

CURSO INTERDISCIPLINAR SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO DE LA DISFAGIA OROFARÍNGEA.

OBJECTIVOS

- Dar a conocer el abordaje interdisciplinar de la disfagia orofaríngea.
- Conocer la importancia de la seguridad alimentaria frente a la prevención de posibles patologías causadas en las cocinas de centros especializados.
- Actualizar los conocimientos de los profesionales sanitarios que trabajan con pacientes que sufren disfagia orofaríngea.
- Completar los conocimientos de los Logopedas, Nutricionistas, Fisioterapeutas, Enfermeros y Médicos del entorno de pacientes con diferentes tipos de disfagia orofaríngea.
- Complementar el conocimiento de los profesionales del ámbito social y educativo en relación a los usuarios con disfagia orofaríngea.
-





PROGRAMA

1. ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA DE LA DEGLUCIÓN

Dr. Andreu Folch

Doctor en Medicina, Médico de familia, Máster en geriatría. Profesor de CTO Infermería de Anatómo-Fisiología.

1. Estructuras anatómicas en el proceso de la deglución.
 - 1.1 Elementos musculares de la Deglución y control neural. Estructuras accesorias: dentadura y glándulas salivares y digestivas.
 - 1.2 Sistema nervioso periférico y Central. Núcleos, córtex y áreas de Brodmann.
2. Bases Fisiológicas.
 - 2.1. Secuencia de la deglución.
 - 2.2. Digestión mecánica y química.
 - 2.3. Información sensorial de la digestión. Información interoceptiva y exteroceptiva. La sensorialidad, el sabor.
 - 2.4. Control voluntario de la deglución. Áreas frontales e insulares.
 - 2.5. Control autónomo de la deglución. Pares craneales involucrados. Coordinación nuclear y cerebelosa. Apnea refleja.
3. Disfagia.
 - 3.1. Concepto y etiopatogenia.
 - 3.2. Disfagia Orofaríngea.
 - 3.3. Disfagia Esofágica.

2. PRACTICUM DE COCINA

Sra. Eulàlia Fargas. Cocinera, profesora en Educación Alimentaria, directora de Escuela Cocina Boqueria

Doctda. Marisa Garcia. Colaboradora de CRESCA. Asesora de cáterings y centros especializados con pacientes/usuarios con disfagia.

Jornada de cocina práctica y degustativa

1. Factores a tener en cuenta a la hora de la compra
 - 1.1. La Seguridad y la calidad
 - 1.2. Alimentos: Texturas, colores y sabores: en fresco y congelado



2. Formas de cocción y conservación
 - 2.1. Elaboración de un menú de dieta suave, de fácil comer
 - 2.2. Elaboración de un menú de dieta Turmix, menú triturado
 - 2.3. Conservación de la comida preparada
 - 2.4. Dificultades y adaptación para cada caso

3. ABORDAJE CLÍNICO DE LA DISFAGIA OROFARÍNGEA: LOGOPEDIA Y FISIOTERAPIA

- Drnda. Marisa Garcia, Universitat Politècnica de Catalunya UPC- Centre de Recerca i Seguretat Alimentaria CRESCA.
Logopeda especializada en deglución y comunicación . Col. 953
Pedagoga-Terapeuta especializada en discapacidad y demència. Col. 1.136
 - Sra. Núria Torrents Sesé. Parque Sanitario Pere Virgili.
Fisioterapeuta Col.403. Infermera Col.13059.
1. Interpretación de las alteraciones clínicas.
 2. Clasificación de la deglución según el grado de severidad
 3. Tratamiento de la disfagia orofaríngea:
 - 3.1. Rehabilitación miofuncional de las estructuras afectadas.
 - 3.2. Alteración postural.
 - 3.3. Rehabilitación de la función respiratoria.
 - 3.4. Incremento sensorial oral.
 - 3.5. Estimulación térmica/táctil.
 - 3.6. Maniobras deglutorias facilitadoras de la Eficacia y la seguridad de la ingesta.
 4. Modificaciones de la consistencia de los alimentos en función de la alteración de la deglución: Dificultad en la adaptación de la dieta disfágica de texturas volúmenes y viscosidades adaptadas.
 - 4.1. Técnicas de compensación:
 - 4.1.1. Modificación del volumen y de la velocidad de presentación del bolus
 - 4.1.2. Modificación de la consistencia.
 - 4.1.3. Estimulación sensorial.



4. **NUTRICIÓN EN LA DISFAGIA**

- Dra. Laura Arranz, Farmacéutica, Dra. en Alimentación y Nutrición. Profesora asociada del departamento de Nutrición y Bromatología de la UB, fundadora del proyecto Gana Nutrición.
- Jonathan Hernández y Mireia García Lloret, dietistas-nutricionistas del proyecto Gana Nutrición
 1. Introducción: importancia de una alimentación correcta para conseguir una buena nutrición y una correcta hidratación, una calidad de vida óptima, prevenir enfermedades crónicas y mejorar el bienestar. Eficacia de la dieta y seguridad.
 2. Anamnesi dietética, historia, valoración del estado nutricional y valoración del estado evolutivo. Plan nutricional: tipos de dietas, cálculo nutricional, las raciones de los diferentes alimentos, su distribución y el horario.
 3. Manejo de la dieta para la persona con disfagia con patologías varias, déficits nutricionales y medicación. Dieta y complementación nutricional.

5. **DIAGNÓSTICO FONIÁTRICO DE LA DEGLUCIÓN**

Dra. Montserrat Bonet.

Doctora en Medicina. Médico especialista en Otorrinolaringóloga y Foniatra, Logopeda y profesora de la Universidad de Barcelona UB

1. Evaluación foniatría de los trastornos de la deglución. Método de exploración clínica volumen-viscosidad (MECVV). Uso de Pulsioxímetro.
2. Diagnóstico de la disfagia orofaríngea. Fibroendoscopia transnasal de la deglución (FEES). Otros procedimientos diagnósticos.
3. Indicaciones de la nutrición enteral, parenteral y gastrostomía.



6. ANALISIS DE PELIGROS DE PRODUCTOS PARA CONSUMIDORES CON RIESGOS ESPECÍFICOS: INTRODUCCIÓN

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

1. Precauciones básicas: Buenas prácticas higiénicas (O Programas de prerrequisitos)
 - 1.1. Diseño y mantenimiento de locales, equipos y utensilios
 - 1.2. Precauciones de recepción, manipulación y almacenaje de suministros
 - 1.3. Conducta higiénica del personal
 - 1.4. Prevención de infestaciones
 - 1.5. Otros programas de Prerrequisitos
2. Describir los productos y sus procesos de elaboración y su uso.
 - 2.1. Especificaciones para los componentes
 - 2.2. Especificaciones para el proceso de elaboración
 - 2.3. Especificaciones para los productos obtenidos
 - 2.4. Especificaciones para la forma de uso
 - 2.5. Validación de los procesos a establecer
3. Identificar los peligros potenciales en cada paso:
 - 3.1. Peligros físico-químicos
 - 3.2. Peligros biológicos
 - 3.3. Peligros específicos relacionados con los trastornos de la deglución
4. Determinar los puntos de control críticos:
 - 4.1. Forma de controlar los peligros
5. Diseñar, organizar e implantar los sistemas de validación, seguimiento y verificación
 - 5.1. Plan de seguimiento
 - 5.2. Plan de verificaciones de la eficacia del sistema
6. Medidas correctoras a utilizar en caso de desviaciones
7. Sistema de documentación y registros



7. ALGUNAS DIFICULTADES EMPIEZAN EN LA UNIDAD NEONATAL

Dra. Maria Serret. Infermera neonatal y jefe de área docente de la Escuela de Enfermería Sant Pau.

Drnda. Marisa García, Universitat Politècnica de Catalunya UPC- Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA).

1. Algunas dificultades en la unidad neonatal

- ¿Qué es una unidad neonatal?
- Las curas centradas en el desarrollo y en la familia.
- La alimentación y la vinculación: dos conceptos muy relacionados
- Disfunciones que pueden derivar en una disfagia.
- Abordaje interdisciplinar neonatal.

2. ¿Qué es la estimulación precoz ?

- Población a la que va dirigida.
- Propuesta interdisciplinar de alt grado de formación.
- Abordaje de la disfagia; merece una gran coordinación y experiencia.

8. PRESENTACIÓ EMPRESES I ENTITATS

SMOOTHFOOD: “Smoothfood, combinat seguretat i plaer en la ingesta”

Altres institucions/empreses pendents de confirmar



HORARIO y FECHAS:

Días teoría: sábados 30 de abril , 7 - 114 – 21 - 28 mayo y 4 y 11 de junio de 2016.

De 9:30h a 13:30h

Día práctica: sábado día 18 de junio 2016. De 9:00h a 14:00h

Lugar prácticas: Escuela Cocina Boqueria - Mercat Boqueria de Barcelona, edificio de dirección: 3a planta

Precio inscripción: 745€

Número de inscripciones: mínimo 15 alumnos, máximo 30

Fecha límite de inscripción: 22 de abril de 2016

INFORMACIÓN y COORDINACIÓN TÉCNICA

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>



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari

COLABORAN



EUI-SANT PAU

Centre adscrit a la **UAB**



HOSPITAL DE LA
SANTA CREU I
SANT PAU

UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA



ENRIC
RIERA
VALLS

ESCOLA CUINA
BOQUERIA



foniatria

bonet

OTORINOLARINGOLOGIA
PEDAGOGIA | LOGOPÈDIA



GanaNutrición



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

Campus de Terrassa