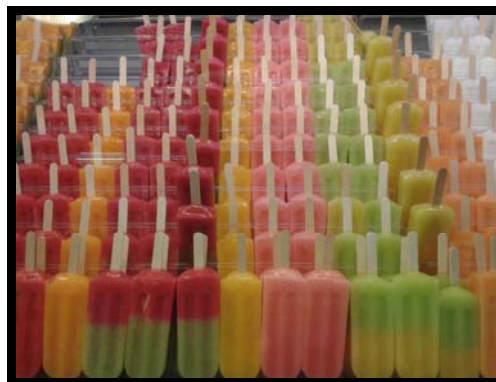


CURS INTERDISCIPLINAR SOBRE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA I EL DIAGNÒSTIC I TRACTAMENT DE LA DISFÀGIA OROFARINGIA.

OBJECTIUS

- Donar a conèixer l'abordatge interdisciplinari de la disfàgia orofaríngia.
- Conèixer la importància de la seguretat alimentària cara a la prevenció de possibles patologies causades en les cuines de centres especialitzats.
- Actualitzar els coneixements dels professionals sanitaris que treballen amb pacients que pateixen disfàgia orofaríngia.
- Completar els coneixements dels Logopedes, Nutricionistes, Fisioterapeutes, educadors socials, pedagogs, psicopedagogs, Infermers i Metges de l'entorn de pacients amb diferents tipus de disfàgia orofaríngia.
- Complementar el coneixement dels professionals de l'àmbit social i educatiu en relació als usuaris amb disfàgia orofaríngia.



©. Imatges Marisa Garcia

PROGRAMA

1. ANATOMIA I FISIOLOGIA DE LA DEGLUCIÓ

Dr. Andreu Folch

Doctor en Medicina, Metge de família, Màster en geriatria. Professor de CTO Infermeria de Anàtom-Fisiologia.

1. Estructures anatòmiques en el procés de la deglució.

- 1.1 Elements musculars de la Deglució i control neural. Estructures accessòries: dentadura i glàndules salivals i digestives.
- 1.2 Sistema nerviós Perifèric i Central. Nuclis, Còrtex i Àrees de Brodmann.

2. Bases Fisiològiques.

- 2.1. Seqüència de la deglució.
- 2.2. Digestió mecànica i química.
- 2.3. Informació sensitiva de la digestió. Informació interoceptiva i exteroceptiva. La sensorialitat, el gust.
- 2.4. Control Voluntari de la deglució. Àrees Frontals i Insulars.
- 2.5. Control autònom de la deglució. Parells cranials involucrats. Coordinació nuclear i cerebel·losa. Apnea reflexa.

3. Disfàgia.

- 3.1. Concepte i etiopatogenia.
- 3.2. Disfàgia orofaringia.
- 3.3. Disfàgia esofàgica.

2. DIAGNÒSTIC FONIÀTRIC DE LA DEGLUCIÓ

Dra. Montserrat Bonet.

Doctora en Medicina. Metge especialista en ORL i Foniatria, Logopeda, professora de la Universitat de Barcelona.

1. Avaluació foniàtrica dels trastorns de la deglució. Test d'autoavaluació de la disfàgia. Mètode de Volum – Viscositat. Utilització del Pulsioxímetre.
2. Diagnòstic de la disfàgia orofaringia. Fibroendoscòpia transnasal de la deglució (FEES). Altres procediments diagnòstics.
3. Indicacions de la nutrició enteral, parenteral i gastrostomia.

3. NUTRICIÓ EN LA DISFAGIA

- Dra. Laura Arranz, Farmacèutica, Dra. en Alimentació i Nutrició. Professora associada del departament de Nutrició i Bromatologia de la UB, fundadora del projecte Gana Nutrición.
- Jonathan Hernández i Mireia García Lloret, dietistes-nutricionistes del projecte Gana Nutrición

1. Introducció: importància d'una alimentació correcta per aconseguir una bona nutrició i una correcta hidratació, una qualitat de vida òptima, prevenir malalties cròniques i millorar el benestar. Eficàcia de la dieta i seguretat.

2. Anamnesi dietètica, història, valoració de l'estat nutricional i valoració de l'estat evolutiu. Pla nutricional: tipus de dietes, càlcul nutricional, les racions dels diferents aliments, la seva distribució i l'horari.

3. Maneig de la dieta per a la persona amb disfàgia amb patologies diverses, dèficits nutricionals i medicació. Dieta i complementació nutricional.

4. ABORDATGE CLÍNIC DE LA DISFAGIA OROFARÍNGIA: LOGOPEDIA I

FISIOTERÀPIA

- Drnda. Marisa García, Universitat Politècnica de Catalunya UPC- Centre de Recerca i Seguretat Alimentaria CRESCA.
Logopeda especialitzada en deglució i comunicació . Col. 953
Pedagoga-Terapeuta especialitzada en discapacitat i demència. Col. 1.136
- Sra. Núria Torrents Sesé. Parc Sanitari Pere Virgili.
Fisioterapeuta. Col.403. Infermera Col.13059.

1. Interpretació de las alteracions clíniques.
2. Classificació de la deglució segons el grau de severitat
3. Tractament de la disfàgia orofaríngia:
 - 3.1. Rehabilitació miofuncional de les estructures afectades.
 - 3.2. Alteració postural.
 - 3.3. Rehabilitació de la funció respiratòria.
 - 3.4. Increment sensorial oral.
 - 3.5. Estimulació tèrmica/tàctil.
 - 3.6. Maniobres deglutòries facilitadores de l' Eficàcia i seguretat de la ingesta.



4. Modificacions de la consistència dels aliments en funció de la alteració de la deglució:
Dificultat en l'adaptació de la dieta disfàgica de textures volums i viscositats adaptades.
 - 4.1. Tècniques de compensació:
 - 4.1.1. Modificació del volum i de la velocitat de presentació del bolus
 - 4.1.2. Modificació de la consistència.
 - 4.1.3. Estimulació sensorial.

5. **PRACTICUM DE CUINA**

Sra. Eulàlia Fargas. Cuinera, professora en Educació Alimentaria, directora d'Escola Cuina Boqueria

Doctda. Marisa Garcia. Col·laboradora de CRESCA. Assessora de càterings i centres especialitzats amb pacients/usuaris amb disfàgia.

Jornada de cuina pràctica i degustativa

1. Factors a tenir en compte a l'hora de la compra
 - 1.1. La seguretat i la qualitat
 - 1.2. Aliments: Textures, colors i sabors: en fresc i congelat
2. Formes de Cocció i conservació
 - 2.1. Elaboració d'un menú de dieta Tova, de fàcil mastegar
 - 2.2. Elaboració d'un menú de dieta Turmix, menú triturat
 - 2.3. Conservació del menjar preparat
 - 2.4. Dificultats i adaptació per cada cas

6. PRODUCTES PER A CONSUMIDORS AMB DISFAGIA: PERILLS PER LA INOCUITAT

Sr. Enric Riera. Assessor i especialista del CRESCA en Seguretat i Control Alimentari.

6.1. Precaucions bàsiques: Bones pràctiques higièniques (o Programes de prerequisits)

- Disseny i manteniment de locals, equips i utensilis
- Precaucions de recepció, manipulació i emmagatzement de subministres
- Conducta higiènica del personal
- Prevenció d'infestacions
- Altres Programes de Prerequisits

6.2. Descriure els productes i els seus processos d'elaboració i ús.

6.3. Identificar en cada pas els perills potencials per a consumidors amb disfàgia

6.3.1. Perills biològics

6.3.2. Perills físics

6.3.3. Perills químics

6.3.4. Perills biològics

6.3.4.1. Característiques bàsiques dels microorganismes que poden causar toxoinfeccions alimentàries

6.3.4.2. Minimització de la contaminació inicial

6.3.4.3. Multiplicació de gèrmens: Factors que influeixen i precaucions a tenir en compte

7. PRODUCTES PER A CONSUMIDORS AMB DISFAGIA: MESURES A ESTABLIR

Sr. Enric Riera. Assessor i especialista del CRESCA en Seguretat i Control Alimentari

7.1. Mesures

7.1.1. Especificacions per als components

7.1.2. Especificacions pel procés d'elaboració

7.1.3. Especificacions pels productes obtinguts

7.1.4. Especificacions per a la forma d'ús



7.2. Disseny del sistema APPCC

- 7.2.1. Determinar els punts de control crític
- 7.2.2. Arbre de decisió per a cada combinació pas-perill
- 7.2.3. Forma de controlar els perills significatius
 - 7.2.3.1. Seguiments
 - 7.2.3.2. Verificacions de l'efectivitat del sistema
 - 7.2.3.3. Validació dels processos a establir
 - 7.2.3.4. Establir les mesures correctores a utilitzar en cas de desviacions
 - 7.2.3.5. Sistema de documentació i registres

HORARI i DATES:

Dies teoria: dissabtes 9 – 16 – 23 – 30 de maig i 6 i 13 de juny de 2015. De 9:30h a 13:30h

Dia pràctica: divendres dia 5 de juny de 2015. De 17h a 21h

Lloc teoria : Edifici Campus Terrassa – C/ Colom, 2 – Terrassa (BCN) – 08222

Lloc pràctiques: Escola Cuina Boquera - Mercat Boquera de Barcelona, edifici de direcció:
3a planta

Preu inscripció: 475€

Nombre d'inscripcions: mínim 15 alumnes, màxim 40

Data límit d'inscripció: 3 de maig de 2015

INFORMACIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA

Judith Crespiera Portabella

Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)

Tel. 93 739 86 54

Fax.93 739 82 25

e-mail: info@cresca.upc.edu

<http://www.cresca.upc.edu>



COL • LABOREN



ENRIC
RIERA
VALLS

ESCOLA CUINA
BOQUERIA



GanaNutrición



foniatria

bonet

OTORINOLARINGOLOGIA
PEDAGOGIA | LOGOPÈDIA



Psicología GRAP

