



Cresca organiza la segunda edición de su curso sobre disfagia orofaríngea

02-12-2015

Cresca ha convocado la segunda edición de su curso **Seguridad alimentaria; diagnóstico y tratamiento de la disfagia orofaríngea**; una formación que analiza la disfagia desde el punto de vista del diagnóstico, tratamiento, seguridad alimentaria, alimentación... Entre otras disciplinas médicas y sanitarias, el curso incluye un módulo dedicado a la nutrición en la disfagia y uno a la práctica en la cocina.

Cresca (centro de investigación en seguridad y control alimentario, dependiente de la Universitat Politècnica de Catalunya) celebrará entre los próximos 30 de enero y 12 de marzo la segunda edición del curso **Seguridad alimentaria; diagnóstico y tratamiento de la disfagia orofaríngea**. La fecha límite de inscripción es el 18 de enero.

Se trata de un curso dividido en ocho bloques, entre ellos una sesión práctica conducida por **Eulàlia Fargas** (profesora de educación alimentaria y directora de la escuela Cocina Boquería) y **Marisa García** (asesora de caterings y centros especializados con pacientes/usuarios con disfagia).

Esta sesión práctica está dividida en dos módulos; el primero centrado en el campo de las compras (seguridad alimentaria, calidad y texturas de los alimentos), y el segundo en las formas de cocción y elaboración de menús con distintas texturas.

Otros bloques del curso son: Anatomía y fisiología de la deglución; Abordaje clínico de la disfagia orofaríngea; nutrición en la disfagia; Diagnóstico foniatrico de la deglución; Análisis de peligros; y Dificultades en la unidad neonatal.

Según los organizadores, los objetivos de esta formación son:

- Dar a conocer el abordaje interdisciplinar de la disfagia orofaríngea.
- Conocer la importancia de la seguridadt alimentaria frente a la prevención de posibles patologías causadas en las cocinas de centros especializados.
- Actualizar los conocimientos de los profesionales sanitarios que trabajan con los pacientes que sufren disfagia orofaríngea.
- Completar los conocimientos de los logopedas, nutricionistas, fisioterapeutas, enfermeros y médicos del entorno de pacientes con

diferentes tipos de disfagia orofaríngea.

– Complementar el conocimiento de los profesionales del ámbito social y educativo en relación a los usuarios con disfagia orofaríngea.

Las sesiones teóricas se impartirán en el Edificio Campus Terrassa (Terrassa, Barcelona) y las prácticas en la Escuela Cocina Boquería de Barcelona.

Más información: [*Seguridad alimentaria; diagnóstico y tratamiento de la disfagia orofaríngea.*](#)

Noticias Relacionadas

- Alimentación triturada más allá de la nutrición: claves para preparar menús atractivos
- Técnica y dietética culinaria: modificación de texturas y consistencia de los alimentos
- Residencia 'Sant Cebrià' pone en marcha un proyecto para personas con disfagia
- Personas con disfagia, ¿qué y cómo hacer para que se alimenten correctamente?
- La adaptación de texturas, clave para una mejor calidad de vida de los mayores