

# Menú gourmet a la carta para pacientes en cuidados paliativos

La Fundación Santander apoya un proyecto que ofrecerá menús para enfermos con problemas de apetito

R. B. ● MADRID

Cuando una enfermedad se cuela en el organismo, por pequeña que sea, el apetito suele esfumarse. Es una escena bastante frecuente, pero más aún cuando se trata de personas con cáncer en estadios avanzados de la patología. De hecho, «hasta el 80 por ciento de los pacientes oncológicos con enfermedad avanzada puede presentar caquexia, es decir, un cuadro de desnutrición y pérdida de peso que puede asociarse a la astenia, sobre todo en la fase final del paciente en cuidado paliativo», aseguran desde la Asociación Española contra el Cáncer, AECC.

Entre los pacientes oncológicos, más del 50 por ciento experimenta alteraciones del gusto y no es capaz de percibir correctamente el umbral más bajo para los sabores amargos, pero tampoco el umbral más alto para los sabores dulces. La razón radica, en muchos casos, en los cambios metabólicos que ocasionan tanto las sustancias secretadas por el

tumor como la respuesta inmunológica al mismo, que provoca daños en el sentido del olfato y en las papilas gustativas. «Cuando un paciente es incapaz de alimentarse e hidratarse como lo hacía antes de la enfermedad, se genera, tanto en él como en su familia, un estado de angustia y malestar», explica María Lasa, responsable del Servicio de Nutrición de la Fundación Vianorte-Laguna. «Por eso es tan importante proporcionar a los pacientes que sufren enfermedades avanzadas una dieta lo más ajustada posible a sus gustos, en la que predominen sabores suaves y jugosos, o un poco más salados, para que tengan más sabor, en función de lo que el paciente desee», añade Lasa.

Para llevar a la práctica este concepto, la Fundación Banco Santander, a través del programa Santander Ayuda, ha apoyado la puesta en marcha de un menú gourmet a la carta en la Fundación Vianorte-Laguna, una entidad sin ánimo de lucro cuya finalidad es el cuidado y atención de personas mayores o que sufren enfermedad avanzada. «Gracias a este proyecto, se podrá llevar a cabo



Los cambios metabólicos provocan daños en el sentido del olfato y en las papilas gustativas

una cocina que conserve mejor las características nutritivas de los platos. Es un tipo de cocción en el que se pierden menos vitaminas y nutrientes. Potencial el olor y sabor del alimento así como su color. Esto permite promover una cocina más saludable», detalla Lasa, quien destaca que «esta iniciativa va a favorecer la prevención de problemas de desnutrición, pues se apuesta por una dieta equilibrada y sana, además de mucho más asequible a personas con problemas de apetito, ya que será elegida por ellos».

ENCIFRAS

**80%**

DE LOS PACIENTES ONCOLÓGICOS CON ENFERMEDAD AVANZADA SUFRE PÉRDIDA DE APETITO

**5.000**

MENÚS GOURMET OFRECERÁ ESTE PROYECTO A ENFERMOS EN FASE AVANZADA

**50%**

DE LOS ENFERMOS QUE RECIBE QUIMIOTERAPIA EXPERIMENTA ALTERACIONES EN EL GUSTO