

NOTA DE PRENSA

SE HA PRESENTADO EN EL 44º CONGRESO NACIONAL DE LA SEMI EN VALENCIA POR MÉDICOS INTERNISTAS Y CHEFS CON UN SHOW COOKING QUE INCLUYÓ UNA DEMOSTRACIÓN DE UNA DE LAS RECETAS

Presentado un libro-recetario impulsado por médicos internistas con recetas de populares chefs como Quique Dacosta que acerca la alta cocina a las personas con disfagia

- El libro se denomina “Mirar la disfagia desde la alta cocina” y cuenta con la participación solidaria de nueve conocidos chefs: Quique Dacosta, Fernandino Bernadi, Susi Díaz, Albertu Ferruz, Dani Frías, José Manuel Miguel, María José San Román, Rafa Soler, María Carmen Velez
- Contiene recetas de estos populares chefs con texturas modificadas con el objetivo primordial de facilitar que las personas con disfagia (dificultad de ingerir alimento y realizar una adecuada deglución) puedan disfrutar también de la alta cocina
- Fue presentado con una demostración culinaria-show cooking en directo de una de las recetas, a cargo de María José San Román (Restaurante Monastrell de Alicante). En la mesa redonda de presentación del libro también participó el chef José Manuel Miguel (The CookBook Gastro Boutique de Calpe)
- Las impulsoras del libro son la Dra. Mayka Mafé, médico internista de la SEMI, facultativa del Hospital de Atención a Pacientes Crónicos y de Larga Estancia de Denia, y Silvia Vilar, directora de Enfermería del mismo hospital
- Las cifras sobre la prevalencia de la disfagia varían mucho en función de las distintas series, pero se estima que afecta a dos millones de españoles, de los que “solo un 10% de pacientes está correctamente diagnosticado”

17 de noviembre de 2023. – En el marco del [44º Congreso Nacional de la Sociedad Española de Medicina Interna \(SEMI\) – 15º Congreso de la Sociedad de Medicina Interna de la Comunidad Valenciana \(SMICV\)](#) se ha organizado un **show-cooking** con participación de conocidos chefs en el que se ha presentado el libro-recetario “**Mirar la disfagia desde la alta cocina**”, una publicación impulsada por la **Dra. Mayka Mafé**, internista de la SEMI y facultativa del Hospital de Atención a Pacientes Crónicos y de Larga Estancia de Denia, así como por **Silvia Vilar**, directora de Enfermería de dicho

hospital. Se trata de un recetario con participación de **nueve populares chefs**, y con prólogo de **Quique Dacosta** además de sendos prólogos de las impulsoras del mismo, que contiene **16 recetas** de alta cocina con texturas modificadas para **facilitar su disfrute a las personas con disfagia** (dificultad de ingerir alimento y realizar una adecuada deglución).

El recetario ha sido presentado este 17 de noviembre con una demostración denominada "**Cómete la Disfagia**" que tuvo lugar en el marco del Congreso y que contó con una **demostración culinaria en directo**, así como con la presentación oficial del mismo. La publicación, además de las mencionadas recetas elaboradas por los chefs, incorpora información técnica y **valoración e información nutricional completa**.

En la presentación del recetario y el show cooking han participado la chef **María José San Román** (Restaurante Monastrell de Alicante) y el chef **José Manuel Miguel** (The Cook Book Gastro-Boutique de Calpe), además de la **Dra. Mayka Mafé** y de **Silvia Vilar** como impulsoras de la publicación, junto con la **Dra. Juana Carretero** (presidenta de la SEMI) y el **Dr. José Miguel Seguí** (internista de la SEMI).

La chef **María José San Román** expresa que se siente "encantada y muy contenta de haber participado en esta iniciativa, en la que hemos adaptado recetas nuestras con texturas modificadas para que las personas con este problema de salud puedan disfrutar de la alta cocina". También incide en que "hay una relación directa entre lo que comemos y nuestro bienestar y salud, por lo que la comida debería de ser una de nuestras medicinas más importantes. Una alimentación sana y equilibrada es clave".

Por su parte, el chef **José Manuel Miguel**, indica que considera "muy interesante y positiva" esta iniciativa porque "acerca la alta cocina a personas con un problema de salud como es la disfagia". Incide, además, que "se han conservado los sabores de las recetas, modificando y jugando con las texturas para facilitar la deglución".

Por otro lado, la **Dra. Mayka Mafé** incide en que "dada la alta prevalencia de la disfagia, se debería sensibilizar a la población y a los sanitarios y establecer protocolos de detección activa en todos los niveles asistenciales. El objetivo pues, de este libro, es acercar la alta gastronomía al paciente con disfagia y

revisar de una forma práctica, sencilla y multidisciplinar los aspectos clínicos, diagnósticos y terapéuticos más relevantes, ayudando a mejorar la visibilidad y la atención integral de los pacientes con esta patología”.

El libro ha contado con la participación solidaria de los siguientes conocidos chefs: Quique Dacosta, Fernandino Bernadi, Susi Díaz, Albertu Ferruz, Dani Frías, José Manuel Miguel, María José San Román, Rafa Soler, María Carmen Vélez. Incorpora vistosas fotografías e información sobre las recetas, así como información nutricional completa sobre las mismas.

Sobre la disfagia y su prevalencia

El término disfagia, tal y como se indica en el propio libro, hace referencia “a la dificultad para llevar el bolo alimenticio desde la boca hasta el estómago y realizar una adecuada deglución”. Las cifras sobre su prevalencia varían mucho en función de las distintas series, pero según algunos autores se estima que afecta a dos millones de españoles, de los cuales “solo un 10% de los pacientes está correctamente diagnosticado”. A pesar de esta alta prevalencia, este infradiagnóstico se debe “a la falta de sensibilización, a la falta de protocolos específicos y a una escasa educación sanitaria sobre esta entidad clínica, que debería ir encaminada fundamentalmente hacia el diagnóstico precoz y al abordaje específico de su tratamiento y las complicaciones asociadas”.

Sobre el 44º Congreso Nacional de la Sociedad Española de Medicina Interna (SEMI)-15º Congreso de la Sociedad de Medicina Interna de la Comunidad Valenciana (SMICV)

Más de 2.800 médicos internistas participarán en este congreso en el Palacio de Congresos de Valencia (Comunidad Valenciana). Es el **evento médico-científico de referencia de la Medicina Interna española**. Entre los principales ejes temáticos del Congreso, figuran: novedades diagnósticas y terapéuticas en el manejo de la insuficiencia cardíaca y el riesgo vascular; en enfermedades infecciosas; en diabetes, obesidad y nutrición; en EPOC; en enfermedades autoinmunes y minoritarias; en enfermedad tromboembólica venosa; en alcoholismo; en cronicidad, pluripatología y abordaje del paciente de edad avanzada; en osteoporosis; en hospitalización a domicilio, asistencia compartida, cuidados paliativos, sedación paliativa y atención al final de la vida; en ecografía clínica; en inteligencia artificial y *big data* médico, telemedicina y eHealth, entre otros temas de relevancia; así como sobre el papel del médico internista, como especialista en el abordaje integral del paciente crónico, complejo y/o pluripatológico que ingresa en el hospital.

Sobre la Sociedad Española de Medicina Interna (SEMI):

La [Sociedad Española de Medicina Interna \(SEMI\)](#) integra a más de **8.000 médicos internistas** de toda España. Entre sus objetivos prioritarios, se encuentran el de potenciar la investigación en este campo, así como aunar los esfuerzos de los distintos grupos de trabajo que conforman parte de la Sociedad. En la actualidad, son un total de **21 los grupos o subgrupos monográficos de patologías prevalentes** o áreas de interés dentro de la Medicina Interna, especialidad médica que se define por la visión global del paciente y desempeña un papel central en la atención a los pacientes crónicos complejos. Para más información, visita www.fesemi.org y sigue su actualidad en [Twitter](#), [Facebook](#), [LinkedIn](#) e [Instagram](#).

Más información y gestión de entrevistas:

Montse Llamas / Sonia Joaniquet

Ala Oeste Comunicación

montse@alaoeste.com / 636 82 02 01

sonia@alaoeste.com / 663 84 89 16

Óscar Veloso

Responsable de comunicación de SEMI

oscar.veloso@fesemi.org / 648 16 36 67