

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

- Periodo de vigencia del curso: del 13-09-2025 al 12-09-2026
- Directora de la actividad: Geles Duch Canals

**Objetivos principales del curso:**

- Adquirir los conocimientos necesarios para comprender el proceso de la deglución, identificar las alteraciones relacionadas con la disfagia, valorar su impacto clínico y nutricional, y aplicar estrategias de intervención adaptadas que mejoren la seguridad alimentaria y la calidad de vida del paciente.

**Objetivos específicos del curso:**

- Obtener conocimiento de los distintos tipos de disfagia.
- Asentar las bases para un diagnóstico adecuado de la disfagia, identificando fallos anatómicos y fisiológicos que afecten la deglución.
- Conocer las guías de clasificación de alimentos líquidos y sólidos para personas con disfagia.
- Familiarizarse con la clasificación de las dietas de disfagia de la International Dysphagia Diet Standardization Initiative.
- Reconocer estrategias nutricionales para una intervención segura y óptima en la alimentación del paciente.
- Utilizar diversas herramientas de valoración nutricional para un tratamiento más efectivo.
- Disponer de materiales didácticos con recetas, consejos y técnicas posturales para mejorar 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 están disponibles en formato PDF y presentaciones de diapositivas (PPT) que resumen las ideas principales de cada módulo.
- Se incluyen recetas y videorecetas para proporcionar ejemplos prácticos de dietas adaptadas para personas con disfagia.
- Se han creado videos ilustrativos que muestran diferentes texturas de alimentos, ayudando a comprender mejor cómo afectan a la deglución.
- Además, se proporciona material complementario que aborda casos clínicos y situaciones específicas relacionadas con la disfagia, ofreciendo un enfoque práctico y aplicado a situaciones reales.

### 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 ofrece un servicio de secretaría técnica para responder preguntas y brindar apoyo. Puedes contactar con ellos por correo electrónico en [info2@gan-bcn.com](mailto:info2@gan-bcn.com).

#### Detalles de interés del curso:

- El curso permanece abierto desde el 13/09/2025 al 12/09/2026. Durante este período, puedes inscribirte y tendrás 3 meses para completar el examen final de contenidos. Si necesitas más tiempo, ponte en contacto con la secretaría técnica.

- Todos los módulos están disponibles para su estudio desde el momento de la inscripción.
- El examen final es tipo test y consta de preguntas teóricas y casos clínicos. Debes obtener al menos un 70% de respuestas correctas (37 preguntas) para aprobar. Tienes 3 intentos para completarlo.
- Puedes guardar las respuestas contestadas y continuar en otro momento.
- El diploma emitido incluirá un código de verificación.

**Importante:** El curso cerrará definitivamente el 12/09/26, por lo que, aunque se indique que tienes 3 meses para completarlo, ten en cuenta que no podrás acceder al curso después de esa fecha