

EFICACIA Y SEGURIDAD EN DISFAGIA. ALIMENTACIÓN TEXTURA MODIFICADA Y CALIDAD DE VIDA.

CRESCA-UPC y Fundació Alícia presentan esta jornada formativa para actualizar los conocimientos de los profesionales asistentes, reflexionando a las diferentes ponencias y remarcando la importancia del rigor en la detección y el tratamiento de la disfagia orofaríngea (DO).

La disfagia orofaríngea es un trastorno digestivo reconocido por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en la International Classification of Diseases (ICD-10, codi R-13) caracterizado por la dificultad para formar y/o mover el bolus alimentario desde la boca hacia el esófago y que, como consecuencia, puede ocasionar el paso de un alimento a la vía respiratoria. Este trastorno tiene un gran impacto social.

La gran prevalencia de pacientes de todas las edades que llegan a las consultas médicas con desnutrición, deshidratación y patologías respiratorias recurrentes secundarias de disfagia muestran las dificultades en su tratamiento. La experiencia de CRESCA-UPC y Fundació Alícia en investigación, formación y asesoramiento a lo largo de diferentes proyectos en estos ámbitos, será el eje central para promover y actualizar los conocimientos durante la jornada.

OBJECTIVOS DE LA JORNADA

- Actualizar los conocimientos de los profesionales que trabajan con personas con DO.
- Dar a conocer la importancia del abordaje interdisciplinario, desde el diagnóstico hasta el tratamiento de la DO.
- Facilitar recursos y herramientas para la gestión de una alimentación de textura modificada de calidad.
- Reforzar la importancia de la seguridad alimentaria como a estrategia de prevención.

Dirigido a:

- Profesionales sanitarios donde se incluyen logopedas, nutricionistas, fisioterapeutas, enfermeros y médicos del entorno de personas con disfagia.
- Profesionales a cargo de la preparación y gestión de la alimentación de personas que requieren de la adaptación de grados de consistencia a la hora de comer: personal de cocina y cuidadores.

Todos ellos de centros hospitalarios, residencias para la gente mayor, sociosanitarios, centros de personas con discapacidad, escuelas de educación especial o asociaciones de usuarios con estos requerimientos.

Lugar de realización de la jornada:

Fundació Alícia
Món Sant Benet – Camí de Sant Benet s/n
08272 Sant Fruitós de Bages (Barcelona)

T. 938759402

Horario: de 9:00 a las 17:00 h.

Inscríbete mediante el siguiente [enlace](#)

Fecha límite de inscripción: 10 de octubre de 2022 (plazas limitadas)

Precio de la inscripción:

Profesionales 185€

Estudiantes 140€*

*Prévia acreditación

Más información:
inscripciones@alicia.cat
www.alicia.cat - www.cresca.upc.edu

EFICACIA Y SEGURIDAD EN DISFAGIA. ALIMENTACIÓN TEXTURA MODIFICADA Y CALIDAD DE VIDA.

PROGRAMA

- 09:00 Llegada a la Fundació Alícia, inscripciones y recogida de materiales.
- 09:15 Bienvenida y presentación de la jornada.
- **Dr. Josep Garcia Raurich** – Miembro fundador del CRESCA - UPC
 - **Sr. Toni Massanés** – Director general de la Fundació Alícia
- 09:30 Seguridad en el paciente con clínica de disfagia orofaríngea - **Dra. Marisa Garcia**
Detección y variables de riesgo a tener en cuenta. Responsabilidad compartida. Propuestas
- 10:30 Neurofisiología y etiopatogenia de la disfagia orofaríngea: – **Dr. Andreu Folch**
Apuntes de neurofisiología de la deglución. Etiopatogenia de la disfagia orofaríngea.
- 11:30 Pausa - café
- 11:45 Fagosenos, la sensorialidad en la disfagia. – **Dr. Josep de Haro**
- 12:45 Alimentación de textura modificada. ¿Qué se debe tener en cuenta?
Conceptos esenciales en seguridad, nutrición y aspectos organolépticos: abordaje pluridisciplinario.
Sra. Fabiola Juárez – Fundació Alícia
- 13:30 Comida
- 15:00 Peligros, riesgos y errores: control eficaz: – **Sr. Enric Riera**
Planteamiento general. Organización práctica para la eliminación de los peligros relacionados con la alimentación de textura modificada.
- 16:00 Cocina y alimentación de textura modificada (*sesión teórico-demostrativa*).
Como asegurar una alimentación de textura modificada de calidad. Estrategias culinarias que nos ayude a conseguirlo. Sr. **Marc Puig-Pey y Sra. Fabiola Juárez - Fundació Alícia**
- 17:00 Discusión final, conclusiones y clausura de la jornada.

