

Curso online "Abordaje integral de la disfagia y tratamiento nutricional adaptado"

- Periodo de vigencia del curso: del 12-09-2023 al 11-09-2024
- Directora de la actividad: Geles Duch Canals

Objetivos principales del curso:

- Obtener una visión global de la disfagia desde las estructuras anatómicas implicadas, su fisiopatología, su diagnóstico, los posibles tratamientos haciendo especial énfasis en el tratamiento nutricional para conseguir mejorar la calidad de vida de la persona.
- Disponer de una herramienta práctica que ayude a mejorar la atención que reciben los pacientes con disfagia.
- Conocer la base teórica de la disfagia para ser capaz de identificar los síntomas y signos de la misma.
- Disponer de información nutricional para conseguir optimizar el tratamiento nutricional de la persona con disfagia.

Objetivos específicos del curso:

- Conocimiento de los distintos tipos de disfagia
- Asentar las bases esenciales para un diagnóstico adecuado de la disfagia, de forma que podrá cumplir con el principal objetivo de identificar cualquier fallo, tanto anatómico como fisiológico, que pueda influir en la deglución.
- Conocer las diferentes guías disponibles para la clasificación de los alimentos líquidos y sólidos de las personas con disfagia.
- Conocer a clasificación de las dietas de disfagia de la *International Dysphagia Diet Standardization Initiative*
- Reconocer las estrategias nutricionales para llevar a cabo una intervención nutricional adecuada para que el paciente pueda alimentarse con seguridad, reduciendo al máximo las complicaciones y conseguir un buen estado nutricional y de hidratación.
- Disponer de diferentes herramientas de valoración nutricional para cribado nutricional, diagnóstico nutricional y cálculo de requerimientos pudiendo así abordar el tratamiento de estos pacientes de manera más efectiva
- Disponer de materiales didácticos para la consulta en cuanto a recetas, trucos, consejos, técnicas posturales...para facilitar el día a día de las personas con disfagia

A quién va dirigido:

Este curso va dirigido a los siguientes profesionales;

- Enfermeros/as
- Dietistas nutricionistas
- Médicos/as
- Farmacéuticos/as
- Logopedas

CONTENIDOS DEL CURSO**Módulo 1: La deglución** (Amaya Peñalva e Ivett Ribot)

- 1.1- Concepto de deglución
- 1.2- Etiología
- 1.3- Epidemiología
- 1.4- Fisiología de la deglución
 - 1.4.1- Anatomía
 - 1.4.2- Proceso de deglución

Módulo 2: Fisiopatología de la disfagia (Rosa López Mongil)

- 2.1- Clasificación de la disfagia
 - 2.1.1- Según causa estructural o funcional
 - 2.1.2- Según localización orofaríngea o esofágica
 - 2.1.3- Otras disfagias
- 2.2- Complicaciones y consecuencias
 - 2.2.1- Complicaciones relacionadas con la seguridad
 - 2.2.2- Complicaciones relacionadas con la eficacia

Módulo 3: Evaluación y diagnóstico (Amaya Peñalva e Ivett Ribot)

- 3.1- Historia clínica
 - 3.1.1 Métodos de cribado
- 3.2- Exploración física o clínica
- 3.3- Tests de valoración
 - 3.3.1 Test del agua o SBSA
 - 3.3.2 Método de Exploración Clínica Volumen-Viscosidad (MECV-V)
- 3.4- Pruebas complementarias
 - 3.4.1 Videofluoroscopia (VF)
 - 3.4.2 Fibrolaringoscopia, fibroendoscopia (FEES) o fibrobroncoscopia.
 - 3.4.3 Manometría esofágica
 - 3.4.4 Otras pruebas

3.5- Diagnóstico

Módulo 4: Estado nutricional (Amaya Peñalva e Ivett Ribot)

- 4.1- Tamizaje o screening nutricional
- 4.2- Valoración nutricional y diagnóstico
- 4.3- Valoración del estado hídrico
- 4.4- Requerimientos nutricionales e hídricos
- 4.5 Anexos

Módulo 5: Tratamientos (Rosa López Mongil)

- 5.1- Tratamiento
 - 5.1.1- Tratamiento dietético
 - 5.1.2- Tratamiento rehabilitador
 - 5.1.3- Tratamiento quirúrgico
 - 5.1.4- Otros tratamientos
 - 5.1.5- Tratamiento nutricional enteral
- 5.2- Equipo multidisciplinar
- 5.3- Seguimiento

Módulo 6: Tratamiento dietético de la disfagia (Amaya Peñalva e Ivett Ribot)

- 6.1- Objetivos
- 6.2- Alimentos líquidos y sólidos
- 6.3- Alimentos de riesgo
- 6.4- Modificaciones de la dieta
 - 6.4.1- Adaptación de la textura y viscosidad para sólidos y líquidos
 - 6.4.2- Adaptaciones de la dieta. Descriptores textura y viscosidad según la IDDSI
 - 6.4.3- Espesantes
- 6.5- Indicaciones de la dieta
 - 6.5.1- Menús ejemplo con diferentes consistencias
- 6.6- Tratamiento nutricional
 - 6.6.1- Cómo enriquecer la dieta
 - 6.6.2- Suplementación nutricional
 - 6.6.3 Nutrición entera y parenteral

Módulo 7: Gastronomía nutricional en la disfagia (Yolanda Jiménez y Cristina Duch)

- 7.1 Recetas
- 7.2 Herramientas para los pacientes

MATERIAL ADICIONAL:

- Todos los temarios se presentan en formato PDF y en formato conferencia locutada.
- Además de recetas y videorecetas
- Videos vídeos ilustrativos sobre las diferentes texturas
- Materia complementario sobre casos clínicos y situaciones específicas en pacientes con disfagia

AUTORES DEL CURSO**Amaya Peñalva Arigita**

- Nutricionista clínica. Master de Nutrición Clínica y Dietética. Master de Nutrición y Dietética. Licenciada en Ciencias Biológicas.

Ivet Ribot Domenech

- Nutricionista clínica. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Master oficial en Nutrición y metabolismo.

Rosa Mongil López. Doctora en medicina. Geriatra

Yolanda Jiménez Mateo.

- Diplomada en Nutrición Humana y Dietética (CESNID). Postgrado en nutrición clínica. Docente de cursos online.

Cristina Duch Canals.

- Gastrónoma: especialista en cocina dietoterapéutica. Responsable creativa de recetas, menús y desarrollos culinarios. Responsable del área de gastronomía de GAN.

LOGÍSTICA**Secretaría de atención al usuario y resolución de dudas:**

El curso "Abordaje integral de la disfagia y tratamiento nutricional adaptado" dispone de un servicio de secretaría técnica para dar respuesta a las inquietudes, dudas o comentarios que puedan plantearse sobre los temas o los contenidos o el seguimiento del curso. Puede contactar con la secretaría técnica a través del correo electrónico info2@gan-bcn.com.

Algunos detalles de interés del curso:

El curso permanece abierto desde el 12/09/2023 al 11/09/2024. Durante ese periodo puedes inscribirte. Una vez inscrita dispondrás de 3 meses para la realización del examen final de contenidos. Pasado este tiempo, si necesitas una ampliación del plazo deberás ponerte en contacto con la secretaría técnica por mail o tf.

Desde el momento de la inscripción al curso, el contenido de todos los módulos está abierto para el estudio. El curso cuenta con un examen tipo test con preguntas teóricas y relacionadas con casos clínicos. Para aprobar es necesario hacerlo con un 70% de las preguntas correctas (37 preguntas en concreto). El examen es tipo test y dispone de 3 intentos para su finalización. Además, puedes ir guardando las preguntas contestadas para continuar en otro momento.

Atención: Aun disponiendo de 3 meses para la realización del examen final, el último día accesible al mismo es el 11/09/2024, posteriormente a ese día el acceso al curso no estará disponible.