Standardisation Initiative



PURÉS - TEXTURIZADOS PROTEICOS - PLATOS ÚNICOS - SALSAS

¿QUÉ OFRECEMOS?

Ofrecemos una selección de platos de textura modificada de 5ª gama, elaborados en la **Cocina de Alto Rendimiento (CAR)** by SERHS Food. Generalmente, las Dietas de Textura Modificada (DTM), diseñadas para personas con disfagia orofaríngea (DO), tienden a ser poco apetitosas, monótonas, con texturas inadecuadas (como líquidos, grumos o filamentos) y con posibles déficits nutricionales.

Para elaborar estas referencias, hemos tenido en cuenta el concepto de la **Triple Adaptación de la Dieta Mediterránea** aplicada a las dietas de textura modificada¹.

Los tres pilares fundamentales son:

- 1 Adaptación organoléptica**
Se han utilizado materias primas de calidad y recetas cuidadas para mantener el sabor característico de cada plato, así como colores vivos y variados.
- 2 Adaptación nutricional**
La mayoría de las referencias del catálogo son fuentes de proteína, con una proporción adecuada de grasas saludables, bajo contenido en azúcares simples y sal². También se ha procurado minimizar la presencia de alérgenos con el fin de llegar al máximo número posible de personas usuarias.
- 3 Adaptación textural-reológica**
Se han seguido los estándares internacionales IDDSI (Escala Internacional de Estandarización de la Dieta en Disfagia)³, en estrecha colaboración con el Hospital de Mataró (Consorcio Sanitario del Maresme).



¿CÓMO FUNCIONA LA ESCALA IDDSI?

La escala IDDSI consta de un continuo de **8 niveles (0 a 7)**, donde las **bebidas** se miden entre los niveles **0 y 4**, y los **alimentos** entre los niveles **3 y 7**. Este marco proporciona una terminología común para describir las texturas de los alimentos y el espesor de las bebidas.

En este catálogo nos centraremos en el **nivel 4**, correspondiente a una **textura pastosa**, apta para pacientes con dificultades para deglutir alimentos y líquidos.

Características texturales del nivel 4:

- Consistencia espesa, suave y uniforme.
- Alimento que ha sido triturado y colado para eliminar partículas.
- Usualmente, se come con cuchara (es posible con tenedor).
- No requiere masticación.
- Mantiene su propia forma en el plato.
- En frío se puede modelar y poner en capas.
- Muestra un movimiento muy lento en plato, no puede volcarse.
- No puede beberse de un vaso ni es succionable con una pajita.
- No tiene grumos duros.
- No es pegajoso.
- El líquido no se separa del sólido.
- Se puede añadir un espesante para mantener la estabilidad.



Aunque actualmente se aplica el marco IDDSI⁴, la **Asociación Dietética Británica (BDA)** propuso en su momento una escala de la B a la E para describir los diferentes tipos de textura en los alimentos⁵. El puré espeso, definido en el nivel 4 de IDDSI, coincide con el nivel alfabético C de la BDA.

Finalmente, queremos agradecer la colaboración del Hospital de Mataró (Consortio Sanitario del Maresme), ya que este catálogo no se habría podido realizar sin su apoyo.

¿A QUIÉN AFECTA?

La disfagia afecta principalmente a **tres grupos de individuos**: pacientes con enfermedades neurológicas, personas mayores de más de 70 años y pacientes con enfermedades neoplásicas de cabeza y cuello.



Algunas cifras

- Aproximadamente el 25% de las personas mayores de 70 años presentan este trastorno.
- Entre 30 y 40 millones de europeos tienen dificultades de deglución.
- Existe un alto infradiagnóstico.
- El 45% de las personas que han sufrido un ictus la presentan.
- Más del 80% de las personas con Alzheimer, Parkinson o demencia senil la padecen.
- El 47% de las personas mayores hospitalizadas presentan disfagia.
- Hasta el 60% de las personas mayores que viven en residencias geriátricas la presentan.

DIRIGIDO A:

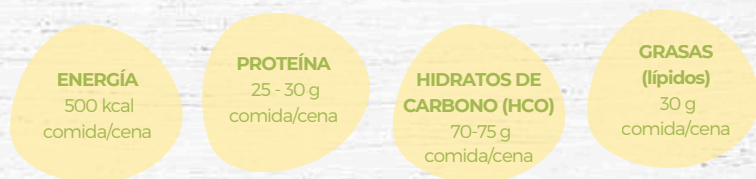
- Logopedas y otros profesionales sanitarios
- Nutricionistas y enfermeras
- Cocineros
- Cuidadores
- Cuidadores Auxiliares de Geriátrica
- Coordinadores de servicios de alimentación
- Responsables de líneas de productos de textura modificada.

VALORACIÓN NUTRICIONAL DE NUESTROS PLATOS

Según las recomendaciones de la Sociedad Europea de Nutrición Clínica y Metabolismo (ESPEN)⁶, **los requerimientos energéticos diarios para la población adulta** deben cumplir los siguientes criterios:

- **Energía:** 2.000 kcal/día aproximadamente.
- **Proteína:** 80 g/día (25-30 g de proteína por cada comida principal).
- **Hidratos de carbono:** 45-50% del valor calórico total (VCT), equivalente a 225g/día.
- **Grasas:** 35-40% del VCT, equivalente a 90g/día.

Por lo tanto, para que una comida principal, como el almuerzo o la cena, cumpla con los requisitos nutricionales establecidos, debe cumplir los siguientes parámetros aproximados:



GRAMAJE DE LOS PLATOS

Nuestros platos cocinados cumplen con los requisitos nutricionales y contribuyen a la reducción del desperdicio alimentario. Cada **ración individual de 420 g**, pensada para la comida o la cena, garantiza una aportación nutricional óptima con un uso eficiente de los alimentos. A menudo se trabaja con gramajes más altos para cubrir las necesidades nutricionales de la población adulta⁷, pero nuestro enfoque permite ofrecer una aportación adecuada sin desperdicio⁸.

	Primer plato	Segundo plato
Comida/cena	210 gr	110 g Proteína 100 g Guarnición

BARQUETAS Y PREPARACIÓN DE LAS RACIONES

Tipos de barquetas:

Barquetas grandes (2,9 kg)

Destinadas a purés de verduras, triturados y platos únicos.

Barquetas pequeñas (0,85 kg)

Destinadas a componentes proteicos, bases de legumbres y salsas.



Tipos de plato	Peso barqueta	Número raciones	Gramaje exacto
Primer plato	2,9 kg	14	207 g
Base del segundo plato (con acompañamiento)	2,9 kg	28	103,5 g
Ración proteica (acompañamiento)	0,85 kg	8	106 g
Plato único triturado	2,9 kg	8	363 g

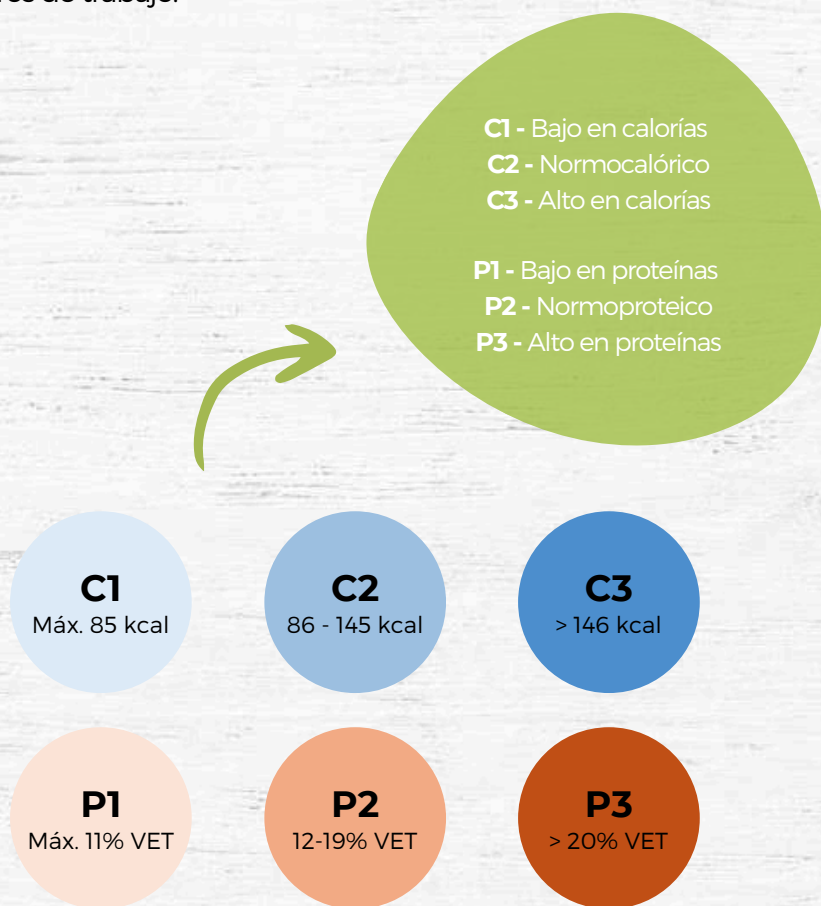
Notas importantes:

- Las barquetas grandes se utilizan principalmente para **platos principales o triturados**.
- Las barquetas pequeñas se utilizan para **componentes proteicos, salsas o bases de legumbres**.
- Estas medidas corresponden a las barquetas habituales, con pequeñas **variaciones posibles en algunos platos especiales**.
- Cada ración está calculada para garantizar la **cantidad recomendada por persona según el tipo de plato**.

CLASIFICACIÓN SEGÚN CALORÍAS Y PROTEÍNAS (GRUPOS CP)

Con el objetivo de facilitar la gestión en los centros de trabajo, hemos clasificado nuestras referencias en **tres niveles** de calorías y proteínas.

De esta manera, aseguramos un equilibrio óptimo en el aporte calórico-proteico en el momento de confeccionar los menús en los centros de trabajo.



*VET: Valor Energético Total

INSTRUCCIONES DE USO

LÍNEA CALIENTE

V + A Vapor + Agitar

- 1º Introducir las bandejas en el horno según el servicio (sin abrir)
- 2º Horno, función vapor a 100º durante 40 minutos
- 3º Agitar la bandeja antes de abrir en caliente
- 4º Una vez abierta, juntar las bandejas según el servicio y remover todo junto

LÍNEA FRÍA

B + R Batir + Regenerar

- 1º Abrir las bandejas según el peso del servicio
- 2º Volcarlo en el bol de la batidora
- 3º Batir

• PURÉS DE VERDURAS

Máxima potencia 3 minutos

• TRITURADOS DE PLATO ÚNICO

Máxima potencia 3 minutos

• TEXTURIZADOS PROTEICOS

1º - Potencia media 1 minuto y parar

2º - Remover con espátula el alimento que quede pegado a las paredes del bol

3º - Aumentar a máxima potencia 2 minutos más

- 4º Realizar el emplatado según las combinaciones elegidas en la vajilla establecida y regenerar en carros de termocontacto, horno o lo que se disponga en el centro correspondiente.

El montaje de los platos **debe realizarse el mismo día del servicio** para evitar la presencia de líquidos libres.



NUESTROS PLATOS

8

Purés de VERDURAS

- Puré de brócoli
- Puré de patatas
- Puré de calabacín
- Puré de calabaza y zanahoria
- Puré de verduras
- Puré de guisantes
- Crema de espinacas
- Puré de zanahoria y boniato

6

Texturizados PROTEICOS

- Texturizado de tortilla de patatas
- Texturizado de salmón
- Texturizado de pescado blanco
- Texturizado de ternera
- Texturizado de pollo
- Texturizado de pavo

6

Purés y triturados de LEGUMBRES Y PASTA

- Puré de garbanzos guisados con espinacas
- Puré de lentejas con verduritas
- Triturado de judías blancas con verduras
- Triturado de pasta con tomate
- Triturado guarnición de garbanzos
- Triturado guarnición de judía blanca

4

Platos ÚNICOS

- Triturado menestra y carne mixta
- Triturado pavo con calabacín
- Triturado menestra y huevo
- Triturado de verduras y lubina

2

SALSAS

- Salsa verde texturizada
- Triturado de samfaina



Purés de VERDURAS

1. Puré de brócoli
2. Puré de patatas
3. Puré de calabacín
4. Puré de calabaza y zanahoria
5. Puré de verduras
6. Puré de guisantes
7. Crema de espinacas
8. Puré de zanahoria y boniato

PURÉ DE BROCOLI

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17178003	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
76,09	4,43	6,01	3,45	0,29



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Brócoli y salmón
2. Brócoli y pavo
3. Brócoli y garbanzos
4. Brócoli y pollo



PURÉ DE PATATAS

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17178083	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
84,76	1,21	10,00	4,53	0,29



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Patata y ternera
2. Patata y guisantes
3. Patatas y espinacas
4. Patata y pavo



PURÉ DE CALABACÍN

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17178023	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
88,31	4,62	7,30	4,30	0,29



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Calabacín y judía blanca
2. Calabacín y pavo
3. Calabacín y tortilla
4. Calabacín y pollo



PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
17171663	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
71,20	0,74	5,67	4,82	0,22



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Calabaza/zanahoria y espinacas
2. Calabaza/zanahoria y salmón
3. Calabaza/zanahoria y tortilla



PURÉ DE VERDURAS

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
17178013	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
134,01	4,19	8,04	9,23	0,28



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

PURÉ DE GUISANTES

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
17178093	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
93,16	5,90	9,41	2,76	0,28



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Guisantes y tortilla
2. Guisantes y ternera
3. Guisantes y salmón
4. Guisantes y patata



CREMA DE ESPINACAS

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
17178033	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
131,22	4,97	7,38	8,71	0,29



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

PURÉ DE ZANAHORIA Y BONIATO

B/S 2.900 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
17178053	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
61,97	1,06	8,85	2,13	0,24



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.


REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Espinacas y patatas
2. Espinacas y calabaza/zanahoria





Purés y triturados de LEGUMBRES Y PASTA

1. Triturado de judías blancas con verduras
2. Puré de garbanzos guisados con espinacas
3. Puré de lentejas con verduritas
4. Triturado de pasta con tomate
5. Triturado guarnición de garbanzos
6. Triturado guarnición de judías blancas

TRITURADO DE JUDIAS BLANCAS CON VERDURAS

3KG



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
6170513	4 Barq. de 3 kg	12 kg	14/28

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
92,86	3,42	11,33	2,11	0,67



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

PURÉ DE GARBANZOS GUIADOS CON ESPINACAS

2,800 KG



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
6175273	4 Barq. de 2,8 kg	11,2 kg	14/28

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
89,87	4,56	11,75	2,75	0,63



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

PURÉ DE LENTEJAS CON VERDURITAS

B/S 2.900 KG



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
17171733	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	14/28

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
94,53	4,85	10,96	3,01	0,21



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

TRITURADO DE PASTA CON TOMATE

B/S 3 KG



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
17470003	4 Barq. de 3 kg	12 kg	14/28

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
71,53	2,75	12,02	1,52	0,16



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Pasta con ternera



TRITURADO GUARNICION DE GARBANZOS

0,850 KG



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
6170021	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
109,56	5,16	13,32	4,05	0,49



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Garbanzos y brócoli



TRITURADO GUARNICION DE JUDIAS BLANCAS

0,850 KG



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
6170061	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
144,62	5,03	15,15	4,11	0,59



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Judía blanca con calabacín





Texturizados PROTEICOS

1. Texturizado de tortilla de patata
2. Texturizado de salmón
3. Texturizado de pescado blanco
4. Texturizado de ternera
5. Texturizado de pollo
6. Texturizado de pavo

TEXTURIZADO DE TORTILLA DE PATATAS

0,850 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
6070051	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
115,45	5,26	10,89	5,51	0,94



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Tortilla y calabaza/ zanahoria
2. Tortilla y calabacín
3. Tortilla y guisantes



TEXTURIZADO DE SALMON

0,850 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
6370041	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
240,71	18,65	0,14	18,24	0,65



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Salmón y guisantes
2. Salmón y brócoli
3. Salmón y calabaza/ zanahoria



TEXTURIZADO DE PESCADO BLANCO

0,850 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
6370031	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
184,25	19,11	1,08	10,95	0,44



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Pescado blanco con samfaina



TEXTURIZADO DE TERNERA

B/S 0,850 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
6270051	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
150,42	15,85	3,01	8,08	0,30



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Ternera y pasta
2. Ternera y patata
3. Ternera y guisantes



TEXTURIZADO DE POLLO

B/S 0.850 KG



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
17270141	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
208,22	20,22	0,45	13,83	0,00



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Pollo y brócoli
2. Pollo y calabacín



TEXTURIZADO DE PAVO

0.850 KG ENQ.



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
6270061	4 Barq. de 0,85 kg	3,4 kg	8

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
144,04	17,99	3,23	6,33	0,46



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

Nuestras combinaciones

1. Pavo y patata
2. Pavo y calabacín
3. Pavo y brócoli





Platos UNICOS

1. Triturado de menestra y carne mixta
2. Triturado de menestra y huevo
3. Triturado de pavo con calabacín
4. Triturado de verdura y merluza

TRITURADO DE MENESTRA Y CARNE MIXTA

B/S 2.900 KG ENQ



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
6170093	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	8

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
181,71	9,13	6,76	12,86	0,45



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

TRITURADO DE MENESTRA Y HUEVO

B/S 2.900 KG ENQ



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
17178073	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	8

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
141,79	7,70	4,71	9,59	0,30



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

TRITURADO DE PAVO CON CALABACIN

B/S 2.900 KG ENQ



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
17178043	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	8

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
139,19	9,86	6,35	7,92	0,27



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

TRITURADO DE VERDURA Y MERLUZA

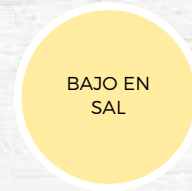
B/S 2.900 KG ENQ



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL	RACIONES
17178063	4 Barq. de 2,9 kg	11,6 kg	8

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
122,71	10,48	6,28	5,65	0,29



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

SALSAS



1. Salsa verde texturizada
2. Triturado de samfaina

TRITURADO DE SAMFAINA

TEXTURA PASTOSA 0.800 KG



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
6170001	4 Barq. de 0,8 kg	3,2 kg

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
59,89	1,56	7,37	2,37	1,16



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A

SALSA VERDE TEXTURIZADA

TEXTURA PASTOSA 0.800 KG



REFERENCIA	UNIDADES	PESO TOTAL
6472871	4 Barq. de 0,8 kg	3,2 kg

VALORACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 g)

KCAL	PROTEÍNA	HCO	GRASAS	SAL
74,04	1,44	7,67	3,90	0,81



CONSERVACIÓN

Refrigerado. 45 días.
No apto para congelar.

REGENERACIÓN

Línea fría = B + R
Línea caliente = V + A













Nuestras combinaciones

1. Pescado blanco con samfaina



PROPUESTAS DE COMIDAS

Hemos diseñado tres propuestas de menú completos para el almuerzo y la cena, adaptadas a dietas de textura modificada. Ofrecemos opciones equilibradas, sabrosas y fáciles de deglutir, sin renunciar a la presentación. Además, una simulación cromática ayuda a visualizar los platos y sugiere ideas de emplatado atractivas.

		PROPUESTA 1	PROPUESTA 2	PROPUESTA 3
COMIDA	1ER PLATO (210GR)	PURÉ DE VERDURAS (17178013)  KCAL 278,95 PROTEÍNA 8,66	PURÉ DE LENTEJAS CON VERDURITAS (17171733)  KCAL 195,67 PROTEÍNA 10,04	CREMA DE ESPINACAS (17178033)  KCAL 272,45 PROTEÍNA 10,24
	2º PLATO (210GR)	SALMÓN CON ZANAHORIA Y BONIATO <ul style="list-style-type: none"> • Texturizado de salmón (6370041) • Puré de zanahoria y boniato (17178053)  KCAL 328,85 PROTEÍNA 20,54	POLLO CON GUISANTES <ul style="list-style-type: none"> • Texturizado de pollo (17270141) • Puré de guisantes (17178093)  KCAL 315,27 PROTEÍNA 27,53	LASAÑA DE TERNERA <ul style="list-style-type: none"> • Texturizado de ternera (6270051) • Puré de patatas (17178083) • Triturado de samfaina (6170001)  KCAL 277,10 PROTEÍNA 18,86
	Total	KCAL: 607,81 / PROTEÍNA: 29,20	KCAL: 510,94 / PROTEÍNA: 37,57	KCAL: 549,55 / PROTEÍNA: 29,10
CENA	1ER PLATO (210GR)	PURÉ DE CALABACÍN (17178023)  KCAL 182,80 PROTEÍNA 9,52	PURÉ DE BRÓCOLI (17178003)  KCAL 159,52 PROTEÍNA 9,15	PURÉ DE CALABAZA Y ZANAHORIA (17171663)  KCAL 147,39 PROTEÍNA 1,54
	2º PLATO (210GR)	MERLUZA CON VERDURAS (17178063)  KCAL 259,37 PROTEÍNA 21,65	CARNE MIXTA CON MENESTRA (6170093)  KCAL 376,14 PROTEÍNA 18,92	PAVO CON CALABAZA (17178043)  KCAL 288,12 PROTEÍNA 20,42
	TOTAL	KCAL: 442,17 / PROTEÍNA: 31,17	KCAL: 535,66 / PROTEÍNA: 28,07	KCAL: 435,51 / PROTEÍNA: 21,96

LOS PLATOS TEXTURIZADOS DE EUDEC

Podemos concluir que los platos cocinados de textura modificada se caracterizan por las siguientes cualidades:

- Textura homogénea
- Contenido calórico-proteico óptimo
- Mayoritariamente bajos en sal
- Realizados con 100% de aceite de oliva virgen extra
- Vida útil comercial de 45 días en refrigerado
- Realizados con altos estándares de seguridad alimentaria
- Variabilidad de colores y sabores



FUENTES DE INFORMACIÓN

1) Costa, A.; Carrión, S.; Puig-Pey, M.; Juárez, F.; Clavé, P. Triple Adaptation of the Mediterranean Diet: Design of A Meal Plan for Older People with Oropharyngeal Dysphagia Based on Home Cooking. *Nutrients* 2019, 11, 425.

2) Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN). (2019). Tabla de declaraciones nutricionales autorizadas. https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Tabla_declaraciones_NUTRICIONALES_autorizadas.pdf

3) International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI). (2024). Métodos de prueba armonizados (versión 2.1). IDDSI. https://www.iddsi.org/images/Publications-Resources/DetailedDefnTestMethods/SpanishHarmonised/V2-1Testing_Methods_HarmSPANISH_Feb2024.pdf

4) British Dietetic Association. (n.d.). The BDA announces adoption of the International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) framework. British Dietetic Association. <https://www.bda.uk.com/resource/the-bda-announces-adoption-of-the-international-dysphagia-diet-standardisation-initiative-iddsi-framework.html>

5) Clinical Governance Board, Development Committees Panel. National Descriptors for Texture Modification in Adults. 2009.

6) ESPEN. (2019). ESPEN Guidelines on Clinical Nutrition and Hydration in Geriatrics. Recuperat de: https://www.espen.org/files/ESPEN-Guidelines/ESPEN_guideline_on_clinical_nutrition_and_hydration_in_geriatrics.pdf

7) Vaca Bermejo, R., et al. (2015). Prevalencia de desnutrición en personas mayores institucionalizadas en España: un análisis multicéntrico nacional. *Nutrición Hospitalaria*, 31(3), 1205-1216. Recuperat de: <https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/H1327/show>

8) Hwang, S. H., Choi, Y. H., & Kim, Y. J. (2015). Food waste in healthcare settings: A case study. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 12(9), 10541-10555. <https://doi.org/10.3390/ijerph120910541>

ASESORAMIENTO PERSONALIZADO “IN SITU” POR PARTE DE NUESTRO EQUIPO TÉCNICO-GASTRONÓMICO

ATENCIÓN COMERCIAL

Si tienen alguna consulta sobre nuestros productos o necesitan más información, no duden en ponerse en contacto con nosotros.

Email: disfagia.food@eudec.com

Teléfono: 93 703 28 28

CÓMO REALIZAR SU PEDIDO

Para **realizar un pedido o recibir información** sobre los productos disponibles, puede ponerse en contacto con nosotros a través de los siguientes medios.

- Email: comanda.eudec@grupserhs.com
- Teléfono: 93 703 28 28



EQUIPO EUDEC FOOD

Atención técnica profesionales disfagia



Si tienen cualquier duda o necesitan asesoramiento personalizado, no duden en contactar con nosotros:

disfagia.food@eudec.com

¡Estaremos encantados de ayudarles!



Península Ibérica:
refrigerado y congelado

Baleares:
congelado



Cocinamos e innovamos pensando en ti

C/ Foneria, 22

08304 Mataró

(Barcelona)

Tel. +34 93 703 28 28

eudecfood@eudec.com

eudecfood.com



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



Generalitat
de Catalunya