



## Nueva guía de nutrición para personas con disfagia, abordada desde diferentes disciplinas

26-01-2021

La Universidad chilena del Bío-Bío presentó, a mediados de enero, la 'Guía de nutrición en disfagia'; un trabajo cuyo objetivo es contribuir a mejorar la calidad de vida de los usuarios y seguir avanzando en la atención de las personas con disfagia. La guía, abordada desde diferentes disciplinas, destaca el perfil del dietista nutricionista para analizar los aspectos de diagnóstico, tratamiento, seguimiento y evolución de los pacientes.

Se estima que un 8% de la población mundial experimenta algún grado de dificultad para comer alimentos sólidos y beber líquidos como consecuencia de disfagia, un 15% de pacientes hospitalizados la padece y aumenta a un 30% en pacientes ingresados en centros de rehabilitación y a un 40% en residencias geriátricas.

Su diagnóstico precoz contribuye a minimizar los riesgos asociados a la seguridad y eficacia de la alimentación, como son la desnutrición, deshidratación, aspiraciones y neumonías.

En su intervención clínica, es crucial un trabajo multidisciplinar para abordar los aspectos de diagnóstico, tratamiento, seguimiento y evolución, y en este contexto, el dietista nutricionista es un recurso humano clave por su implicación en el diseño, planificación, prescripción, evaluación y control de estrategias de intervención.

El tratamiento dietético comprende una modificación de la alimentación en términos de texturas y viscosidades adaptadas a la capacidad deglutoria del usuario, así como también, se precisa de una intervención en el diseño y cumplimiento de protocolos de servicio de alimentación dirigidos a estas personas, donde la premisa 'dar de comer' contribuya a mejorar sus tiempos de comida aportando no solamente una alimentación segura, eficaz y nutritiva, sino también muy palatable, gastronómicamente atractiva, inclusiva y digna.

En este contexto, el equipo de investigación en trastorno de la deglución de la Universidad del Bío-Bío, Chillán (Chile) ha trabajado en la creación de una 'Guía de nutrición en disfagia' dirigida a todos los profesionales de salud que trabajan con pacientes que cursan esta enfermedad. La guía cuenta con ocho capítulos que complementan la visión multidisciplinar en el abordaje terapéutico.

Desde las causas, diagnóstico, evaluación y tratamiento, considerando la higiene oral y de los alimentos para finalizar con aspectos éticos.

Se espera que esta publicación, abordada desde diferentes disciplinas, contribuya a mejorar la calidad de vida de los usuarios y seguir avanzando en la atención de las personas con disfagia.

El equipo agradece el apoyo de los profesionales del Centro de Referencia Estatal de Atención al Daño Cerebral, (Imsero) Madrid, por haber compartido su visión y modelo de atención en usuarios que cursan con disfagia, y tener la oportunidad de contribuir a la transferencia de conocimiento y a la mejora de la calidad de vida de estas personas.

Por otra parte, agradecen también a la dirección de Docencia de la Vicerrectoría Académica de la Universidad del Bío-Bío, por el apoyo prestado en el desarrollo de la guía, a través del Proyecto de Fondo de Desarrollo de la Docencia.

– Descarga de la versión digital de la guía: 'Guía de nutrición en disfagia'.

## Noticias Relacionadas

- La disfagia, más presente que nunca como una de las secuelas graves de la Covid-19
- El Hospital Príncipe de Asturias presenta un manual sobre disfagia, que incluye 36 recetas
- ¿Cómo abordar la disfagia en los pacientes con infección causada por el virus SARS-CoV-2?
- Adaptación de la alimentación en los pacientes con disfagia por daño cerebral adquirido
- Técnica y dietética culinaria: modificación de texturas y consistencia de los alimentos



**Luisa Andrea Solano** es doctora en Farmacia. Licenciada en Nutrición y Dietética, máster en Nutrición Clínica y máster en Gastronomía e Innovación Alimentaria. Desarrolló su experiencia profesional en Santiago de Chile destacándose en las áreas clínicas y de restauración colectiva. Actualmente es docente en la Universidad Europea de Madrid. [www.luisasolano.com](http://www.luisasolano.com). @: [solano.luisa@gmail.com](mailto:solano.luisa@gmail.com).