



El Hospital Príncipe de Asturias presenta un manual sobre disfagia, que incluye 36 recetas

27-03-2019

Bajo el título 'Disfagia orofaríngea: soluciones multidisciplinarias', los profesionales de la Unidad Funcional de Disfagia del Hospital Universitario Príncipe de Asturias han elaborado un libro en el que se revisan aspectos clínicos relacionados con el abordaje del paciente con disfagia orofaríngea y que aporta, además, 36 recetas (entre primeros, segundos y postres), para elaborar en las cocinas hospitalarias.

La Unidad Funcional de Disfagia del Hospital Universitario Príncipe de Asturias (Alcalá de Henares, Madrid) formada por profesionales de otorrinolaringología, rehabilitación, endocrinología, nutrición y cocina hospitalaria, ha plasmado su trabajo con pacientes con disfagia orofaríngea en el manual 'Disfagia orofaríngea: soluciones multidisciplinarias'; una herramienta de trabajo en la que se revisan los aspectos clínicos relacionados con el abordaje de la enfermedad y que incluye 36 recetas completas entre primeros, segundos y postres.

Tal como se explica en el prólogo del manual, comer y beber resulta esencial para la supervivencia del hombre, por tanto cuando se evidencia que un sujeto padece un trastorno de la deglución se buscan soluciones eficientes y ágiles. El estudio de la disfagia orofaríngea ha despertado gran interés en la comunidad científica en los últimos 30 años, sin embargo, la puesta en práctica de soluciones viables para el cribado, diagnóstico y tratamiento adecuado e individualizado se hace esperar.

Según los autores de la obra, coordinada por **Julia Álvarez Hernández**, jefa de la Sección de Endocrinología y Nutrición de la unidad, *"la disfagia orofaríngea sigue siendo un síntoma ignorado, lo que tiene efectos deletéreos en la atención de los pacientes que la padecen. Sus consecuencias no prevenidas ni tratadas –con el consiguiente aumento de morbi-mortalidad, empeoramiento de la calidad de vida del paciente y de sus cuidadores, y la carga económica que supone para el sistema sanitario– merecen una reflexión"*.

Más allá del interés científico de los propios contenidos, uno de los aspectos más destacables del libro es la practicidad en la que se centran sus textos. Sus autores han apostado por hacer llegar al lector todos los detalles prácticos de interés, desde la sospecha diagnóstica hasta el tratamiento, pasando por la puesta en común de su propia apuesta organizativa. *"Nuestro objetivo es ayudar a crear nuevas unidades multidisciplinarias de atención al paciente con disfagia orofaríngea. Entendemos que un punto fuerte en esta aventura por la que hemos apostado tiene que ver con nuestra organización multidisciplinaria con vocación de ser transdisciplinaria. Y*

junto a ello, creemos que la implicación de los compañeros del servicio de la cocina del hospital resulta ser una de nuestras señas de identidad. De ahí, la aportación de un recetario fácil con modificaciones de texturas y viscosidades, que permitan compensar a los pacientes de forma segura y eficaz, con recetas que puedan ser reproducidas en otros centros y que aseguren mejorar la alimentación natural de nuestros pacientes disfágicos, según el grado y gravedad de la misma”.

– Descárgate el manual: ‘Disfagia orofaríngea: soluciones multidisciplinares’

Noticias Relacionadas

- Adaptación de la alimentación en los pacientes con disfagia por daño cerebral adquirido
- Dietas con textura modificada: evolución, peligros biológicos y gestión de alérgenos
- Alimentación triturada más allá de la nutrición: claves para preparar menús atractivos
- Técnica y dietética culinaria: modificación de texturas y consistencia de los alimentos