

## Manejo Integral de la Disfagia

**Equipo docente:** Lic. Laura Alvez do Prado, Dra. Natalia Osorio, Lic. Gabriella Pravia, Chef Marcos Silva.

**Unidad académica:** Departamento de Bienestar y Salud.

**Referente académico:** Mag. Margarita Núñez.

**Dirigido a:** Licenciados en nutrición, licenciados en fonoaudiología, estudiantes avanzados de dichas carreras y otros profesionales de la salud interesados en la temática.

### Fundamentación de la Importancia del Taller

La disfagia es una condición médica que afecta la capacidad de tragar, impactando significativamente la salud, la nutrición y la calidad de vida de los pacientes. Dado que la disfagia puede resultar en complicaciones graves como neumonía por aspiración, desnutrición y deshidratación, es crucial que los profesionales de la salud involucrados en el cuidado de estos pacientes tengan un conocimiento profundo y actualizado sobre esta patología. Nutricionistas, fonoaudiólogos y cocineros de hospitales desempeñan roles esenciales en el manejo de la disfagia, cada uno aportando su expertise particular. Sin embargo, para ofrecer una atención integral y efectiva, es vital que estos profesionales trabajen en un entorno colaborativo, utilizando un lenguaje técnico común y compartiendo conocimientos y técnicas específicas.

Este taller de 8 horas está diseñado para abordar esta necesidad, proporcionando una base sólida de conocimientos sobre la disfagia, fomentando la comunicación interdisciplinaria y enfocándose en la aplicación práctica de técnicas culinarias adaptadas. Al final del taller, los participantes estarán mejor preparados para colaborar y ofrecer un manejo más efectivo y seguro de la disfagia, mejorando así los resultados de salud y la calidad de vida de los pacientes.

### Objetivos:

- Adquirir conocimientos básicos sobre la disfagia.
- Utilizar un lenguaje técnico común entre los participantes.
- Conocer técnicas culinarias adaptadas para pacientes con disfagia.
- Identificar la importancia del trabajo en equipo interdisciplinario.

**Contenido:**

**Módulo 1: Introducción a la Disfagia**

Docente: Licenciada en fonoaudiología de UCU

Anatomía y fisiología de la deglución

Definición, tipos y causas.

Evaluación y diagnóstico: Métodos de evaluación clínica e instrumental.

Impacto en la salud y calidad de vida.

Rehabilitación fonoaudiológica

**Módulo2: Abordaje nutricional de la disfagia**

Docente: Lic. Laura Alvez do Prado

Absorción de nutrientes - aparato digestivo

Evaluación nutricional: detección de repercusiones

Prescripción dietética. Marco estandarizado de referencia (Lenguaje técnico común).

Abordaje/intervenciones nutricionales

**Módulo 3: Trabajo interdisciplinario**

Docente: Lic. Gabriella Pravia y Licenciada en fonoaudiología

Importancia del trabajo en equipo: roles y responsabilidades.

Experiencias de trabajo en equipo interdisciplinario

Resolución de casos clínicos en grupo.

**Módulo 4: Técnicas Culinarias Adaptadas**

Docentes: Lic. Gabriella Pravia y Chef Marcos Silva

Introducción (para los cocineros): qué es la disfagia, importancia del trabajo en equipo.

Acto de comer (importancia de aspectos sensoriales)

Modificación de textura y consistencia de alimentos.

Seguridad alimentaria y presentación.

Demostración práctica de cocina.

**Resultados de Aprendizaje:**

Al finalizar el taller, los participantes serán capaces de comprender la disfagia, utilizar un lenguaje técnico común, conocer técnicas culinarias adaptadas, así como reconocer la importancia del trabajo en equipos interdisciplinarios.

Este taller proporcionará las herramientas y conocimientos necesarios para mejorar el manejo integral de los pacientes con disfagia, destacando la importancia de la colaboración entre nutricionistas, fonoaudiólogos, cocineros y otros profesionales de la salud.

**Modalidad:** presencial en Campus Montevideo.

**Carga horaria total:** 8 horas.

**Día y horario:** sábado 9 de noviembre de 8:00 a 12:00h y de 13:30 a 17:30h.

**Costo total:**

**\$4.300 pesos uruguayos** (1 cuota a través de redes de cobranza o transferencia bancaria y hasta 6 cuotas financiadas en tarjeta de crédito) - Beneficios: Estudiantes UCU 25% - Alumni UCU 25% - Personal docente y administrativo UCU 20%.