

Igual que los anteriores, el cuarto módulo del curso interdisciplinario sobre la seguridad alimentaria y el diagnóstico y tratamiento de la disfagia orofaríngea organizado por el Centro de Investigación en Seguridad y Control Alimentario de la UPC (CRESCA) se celebró en las instalaciones del Campus de Terrassa. En esta ocasión, la temática que se trató fue el abordaje clínico de la disfagia orofaríngea desde el punto de vista de la logopedia y la fisioterapia.



Vista de los asistentes a la cuarta sesión del curso.

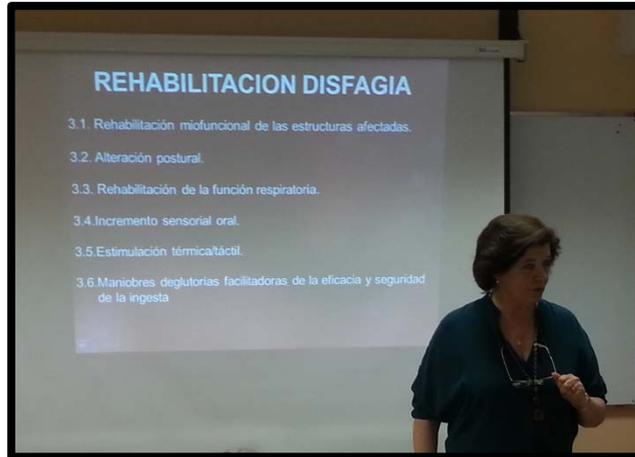
Este módulo tuvo dos sesiones teórico-prácticas. La primera fue impartida por la logopeda especializada en deglución y comunicación Marisa García, miembro del CRESCA, y por la fisioterapeuta y enfermera Núria Torrens, del Parque Sanitario Pere Virgili.



Las Sras. Marisa García y Núria Torrens preparando la sesión práctica



En la primera sesión teórica-práctica, estas dos profesionales abordaron, en primer lugar, la interpretación de las alteraciones clínicas para luego incidir en la clasificación de la deglución según el grado de severidad de disfagia.



La Sra. Torrens durante su exposición

A partir de las bases teóricas se desarrolló la parte práctica donde se consideró: la rehabilitación miofuncional de las estructuras afectadas, la alteración postural, la rehabilitación de la función respiratoria, el incremento sensorial oral, la estimulación térmica/táctil y, finalmente, las maniobras deglutorias facilitadores de la eficacia y seguridad de la ingesta.

Por otra parte, la segunda sesión del módulo se dedicó a las modificaciones de la consistencia de los alimentos en función de la alteración de la deglución. Se abordaron aspectos relacionados con la dificultad en la adaptación de la dieta disfágica de texturas volúmenes y viscosidades adaptadas. Concretamente, se hizo énfasis en las técnicas de compensación, en la modificación del volumen y de la velocidad de presentación del bolo, en la modificación de la consistencia y en la estimulación sensorial.



La Sra. García disertando sobre la disfagia orofaríngea



Detalle de la sesión práctica

Como complemento de estas dos sesiones, el módulo del día treinta de mayo tuvo la aportación de las representantes de la empresa Smoothfood, la cual ha colaborado en esta edición del curso.

La Sra. Àngels Dopacio y la Sra. Loluca Tascón presentaron cuatro productos: Air Instant, pensado como estimulante del reflejo de deglución, contiene como ingrediente principal la lecitina de soja; Visco Instant, un espesante para líquidos a base de goma xantana y goma guar; Spuma Instant, producto con el que, muy fácilmente, se pueden elaborar espumas con una consistencia de mousse a partir de zumos de fruta, caldos y otros líquidos y, finalmente, Gelea Instant, un agente de gelificación universal compuesto por agar-agar y xantana. Se debe remarcar que se recomienda calentar la mezcla formada por este producto y el líquido que se quiere gelificar durante un corto período de tiempo, aunque se puede consumir tanto en frío como en caliente.



La Sra. Dopacio mostrando uno de los productos aportados por Smoothfood

Debe recordarse que durante la tarde del viernes cinco de junio se impartirá el primer módulo sobre seguridad alimentaria. Esta modificación en el calendario del curso ha estado motivada por cuestiones de agenda de la Escuela Cocina Boqueria, donde se impartirá la jornada de cocina práctica.

En este módulo, el Sr. Enric Riera, asesor y especialista del CRESCA en Seguridad y Control Alimentario abordará las Buenas Prácticas Higiénicas (BPH), describirá los productos y sus procesos de elaboración y uso para, finalmente, identificar en cada paso los peligros potenciales para los consumidores con disfagia.



La Sra. Tascón en un momento de su presentación