



## 4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

### 463. Preguntas para respuesta escrita

#### PE/011264-01

*Pregunta para respuesta escrita formulada a la Junta de Castilla y León por el Procurador D. Manuel Mitadiel Martínez, relativa a inclusión de "texturización" en la oferta de menús hospitalarios.*

#### PRESIDENCIA

La Mesa de las Cortes de Castilla y León, en su reunión de 22 de marzo de 2019, ha admitido a trámite las Preguntas para respuesta escrita PE/011255 a PE/011271.

Con esta misma fecha se remiten a la Junta de Castilla y León.

De conformidad con el artículo 64 del Reglamento se ordena su publicación en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 22 de marzo de 2019.

P. D. EL SECRETARIO GENERAL-LETRADO MAYOR,  
Fdo.: Carlos Ortega Santiago



**A LA MESA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN**

Manuel Mitadiel Martínez, Procurador perteneciente al Grupo Parlamentario Ciudadanos (Cs) de las Cortes de Castilla y León, al amparo de lo establecido en los artículos 155 y siguientes del Reglamento de la Cámara, formula a la Junta de Castilla y León la siguiente **pregunta para su contestación por escrito:**

La importancia y el derecho de la comida lo más normalizada posible en pacientes afectados por parálisis cerebral, con problemas de deglución, disfagia y posibilidad de atragantamiento, es grande, ya que afecta a su calidad de vida.

La “texturización” de alimentos puede ser importante para mejora dicha calidad de vida. La “texturización” es una técnica que permite dotar a los alimentos de una consistencia, tipo mousse, adecuada y segura para todas aquellas personas con algún tipo de deglución (personas mayores con disfagia, con parálisis cerebral, etc.). Comidas más variadas, sin ser purés.

Los objetivos de la comida texturizada, son muy claros. En primer lugar, mejorar la calidad de vida de las personas, conseguir una estimulación sensorial a través de los sabores y disminuir los efectos psicológicos que le puede afectar a una persona en dejar de comer ciertos alimentos. Además, se mejora el grado de nutrición, el peso y se evitan los complementos porque la dieta ya le aporta todo. Aún quedan logros y retos por conseguir, pero es el camino.

**Preguntas: ¿Ha valorado la Junta de Castilla y León la posibilidad de incluir la “texturización” en la oferta de menús hospitalarios? ¿Qué razones tienen para no haberlo incluido como posibilidad de mejora de la nutrición?**

En Valladolid, a 18 de marzo de 2019

El Procurador,

Fdo.: Manuel Mitadiel Martínez