

EFICÀCIA I SEGURETAT EN DISFÀGIA. ALIMENTACIÓ DE TEXTURA MODIFICADA I QUALITAT DE VIDA.

CRESCA-UPC i Fundació Alícia presenten aquesta jornada formativa per actualitzar els coneixements dels professionals assistents, tot reflexionant a les diferents ponències i remarcant la importància del rigor en la detecció i el tractament de la disfàgia orofaríngia (DO).

La disfàgia orofaríngia és un trastorn digestiu reconegut per l'Organització Mundial de la Salut (OMS) a la International Classification of Diseases (ICD-10, codi R-13) caracteritzat per la dificultat per formar i/o moure el bolus alimentari des de la boca cap a l'esòfag i que, com a conseqüència, pot ocasionar el pas d'un aliment a la via respiratòria. Aquest trastorn té un gran impacte social.

La gran prevalença de pacients de totes les edats que arriben a les consultes mèdiques amb desnutrició, deshidratació i patologies respiratòries recurrents secundàries de disfàgia mostren les dificultats en el seu tractament. L'experiència de CRESCA-UPC i Fundació Alícia en investigació, formació i assessorament al llarg de diferents projectes en aquests àmbits, serà l'eix central per promoure i actualitzar els coneixements durant la jornada.

OBJECTIUS DE LA JORNADA

- Actualitzar els coneixements dels professionals que treballen amb persones amb DO.
- Donar a conèixer la importància de l'abordatge interdisciplinari, des del diagnòstic fins al tractament de la DO.
- Facilitar recursos i eines per a la gestió d'una alimentació de textura modificada de qualitat.
- Reforçar la importància de la seguretat alimentària com a estratègia de prevenció.

Dirigit a:

- Professionals sanitaris on s'inclouen logopedes, nutricionistes, fisioterapeutes, infermers i metges de l'entorn de persones amb disfàgia.
- Professionals a càrrec de la preparació i gestió de l'alimentació de persones que requereixen de l'adaptació de grau de consistència a l'hora de menjar: personal de cuina i cuidadors.

Tots ells de centres hospitalaris, residències per a la gent gran, sociosanitaris, centres de persones amb discapacitat, escoles d'educació especial o associacions d'usuaris amb aquests requeriments.

Lloc de realització de la jornada:

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

T. 938759402

Horari: de 9:00 a les 17:00 h.

Inscriu-te mitjançant el següent enllaç:

<https://forms.gle/A6kM1CJKHgTRyKjy6>

Preu de la inscripció:

Professionals 185€

Estudiants 140€*

*Prèvia acreditació

Més informació:

inscripciones@alicia.cat

www.alicia.cat - www.cresca.upc.edu

EFICÀCIA I SEGURETAT EN DISFÀGIA. ALIMENTACIÓ TEXTURA MODIFICADA I QUALITAT DE VIDA.

PROGRAMA

- 09:00 Arribada a la Fundació Alícia, inscripcions i recollida de materials.
- 09:15 Benvinguda i presentació de la jornada.
• **Dr. Josep Garcia Raurich** – Membre fundador del CRESCA - UPC
• **Sr. Toni Massanés** – Director general de la Fundació Alícia
-
- 09:30 Seguretat en el pacient amb clínica de disfàgia orofaríngia - **Dra. Marisa Garcia**
Detecció i variables de risc a tenir en compte. Responsabilitat compartida. Propostes
-
- 10:30 Neurofisiologia i etiopatogenia de la disfàgia orofaríngia: – **Dr. Andreu Folch**
Apunts de neurofisiologia de la deglució. Etiopatogenia de la disfàgia orofaríngia.
- 11:30 Pausa - cafè
- 11:45 Fagosens, la sensorialitat en la disfàgia. – **Dr. Josep de Haro**
-
- 12:45 Alimentació de textura modificada. Què cal tenir en compte?
Conceptes essencials en seguretat, nutrició i aspectes organolèptics: abordatge pluridisciplinari.
Sra. Fabiola Juárez – Fundació Alícia
- 13:30 Dinar
- 15:00 Perills, riscos i errors: control eficaç: – **Sr. Enric Riera**
Plantejament general. Organització pràctica per a l'eliminació dels perills relacionats amb l'alimentació de textura modificada.
-
- 16:00 Cuina i alimentació de textura modificada (*sessió teòrico-demostrativa*). Com assegurar un alimentació de textura modificada de qualitat. Estratègies culinàries que ens ajuda a aconseguir-ho.
Sr. Marc Puig-Pey i Sra. Fabiola Juárez - Fundació Alícia
- 17:00 Discussió final, conclusions i cloenda de la jornada.

