



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Nutrición /

La disfagia, más presente que nunca como una de las secuelas graves de la Covid-19

La disfagia, más presente que nunca como una de las secuelas graves de la Covid-19

Miércoles, 16 de diciembre 2020

El 12 de diciembre se celebró el Día Mundial de la Disfagia con el objetivo de dar a conocer un trastorno que afecta a un porcentaje importante de la población y que, a causa de la pandemia de la Covid-19, está más presente que nunca. Tras pasar por las unidades de cuidados intensivos y tras la extubación, se calcula que un 50% de los pacientes ingresados por coronavirus tiene problemas de disfagia. A continuación os dejamos algunos de los artículos más leídos sobre le tema.

Debido a la presencia de la Covid-19 en todo el mundo, miles de personas se han visto afectadas por las secuelas graves que deja este virus en el organismo. Se cree que esto tiene mucho que ver con el proceso de intubación orotraqueal. Una intubación prolongada, donde los pulmones no están funcionando al cien por cien y donde inevitablemente el paciente pierde mucha masa corporal y algunas complicaciones de orden neurológico, pueden desencadenar en una disfagia.

Una vez que el virus se instala en el cuerpo, puede causar daños a nivel cerebral, en la región central y periférica encargada de la deglución. Todo esto se maneja desde las estructuras neurológicas ubicadas en el cerebro, que le dan las órdenes a nervios y músculos; pero si a causa de la Covid se han provocado alteraciones en esas estructuras, estas funciones se verán afectadas y entonces, el resultado final será la presencia de disfagia.

Más allá de las disfgias provocadas por el coronavirus, desde las páginas de Restauración Colectiva hemos tratado este tema en múltiples ocasiones debido a su incidencia en hospitales y residencias de mayores, fundamentalmente.

Aprovechando la celebración del Día Mundial de la Disfagia, el pasado 12 de diciembre, os dejamos algunos de los artículos más leídos, de entre todos los que hemos publicado.

– [¿Cómo abordar la disfagia en los pacientes con infección causada por el virus SARS-CoV-2?](#)

Tras pasar por las unidades de cuidados intensivos y tras la extubación, se calcula que un 50% de los pacientes ingresados por coronavirus tiene problemas de disfagia que, a su vez, pueden provocar mayor riesgo de neumonía, reintubación y mortalidad. En el siguiente artículo, Oihana Monasterio, DN del Hospital Universitario Basurto, nos explica cual debe ser el tratamiento nutricional de estos pacientes.

– [Técnica y dietética culinaria: modificación de texturas y consistencia de los alimentos.](#)

Además de las cuestiones técnicas y culinarias, las dietas de textura modificada deben intentar paliar también los efectos de la disfagia sobre los aspectos psicosociales de quienes la padecen. El reto de estas modificaciones es proporcionar una alimentación suficiente, palatable y variada que pueda también devolver el placer de comer a las personas.

– [El Hospital Príncipe de Asturias presenta un manual sobre disfagia, que incluye 36 recetas.](#)

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.

– [Dietas con textura modificada: evolución, peligros biológicos y gestión de alérgenos.](#)

Las dificultades en el proceso de alimentación causadas por la disfagia provocan una reducción de la ingesta de alimentos que conlleva a estados nutricionales deficientes y a la deshidratación; es importante conseguir una alimentación adaptada que por aroma, color, aspecto y sabor sea aceptada por el paciente. Hoy en día, el profesional tiene a su alcance diferentes opciones que van desde el proceso artesanal de modificación de texturas hasta las diferentes alternativas comerciales.

– [Alimentación triturada más allá de la nutrición: claves para preparar menús atractivos.](#)

La adaptación de texturas es un tema del que hemos hablado en diversas ocasiones. Hoy os ofrecemos un artículo en el que se explican los aspectos principales a tener en cuenta para que una alimentación de textura modificada sea nutritiva y placentera. Al final del artículo encontraréis además los enlaces para descargaros una guía e información sobre una jornada dirigida a los profesionales de cocina, todo ello de Fundació Alcía.

– [Adaptación de la alimentación, en los pacientes con disfagia por daño cerebral adquirido.](#)

El Imsero editó en 2018 la 'Guía de nutrición de personas con disfagia', ante la petición de información de los familiares de pacientes atendidos en el Centro de Referencia Estatal de Atención al Daño Cerebral (Ceadac). A continuación reproducimos el capítulo dedicado a la adaptación de la alimentación y manejo de los trastornos de la deglución.