

Igual que els anteriors, el quart mòdul del curs interdisciplinari sobre la seguretat alimentària i el diagnòstic i tractament de la disfàgia orofaríngia organitzat pel Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari de la UPC (CRESCA) es va celebrar en les instal·lacions del Campus de Terrassa. En aquesta ocasió, la temàtica que s'hi va tractar va ser l'abordatge clínic de la disfàgia orofaríngia des de el punt de vista de la logopèdia i la fisioteràpia.



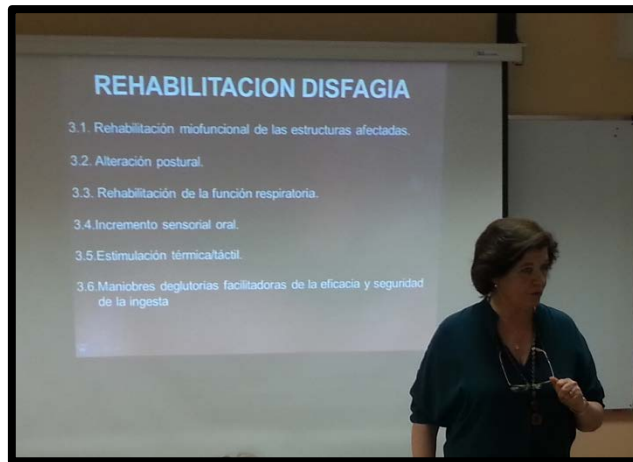
Vista dels assistents a la quarta sessió del curs.

Aquest mòdul va constar de dues sessions teòrica-pràctiques. La primera va ser impartida per la logopeda especialitzada en deglució i comunicació Marisa Garcia, membre del CRESCA, i per la fisioterapeuta i infermera Núria Torrens, del Parc Sanitari Pere Virgili.



Les Sres. Marisa Garcia i Núria Torrens preparant la sessió pràctica

En la primera sessió teòrica-pràctica, ambdues professionals van abordar, en primer lloc, la interpretació de les alteracions clíniques per, tot seguit, incidir en la classificació de la deglució segons el grau de severitat de disfàgia.



La Sra. Torrens durant la seva exposició

A partir de les bases teòriques es va desenvolupar la part pràctica on es va considerar: la rehabilitació miofuncional de les estructures afectades, l'alteració postural, la rehabilitació de la funció respiratòria, l'increment sensorial oral, l'estimulació tèrmica/tàctil i, finalment, les maniobres deglutòries facilitadores de l'eficàcia i seguretat de la ingesta.

D'altra banda, la segona sessió d'aquest mòdul, es va dedicar a les modificacions de la consistència dels aliments en funció de la alteració de la deglució. Es van abordar aspectes relacionats amb la dificultat en l'adaptació de la dieta disfàgica de textures volums i viscositats adaptades. Concretament, es va fer èmfasi en les tècniques de compensació, en la modificació del volum i de la velocitat de presentació del bolus, en la modificació de la consistència i en l'estimulació sensorial.



La Sra. García dissertant sobre la disfàgia orofaríngea



Detall de la sessió pràctica

Com a complement d'aquestes dues sessions, el mòdul del dia trenta de maig va comptar amb l'aportació de les representants de l'empresa Smoothfood, la qual ha col·laborat en aquesta edició del curs.

La Sra. Àngels Dopacio i la Sra. Loluca Tascón van presentar quatre productes: Air Instant, pensat com a estimulant del reflex de deglució, conté com a ingredient principal la lecitina de soja; Visco Instant, un espessidor per a líquids a base de goma xantana i goma guar; Spuma Instant, producte amb el que, molt fàcilment, es poden elaborar escumes amb una consistència de mousse a partir de suc de fruita, brous i altres líquids i, finalment, Gelea Instant, un agent de gelificació universal compost per agar-agar i xantana. Cal remarcar que es recomana escalfar la mescla formada per aquest producte i el líquid que es vol gelificar durant un curt període de temps, per bé que es pot consumir tant en fred com en calent.



La Sra. Dopacio mostrant un dels productes aportats per Smoothfood

Cal recordar que durant la tarda del divendres cinc de juny s'impartirà el primer mòdul sobre seguretat alimentaria. Aquesta modificació en el calendari del curs ha estat motivada



per qüestions d'agenda de l'Escola Cuina Boquera, on s'impartirà la jornada de cuina pràctica.

En aquest mòdul, el Sr. Enric Riera, assessor i especialista del CRESCA en Seguretat i Control Alimentari abordarà les Bones Pràctiques Higieniques (BPH), descriurà els productes i els seus processos d'elaboració i ús per, finalment, Identificar en cada pas els perills potencials per als consumidors amb disfàgia.



La Sra. Tascón en un moment de la seva presentació

[www.cresca.upc.edu](http://www.cresca.upc.edu)