



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

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

Propera jornada:  
21 d'octubre de 2022

Més informació:  
[www.cresca.upc.edu](http://www.cresca.upc.edu)  
[www.alicia.cat](http://www.alicia.cat)

alicia

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA  
BARCELONATECH  
Centre de Recerca en Seguretat  
i Control Alimentari

## Alícia y Cresca-UPC organizan una jornada sobre disfagia, textura modificada y seguridad

26-08-2022

Cresca-UPC y Fundació Alícia han organizado una jornada bajo el título 'Eficacia y seguridad en disfagia. Alimentación, textura modificada y calidad de vida', para actualizar conocimientos respecto a la importancia de la detección y el tratamiento de la disfagia orofaríngea (DO). La sesión contará con la participación de diversos médicos y dietistas en la parte teórica, y finalizará con una demostración práctica sobre estrategias culinarias para una alimentación de textura modificada de calidad.

El próximo viernes 21 de octubre se desarrollará, en las instalaciones de Fundació Alícia, una sesión centrada en la alimentación de las personas que padecen disfagia. La jornada, que se celebra bajo el título 'Eficacia y seguridad en disfagia. Alimentación, textura modificada y calidad de vida', tiene como objetivo actualizar los conocimientos de los profesionales asistentes, reflexionando en las diferentes ponencias y remarcando la importancia del rigor en la detección y el tratamiento de la disfagia orofaríngea (DO).

Como todos ya sabéis, la disfagia orofaríngea es un trastorno digestivo, reconocido por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en la *International Classification of Diseases* (ICD-10, código R-13), caracterizado por la dificultad para formar y/o mover el *bolus* alimentario desde la boca hacia el esófago y que, en consecuencia, puede ocasionar el paso de un alimento a la vía respiratoria. Este trastorno tiene un gran impacto social.

La gran prevalencia de pacientes de todas las edades que llegan a consultas médicas con desnutrición, deshidratación y patologías respiratorias recurrentes secundarias de disfagia muestran las dificultades en su tratamiento. La experiencia de Cresca-UPC (Centro de Investigación en Seguridad y Control Alimentario) y Fundació Alícia en investigación, formación y asesoramiento a lo largo de diferentes proyectos en estos ámbitos, es el eje central para promover y actualizar los conocimientos durante la jornada.

Esta formación está dirigida a profesionales de centros hospitalarios, residencias para personas mayores, sociosanitarios, centros de personas con discapacidad, escuelas de educación especial o asociaciones de usuarios con estos requerimientos; tanto a perfiles sanitarios (logopedas, nutricionistas, fisioterapeutas, enfermeros y médicos del entorno de personas con disfagia) como a profesionales encargados de la preparación y gestión de la alimentación de personas que necesitan la adaptación de sus menús

(personal de cocina, dietistas-nutricionistas, cuidadores...).

Las plazas son limitadas y el periodo de inscripción finaliza el 10 de octubre de 2022.

- 
- Jornada: 'Eficacia y seguridad en disfagia. Alimentación, textura modificada y calidad de vida'.
  - Día: 21 de octubre de 2022.
  - Horario: de 9.00h a 17.00h.
  - Lugar: Fundació Alicia. Sant Fruitós de Bages (Barcelona).
  - Programa (cast. /cat).
  - Inscripción.