

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

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 Anátomo-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. 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. Test de autoevaluación de la disfagia. Método de volumen viscosidad. 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.

3. 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.

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

- Drda. Marisa García, 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 demencia. 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.

5. **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

6. PRODUCTOS PARA CONSUMIDORES CON DISFAGIA: PELIGROS PARA LA INOCUIDAD

Sr. Enric Riera. Asesor y especialista del CRESCA en Seguridad y Control Alimentario.

6.1. Precauciones básicas: Buenas prácticas higiénicas (o Programas de prerequisites)

- Diseño y mantenimiento de locales, equipos y utensilios
- Precauciones de recepción, manipulación y almacenamiento de suministros
- Conducta higiénica del personal
- Prevención de infestaciones
- Otros Programas de Prerequisitos

6.2. Describir los productos y sus procesos de elaboración y su uso.

6.3. Identificar en cada paso los peligros potenciales para consumidores con disfagia

6.3.1. Peligros biológicos

6.3.2. Peligros físicos

6.3.3. Peligros químicos

6.3.4. Peligros biológicos

6.3.4.1. Características básicas de los microorganismos que pueden causar toxoinfecciones alimentarias

6.3.4.2. Minimización de la contaminación inicial

6.3.4.3. Multiplicación de gérmenes: Factores que influyen y precauciones a tener en cuenta

7. PRODUCTOS PARA CONSUMIDORES CON DISFAGIA: MEDIDAS A ESTABLECER

Sr. Enric Riera. Asesor y especialista del CRESCA en Seguridad y Control Alimentario

7.1. Medidas

7.1.1. Especificaciones para los componentes

7.1.2. Especificaciones para el proceso de elaboración

7.1.3. Especificaciones para los productos obtenidos

7.1.4. Especificaciones para la forma de uso



7.2. Diseño del sistema APPCC

- 7.2.1. Determinar los puntos de control crítico
- 7.2.2. Árbol de decisión para cada combinación paso-peligro
- 7.2.3. Forma de controlar los peligros significativos
 - 7.2.3.1. Seguimientos
 - 7.2.3.2. Verificaciones de la efectividad del sistema
 - 7.2.3.3. Validación de los procesos a establecer
 - 7.2.3.4. Establecer las medidas correctoras a utilizar en caso de desviaciones
 - 7.2.3.5. Sistema de documentación y registros

HORARIO y FECHAS:

Días teoría: sábados 9 – 16 – 23 – 30 de mayo y 6 y 13 de junio de 2015. De 9:30h a 13:30h

Día práctica: viernes día 5 de junio de 2015. De 17h a 21h

Lugar teoría : Edificio Campus Terrassa – C/ Colom, 2 – Terrassa (BCN) – 08222

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

Precio inscripción: 475€

Número de inscripciones: mínimo 15 alumnos, máximo 40

Fecha límite de inscripción: 3 de mayo de 2015

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>



COLABORAN



ENRIC
RIERA
VALLS

ESCOLA CUINA
BOQUERIA



GanaNutrición



foniatria

bonet

OTORINOLARINGOLOGIA
PEDAGOGIA | LOGOPÈDIA



Psicología GRAP

