

Comunicado de prensa – Burgos, 25 de febrero de 2026

Cuenta con una financiación de la Fondation Auchan (Alcampo) superior a los 39.000 euros

La Fondation Auchan (Alcampo) y ASPAYM Castilla y León impulsan la impresión 3D de alimentos para personas con disfagia

El proyecto Nutrictia 3D mejora la calidad de vida y la seguridad alimentaria de las personas con disfagia mediante alimentos atractivos y adaptados con tecnología 3D



Burgos, 25 de febrero de 2026.– ASPAYM Castilla y León y Fondation Auchan (Alcampo) han presentado hoy en Burgos el proyecto Nutrictia 3D, una iniciativa pionera que aplica la impresión 3D de alimentos para mejorar la calidad de vida y la seguridad alimentaria de las personas con disfagia.

El acto se ha celebrado en el hipermercado Alcampo de Burgos, donde se inició la colaboración entre ambas entidades, y ha contado con la participación del teniente

alcalde del Ayuntamiento de Burgos, César Barriada, además de otros representantes institucionales, profesionales del ámbito sociosanitario y entidades del tercer sector. Durante la presentación se ha puesto de relieve la importancia de abordar la disfagia desde una perspectiva innovadora, combinando tecnología, nutrición accesible y atención especializada.

La disfagia es un trastorno que dificulta la deglución de alimentos, líquidos o saliva y que afecta a más de 2,5 millones de personas en España, el 90% sin diagnóstico ni tratamiento específico. Esta situación tiene un impacto directo en la nutrición, la salud y la autonomía personal, y puede derivar en complicaciones graves si no se aborda adecuadamente. De hecho, está asociado a malnutrición, complicaciones respiratorias, mayor riesgo de hospitalización y reducción de la calidad de vida. Su prevalencia aumenta con la edad y en personas con patologías neurológicas o que han sufrido un ictus.



En este contexto, Nutricia 3D, que cuenta con una financiación de Alcampo, a través de la Fondation Auchan (Alcampo), superior a los 39.000 euros, surge como una respuesta innovadora a una necesidad poco visible, permitiendo la elaboración de alimentos con texturas adaptadas y apariencia atractiva, ajustadas a las necesidades individuales de cada

persona. La tecnología de impresión 3D ha demostrado su potencial para mejorar tanto la seguridad en la ingesta como la dignidad y el disfrute de la alimentación.

El presidente de ASPAYM Castilla y León, Ángel de Propios, ha explicado que *"con Nutricia 3D hemos dado un paso más allá de la atención tradicional: hemos demostrado que la innovación también es una forma de garantizar derechos. Comer con seguridad no debería ser un privilegio, sino una realidad accesible para todas las personas con disfagia"*.

Asimismo, ha destacado que "este proyecto tiene un enorme potencial no solo en el ámbito sanitario y sociosanitario, sino también para el sector de la alimentación y la hostelería, al abrir nuevas posibilidades para ofrecer menús adaptados, seguros y de calidad, incorporando innovación tecnológica a un reto que afecta a miles de personas cada día".

Por su parte, Carmen Odilón, directora de Alcampo Burgos, ha señalado que Nutricia 3D fue uno de los cinco proyectos españoles seleccionados en la convocatoria internacional

2025 de la Fondation Auchan (Alcampo), gracias a su calidad y solidez técnica, así como su profundo impacto social.

"Desde el primer momento el equipo de Alcampo Burgos entendimos que estábamos ante una respuesta concreta a una realidad invisible que afecta a millones de personas en algo tan básico como comer", ha subrayado Odilón, para quien este proyecto devuelve seguridad, dignidad y placer a la mesa, y eso es profundamente transformador".

La directora de Alcampo Burgos ha recalcado además que el compromiso de la compañía va más allá del respaldo económico: *"Esta colaboración refuerza nuestro compromiso con la salud, la inclusión y el trabajo en red con entidades sociales, proveedores locales y profesionales del territorio".*

La logopeda de ASPAYM CyL, Raquel Vicente, ha explicado que *"la disfagia condiciona algo tan básico como comer. Con Nutricia 3D hemos comprobado que es posible adaptar las texturas de los alimentos sin renunciar a la seguridad, al valor nutricional ni a la experiencia de la comida".*

También ha comentado que, desde el punto de vista técnico, *"el proceso parte de la elaboración de recetas adaptadas, con ingredientes de uso habitual que se trituran y preparan hasta obtener una textura homogénea y segura".*

El siguiente paso es "introducir las mezclas en la impresora 3D, que permite controlar con precisión la forma, la consistencia y la textura final del alimento, ajustándolas a las necesidades de cada persona con disfagia y con una presentación atractiva", ha concluido.

El evento ha incluido una demostración práctica en directo del funcionamiento de las impresoras 3D y se han elaborado varios platos adaptados como espaguetis con tomate, pollo con mazorca de maíz, salmón con pimientos, uvas y tiramisú. De este modo, los asistentes han podido conocer el proceso de elaboración y visualizar los resultados finales.

La presentación de Nutricia 3D ha servido para mostrar el potencial de la impresión 3D de alimentos como una herramienta con aplicación real en el ámbito sanitario, sociosanitario y alimentario, abriendo nuevas posibilidades para mejorar la atención a las personas con disfagia y para avanzar hacia modelos de alimentación más accesibles, seguros e inclusivos, con capacidad de implantarse en distintos recursos y territorios.

Sobre Alcampo

Alcampo reúne los formatos de hipermercados y supermercados. En la actualidad opera con 507 centros, siendo 80 hipermercados y 427 supermercados (133 franquiciados). Asimismo, cuenta con 52 gasolineras y servicio de comercio on line.



La compañía cuenta con una plantilla de 22.900 personas y ostenta el sello Top Employer, concedido por Top Employers Institute, que reconoce la política de Recursos Humanos de la compañía, así como su entorno de trabajo y promoción del bienestar.

En el plano medioambiental Alcampo desarrolla un plan de descarbonización de su actividad que tiene como objetivo reducir en 2030 el 46% de las emisiones en los Alcances 1 y 2. Y la reducción de un 25% en 2030 frente 2020 las emisiones indirectas debidas a la logística y comercialización de productos en el Alcance 3.

Sobre la Fondation Auchan:

La [Fondation Auchan](#) apoya proyectos que promueven el acceso a una alimentación saludable, accesible para todos, siendo esta un factor de vínculo social, sobre todo para las personas que más lo necesitan.

Desde sus comienzos en 2012 la Fondation Auchan ha apoyado en España 121 iniciativas que han beneficiado a más de 120.000 personas y a los que se ha destinado más de 1,77 millones de €.

Sobre ASPAYM Castilla y León

ASPAYM Castilla y León nace en 1992 con el único objetivo de mejorar la calidad de vida de las personas con discapacidad. En sus inicios la entidad se centró en la atención de personas con lesión medular de la comunidad, sin embargo, durante sus años de actividad, ASPAYM Castilla y León ha ido evolucionando acorde con la sociedad, dando atención a todo tipo de discapacidad física (lesión medular, ictus, ataxia, etc).

Tras posicionarse en la comunidad como una entidad de referencia en el campo de la discapacidad, abre todos sus servicios a la sociedad en general, generando una metodología de trabajo inclusiva, donde todos tienen cabida.

En la actualidad cuenta con más de 2.600 socios en toda la comunidad y más de 300 trabajadores extendidos por sus delegaciones (Valladolid, León, Ávila, Burgos y Palencia, El Bierzo, Paredes de Nava, Sahagún, Matapozuelos, Villadiego, Villalpando y Camponaraya). ASPAYM Castilla y León trabaja con nuevos proyectos para posibilitar la inclusión social y laboral de las personas con discapacidad, acercarle al mundo real, y lograr que lleven a cabo cualquier tipo de actividad sin ninguna limitación.

ASPAYM Castilla y León se plantea ser una asociación líder, que, a través de la calidad de sus programas y actividades, de la investigación y la utilización de las nuevas tecnologías, proporcione a las personas con discapacidad, y a la sociedad en general, las herramientas necesarias para alcanzar su misión.

Contacto de prensa: Rafael Mata · raf.mata@alcampo.es · 676 322 826