

## CURS INTERDISCIPLINAR SOBRE LA SEURETAT ALIMENTÀRIA I EL DIAGNÒSTIC I TRACTAMENT DE LA DISFÀGIA OROFARINGIA.

### OBJECTIUS

- Donar a conèixer l'abordatge interdisciplinari de la disfàgia orofaringia.
- Conèixer la importància de la seguretat alimentaria cara a la prevenció de possibles patologies causades en les cuines de centres especialitzats.
- Actualitzar els coneixements dels professionals sanitaris que treballen amb pacients que pateixen disfàgia orofaringia.
- Completar els coneixements dels Logopedes, Nutricionistes, Fisioterapeutes, educadors socials, pedagogs, psicopedagogs, Infermers i Metges de l'entorn de pacients amb diferents tipus de disfàgia orofaringia.
- Complementar el coneixement dels professionals de l'àmbit social i educatiu en relació als usuaris amb disfàgia orofaringia.





## PROGRAMA

### 1. ANATOMIA I FISIOLOGIA DE LA DEGLUCIÓ

Dr. Andreu Folch

Doctor en Medicina, Metge de família, Màster en geriatria. Professor de CTO Infermeria de Anàtom-Fisiologia.

#### 1. Estructures anatòmiques en el procés de la deglució.

1.1 Elements musculars de la Deglució i control neural. Estructures accessòries: dentadura i glàndules salivals i digestives.

1.2 Sistema nerviós Perifèric i Central. Nuclis, Còrtex i Àrees de Brodmann.

#### 2. Bases Fisiològiques.

2.1. Seqüència de la deglució.

2.2. Digestió mecànica i química.

2.3. Informació sensitiva de la digestió. Informació interoceptiva i exteroceptiva. La sensorialitat, el gust.

2.4. Control Voluntari de la deglució. Àrees Frontals i Insulars.

2.5. Control autònom de la deglució. Parells cranials involucrats. Coordinació nuclear i cerebel·losa. Apnea reflexa.

#### 3. Disfàgia.

3.1. Concepte i etiopatogenia.

3.2. Disfàgia orofaríngia.

3.3. Disfàgia esofàgica.

### 2. DIAGNÒSTIC FONIÀTRIC DE LA DEGLUCIÓ

Dra. Montserrat Bonet.

Doctora en Medicina. Metge especialista en ORL i Foniatria, Logopeda, professora de la Universitat de Barcelona.

- Avaluació foniàtrica dels trastorns de la deglució. Mètode d'exploració clínica Volum – Viscositat (MECV-V). Utilització del Pulsioxímetre.
- Diagnòstic de la disfàgia orofaríngia. Fibroendoscòpia transnasal de la deglució (FEES). Altres procediments diagnòstics.
- Indicacions de la nutrició enteral, parenteral i gastrostomia.



### **3. ABORDATGE CLÍNIC DE LA DISFAGIA OROFARÍNGIA: LOGOPEDIA I FISIOTERÀPIA**

Drnda. Marisa Garcia, Universitat Politècnica de Catalunya UPC- Centre de Recerca i Seguretat Alimentaria CRESCA.

Logopeda especialitzada en deglució i comunicació .

Sra. Núria Torrents Sesé. Parc Sanitari Pere Virgili.  
Fisioterapeuta. Infermera

1. Interpretació de las alteracions clíniques: intervenció a peu de llit i en procés de tractament.
2. Classificació de la deglució segons el grau de severitat
3. Tractament de la disfàgia orofaringia:
  - 3.1. Rehabilitació miofuncional de les estructures afectades.
  - 3.2. Alteració postural.
  - 3.3. Rehabilitació de la funció respiratòria.
  - 3.4. Increment sensorial oral.
  - 3.5. Estimulació tèrmica/tàctil.
  - 3.6. Maniobres deglutòries facilitadores de l' Eficàcia i seguretat de la ingesta.
4. Modificacions de la consistència dels aliments en funció de la alteració de la deglució: Dificultat en l'adaptació de la dieta disfàgica de textures volums i viscositats adaptades.
  - 4.1. Tècniques de compensació:
    - 4.1.1. Modificació del volum i de la velocitat de presentació del bolus
    - 4.1.2. Modificació de la consistència.
    - 4.1.3. Estimulació sensorial.



## 4. NUTRICIÓ EN LA DISFAGIA

Dra. Laura Arranz, Farmacèutica, Dra. en Alimentació i Nutrició. Professora associada del departament de Nutrició i Bromatologia de la UB, fundadora del projecte Gana Nutrición.

Jonathan Hernández i Mireia García Lloret, dietistes-nutricionistes del projecte Gana Nutrición

1. Introducció: importància d'una alimentació correcta per aconseguir una bona nutrició i una correcta hidratació, una qualitat de vida òptima, prevenir malalties cròniques i millorar el benestar. Eficàcia de la dieta i seguretat.
2. Anamnesi dietètica, història, valoració de l'estat nutricional i valoració de l'estat evolutiu. Pla nutricional: tipus de dietes, càlcul nutricional, les racions dels diferents aliments, la seva distribució i l'horari.
3. Maneig de la dieta per a la persona amb disfàgia amb patologies diverses, dèficits nutricionals i medicació. Dieta i complementació nutricional.

## 5. L'ANALISIS DE PERILLS DE PRODUCTES PER A CONSUMIDORS AMB RISCS ESPECÍFICS: INTORDUCCIÓ

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

1. Precaucions bàsiques: Bones pràctiques higièniques (O Programes de prerrequisits)
  - 1.1. Disseny i manteniment de locals, equips i utensilis
  - 1.2. Precaucions de recepció, manipulació i emmagatzemat de subministres
  - 1.3. Conducta higiènica del personal
  - 1.4. Prevenió d'infestacions
  - 1.5. Altres programes de Prerequisits
2. Descriure els productes i els seus processos d'elaboració i el seu ús.
  - 2.1. Especificacions per als components
  - 2.2. Especificacions para el procés d'elaboració
  - 2.3. Especificacions per als productes obtinguts
  - 2.4. Especificacions per a la forma d'ús
  - 2.5. Validació dels processos a establir



3. Identificar els perills potencials en cada pas:
  - 3.1. Perills físico-químics
  - 3.2. Perills biològics
  - 3.3. Perills específics relacionats amb els trastorns de la deglució
4. Determinar els punts de control crític:
  - 4.1. Forma de controlar els perills
5. Dissenyar, organitzar i implantar els sistemes de validació, seguiment i verificació
  - 5.1. Pla de seguiment
  - 5.2. Pla de verificacions de l'eficàcia del sistema
6. Mesures correctores a utilitzar en cas de desviacions
7. Sistema de documentació i registres

## **6. ALGUNES DIFICULTATS COMENCEN A LA UNITAT NEONATAL**

Dra. Maria Serret. Infermera neonatal i Cap d'àrea docent de l'Escola d'Infermeria Sant Pau.

Drnda. Marisa Garcia. Logopeda especialitzada en deglució i comunicació .  
Pedagoga.

Universitat Politècnica de Catalunya UPC- Centre de Recerca i Seguretat Alimentaria  
CRESCA.

1. Algunes dificultats comencen a la unitat neonatal
  - ¿Què és una unitat neonatal?
  - Les cures centrades en el desenvolupament i en la família.
  - L'alimentació i la vinculació: dos conceptes molt relacionats
  - Disfuncions que poden derivar en una disfàgia.
  - Abordatge interdisciplinari neonatal.



2. ¿Què es l'estimulació precoç ?

- Població a la que va dirigida.
- Proposta interdisciplinària d'alt grau de formació.
- Abordatge (detecció i tractament) de la disfàgia; mereix una gran coordinació i experiència.

## **7. PRESENTACIÓ EMPRESES I ENTITATS**

SMOOTHFOOD: "Smoothfood, combinat seguretat i plaer en la ingesta"

Altres institucions/empreses pendents de confirmar

## **8. PRACTICUM DE CUINA**

Sra. Eulàlia Fargas. Cuinera, professora en Educació Alimentària, directora d'Escola Cuina Boqueria

Doctda. Marisa Garcia. Col·laboradora de CRESCA. Assessora de càterings i centres especialitzats amb pacients/usuaris amb disfàgia.

Jornada de cuina pràctica i degustativa

1. Factors a tenir en compte a l'hora de la compra
  - 1.1. La seguretat i la qualitat
  - 1.2. Aliments: Textures, colors i sabors: en fresc i congelat
2. Formes de Cocció i conservació
  - 2.1. Elaboració d'un menú de dieta Tova, de fàcil mastegar
  - 2.2. Elaboració d'un menú de dieta Turmix, menú triturat
  - 2.3. Conservació del menjar preparat
    - a. Dificultats i adaptació per cada cas



## HORARI i DATES:

Dies teoria: dissabtes 30 abril - 7 - 14 - 21 - 28 de maig i 4 - 11 de juny de 2016.

De 9:30h a 13:30h

Dia pràctica: dissabte dia 18 de juny de 2016. De 9:00h a 14:00h

Lloc Teoria: Edifici Campus Terrassa. C/ Colom, 2 - 08222 - Terrassa (BCN)

Lloc pràctiques: Escola Cuina Boqueria - Mercat Boqueria de Barcelona, edifici de direcció:  
3a planta

Preu inscripció: 745€

Nombre d'inscripcions: mínim 15 alumnes, màxim 30

Data límit d'inscripció: 22 d'abril de 2016

## INFORMACIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA

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](mailto:info@cresca.upc.edu)

<http://www.cresca.upc.edu>



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH

Centre de Recerca en Seguretat  
i Control Alimentari

COL·LABOREN:



COL·LEGI DE DIETISTES-NUTRICIONISTES DE CATALUNYA

**CODINUCAT**



Col·legi  
de Logopedes  
de Catalunya



**ENRIC  
RIERA  
VALLS**

*ESCOLA CUINA*  
**BOQUERIA**



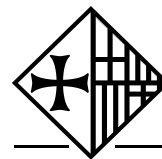
**EUI-SANT PAU**

Centre adscrit a la **UAB**



**foniatria**

**bonet** OTORINOLARINGOLOGIA  
PEDAGOGIA I LOGOPÈDIA



HOSPITAL DE LA  
SANTA CREU I  
**SANT PAU**

UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA



**GanaNutrición**



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH

Campus de Terrassa