



**ASPACE BIZKAIA**

Bizkaiko  
buru-paralisdunerako  
laguntza elkarte

Asociación de ayuda  
a personas afectadas de  
parálisis cerebral de Bizkaia



Loiu, a 26 de febrero de 2021

Estimadas familias:

Desde Aspace Bizkaia hemos hecho una apuesta para mejorar la calidad alimentaria de los menús de vuestros hijos e hijas. Al mismo tiempo, se ha trabajado en el proceso de alimentación, para que sea más segura, adaptada, saludable, nutritiva y sabrosa.

Se ha invertido en *nueva tecnología en la cocina*, en formación para el personal tanto de cocina, como de atención directa en materia de alimentación y cocina.

### ROBOT DE COCINA



### NUEVO HORNO



Se ha mejorada el emplatado y se ha apostado por una *nueva vajilla* mucho más adaptada a las necesidades de nuestro alumnado.



1 PLATO



2 PLATO



POSTRE

Se ha trabajado para confeccionar *dos nuevos menús*: otoño-invierno y primavera-verano. Cada uno de los menús está confeccionado en base a cuatro semanas. Os adjunto los nuevos menús.

Igualmente, se han quitado del menú aquellos alimentos más procesados y de más difícil digestión y se han sustituido por otros más frescos, primando las frutas y verduras de temporada, y apostando por las guarniciones de verduras, para que así se pueda jugar con las texturas y nos faciliten el proceso de la comida.

**ASPACE BIZKAIA**



**ASPACE BIZKAIA**

Bizkaiko Asociaçión de ayuda  
duru-paralísidunerako a personas afectadas de  
laguntza elkartea parálisis cerebral de Bizkaia



Queremos resaltar que el eje del proyecto han sido los **texturizados**. Se trata de una técnica culinaria por la que se trituran los alimentos de manera intensiva dando una textura uniforme y cremosa y consiguiendo la consistencia necesaria. Seguimos manteniendo tres texturas diferentes según las necesidades de cada niña y niño, y hemos adecuado las necesidades nutricionales de los purés de válvula a los volúmenes aconsejado en cada caso.

El objetivo es respetar al máximo el color, sabor y aromas de la comida, todo acompañado por un trabajo exhaustivo de análisis nutricional de cada receta, para así asegurar el óptimo aporte en cada comida.



VAINAS



ENSALADA



BACALAO



TORTILLA  
DE PATATAS



Se ha elaborado una *tabla de derivación de alimentos*, con alternativas a cada uno de los platos para dar respuesta a los casos de intolerancias, alergias, dietas específicas, necesidades nutricionales o dietas por motivos religiosos.

Todo esto ha supuesto un coste, tanto en la inversión de nuevo equipamiento, formación, elaboración de menús, como en el importe de las materias primas. Coste que es asumido por Aspace Bizkaia en su apuesta diaria por mejorar la calidad de vida de las personas con parálisis cerebral.

Esperemos que valoreis la apuesta y el esfuerzo que estamos haciendo, y por supuesto, que os guste nuestro nuevo proyecto que ponemos en marcha el próximo lunes 1 de marzo, con el menú de invierno.

Atentamente,

**ASPACI BIZKAIA**

Fátima Sousa Arrieta

ZABALOETXE GOIKOA EIZ ZUZENDARIA  
DIRECTORA C.P.E. ZABALOETXE GOIKOA

Kateu-Lour Elorbideta 18, 48180 Loiu  
Tel.: 94 533 171  
c11.zabaloeitxe@aspacebizkaia.org  
www.aspacebizkaia.eus

Fátima Sousa Arrieta  
Directora del CPEE Zabaloetxe Goikoa  
ASPACI BIZKAIA

**ASPACI BIZKAIA**

Julio Urquijo, 17 Ionia. 48014 Bilbao  
Tfno.: 94 441 47 21 - Fax: 94 441 46 79

CIF: G 48091458  
www.aspacebizkaia.org

24 de enero de 1982