



# PROGRAMA DE ATENCIÓN A LA DISFAGIA

## **1- JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA:**

Este programa se implanta por la necesidad de atender de manera explícita una de las características comunes de todos los beneficiarios, que es la disfagia. La incidencia de esta patología es muy alta por lo que se considera necesario el tratamiento transdisciplinar y técnico de la misma.

## **2- OBJETIVOS:**

- Acompañar en el proceso de alimentación y deglución.
- Dar pautas y recomendaciones.
- Promover una alimentación segura y eficaz.

## **3- PERFIL DE LAS PERSONAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA:**

Las personas beneficiarias de este programa serán todas las adscritas al servicio de centro de día por ser éstas personas que presentan un deterioro cognitivo y funcional asociado a sus diagnósticos de parálisis cerebral y/o encefalopatías afines. Se excluye a las personas que no estén adscritas al programa de comedor.

## **4- METODOLOGÍA:**

El programa se fundamenta en la coordinación de todos los profesionales implicados en el desarrollo del mismo con el fin último de cumplir las características recién nombradas de la alimentación, segura, sana, eficaz, satisfactoria, participativa e inclusiva.

A continuación se detalla toda la información que se recaba desde cada uno de los profesionales responsables del funcionamiento del programa de atención a la disfagia:



#### DESDE EL SERVICIO MÉDICO:

##### Tipos de menús:

- Basal: menú sin ningún tipo de modificación, incluye todo tipo de alimentos.
- Basal disfagia: menú que excluye los alimentos susceptibles de disminuir la seguridad en el proceso de ingesta.
- Astringente:
- Hipocalórico:
- Hiposódico:
- Diabético.
- ...

#### DESDE EL DEPARTAMENTO DE AUDICIÓN Y LENGUAJE:

##### Tipos de texturizados:

- Basal: el menú presenta la forma natural de cocina, no sufre ningún procesado.
- Triturado rugoso: el menú se pica con una picadora sin necesidad de añadir ningún líquido para aligerarlo. Semejante a una comida masticada.
- Triturado ligado: el menú se tritura con una batidora añadiendo, en caso de que el alimento lo requiera líquido para que el resultado sea uniforme.
- Triturado liso: el menú se presenta triturado con una batidora y sin hebras, pieles,... simula alimentos pasados por el chino.

##### Texturizados de los líquidos:

- Líquido, sin añadir ningún espesante.
- Néctar: añadir espesante hasta conseguir una textura que al vaciarla de la cuchara caiga de en forma de líquido denso. Semejante a la del zumo de melocotón.
- Miel: añadir espesante hasta conseguir textura que al vaciarla de la cuchara caiga en hilo denso. Semejante a la miel.
- Pudding: añadir espesante hasta conseguir una textura que al vaciarla de la cuchara caiga amalgamada. Semejante a un pudding.
- Los espesantes son pautados por el servicio médico por lo que cada usuario deberá hacer uso del suyo, las cualidades de los mismos varían, las variaciones más importantes y condicionantes para la deglución son la estabilidad en el tiempo y la resistencia a la temperatura.

##### Indicaciones:

- Usar para cada usuario el espesante indicado.
- El espesante se dosifica antes de agregar agua.
- Se bate con un tenedor no con una cuchara.
- Se prepara inmediatamente antes de administrarlo.



DESDE EL DEPARTAMENTO DE FISIOTERAPIA:

- Deambulaci3n
- Ort3sis
- Ayudas t3cnicas
- Posicionamiento
- Pautas de aula
- Pautas en la alimentaci3n
- Pautas en el aseo

EDUCADORA:

Se encarga de coordinar al personal para que los usuarios acudan al comedor en los turnos establecidos y para que sean acomodados en las mesas asignadas as3 como colabora con la supervisi3n para que se cumplan las pautas establecidas de alimentaci3n y de posicionamiento, de igual manera conduce el comportamiento de los usuarios adecuado a sus capacidades.

**5- PERSONA DE REFERENCIA DEL PROGRAMA:**

Maestra de Audici3n y Lenguaje: Cristina Garc3a Gonz3lez.

**6- RECURSOS PERSONALES:**

- Responsable del departamento de Audici3n y lenguaje.
- Fisioterapeutas.
- Educadora.
- Auxiliares y cuidadores.
- Personal de cocina.
- Servicio m3dico.

**7- RECURSOS MATERIALES:**

Platos comunes.

Platos adaptados.

Reborde para platos.

Altillo para platos.

Vasos comunes.

Vasos de pl3stico blando.

Vasos de pl3stico duro.

Tazas.

Cuchara com3n.

Cuchara cadete.

Cuchara de postre com3n.

Cuchara adaptada engrosada.

Cuchara adaptada angulada.

Cuchara adaptada engrosada y angulada.

Baberos.

Trapos de cocina.

Servilletas de papel.

Jarras.



**8- UBICACIÓN ESPACIO-TEMPORAL:**

El programa se implanta en el Centro de Día la Luz, las personas beneficiarias del mismo son todas aquellas que están adscritas al programa de comedor de dicho centro.

La temporalización del mismo abarca el año actual.

**9- INDICADORES DE EVALUACIÓN:**

Se considera que estandarizar evaluaciones objetivas como escalas o valoraciones no es funcional teniendo en cuenta las características de las personas usuarias, la medición de los resultados se vería condicionada por las numerosas adaptaciones que habría que hacer en las escalas estandarizadas, por lo tanto la evaluación del programa se hará en función a los siguientes ítems:

¿Hay un ambiente tranquilo y favorable para la alimentación?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
¿Las horas de las comidas son adecuadas para las necesidades de los beneficiarios?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
¿La disposición de los usuarios es adecuada para el buen funcionamiento?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
¿Hay personal suficiente para dar un buen servicio de comedor?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
¿Se dispone de los protocolos de información necesaria para cumplir los requisitos de cada persona en lo que a alimentación refiere?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
¿Las adaptaciones de los menús se adecuan a las necesidades de las personas usuarias?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
¿Las adaptaciones del menaje satisfacen las necesidades de cada persona?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
¿Existe coordinación entre los diferentes profesionales sobre las incidencias relacionadas con la eficacia y la seguridad en la alimentación de los beneficiarios?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
¿Se cuenta habitualmente con el material necesario para el desarrollo del programa?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>