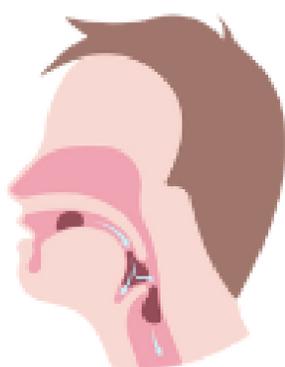


EL RETO: HIDRATAR ADECUADAMENTE



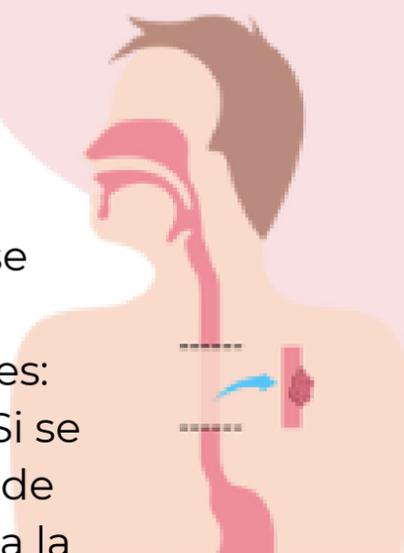
1



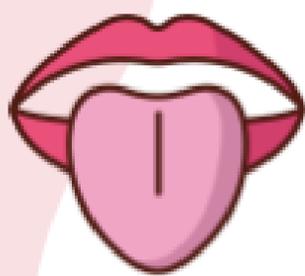
La **disfagia** es una alteración o déficit en la deglución, que podría tener una gran importancia en el estado de salud de la persona, pudiendo desembocar en estados tan graves como la deshidratación, la desnutrición o complicaciones respiratorias

2

La deglución es un proceso único, que se puede dividir (de forma didáctica, para entender mejor cómo ocurre) en tres fases: oral (o preparatoria), faríngea y esofágica. Si se produce alguna dificultad en la segunda de ellas, la fase faríngea, se puede ver alterada la seguridad en la deglución, con el consecuente riesgo de una aspiración (penetración del alimento en la vía aérea)



3



Aunque la disfagia afecta tanto a la deglución de alimentos sólidos como líquidos, no tomar suficiente cantidad de líquidos puede conllevar consecuencias clínicas negativas en la salud: un menor flujo salival deriva en un posible aumento de infecciones víricas y bacterianas, infecciones o enfermedades bucales y sequedad de la lengua. Asimismo, la falta de salivación significa incrementar la dificultad de formar el bolo alimenticio, conllevando a una menor adherencia y a un aumento del miedo a atragantarse, lo que puede reducir la ingesta de líquidos diarios

4

En la práctica clínica, el terapeuta especializado en deglución, debe realizar una exhaustiva valoración de todo el proceso de deglución, evaluando tanto el grado como la sintomatología; todo ello permitirá poder individualizar el tratamiento en cada caso concreto



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN



Instituto de Salud Carlos III

NUTRIFAG



Cofinanciado por la Unión Europea

Proyecto código PI21/00738

EL RETO: HIDRATAR ADECUADAMENTE



5



En dicha evaluación, cuando el paciente presenta alguno de los signos de alerta durante la ingesta de cualquier líquido (agua, leche, caldos,...) puede ser indicativo de una falta de protección de la vía aérea (el alimento “escaparse” hacia el pulmón, con las consiguientes consecuencias)

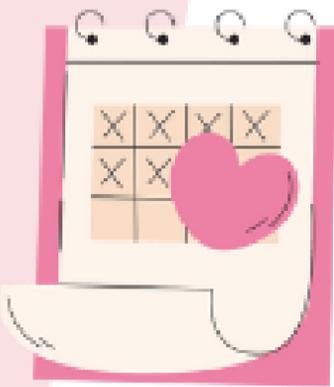
En este caso, el profesional competente considera que dicho paciente presenta disfagia (en seguridad) para textura líquida; dicho de forma más coloquial, que no debe beber líquidos puesto que no es seguro para su salud

6

Si tenemos en cuenta que la hidratación de la persona es vital, en estos casos se recomienda iniciar un tratamiento que garantice seguridad en la deglución. Además, la primera (y fundamental) recomendación/pauta será la eliminación de líquidos en la alimentación de la persona



7

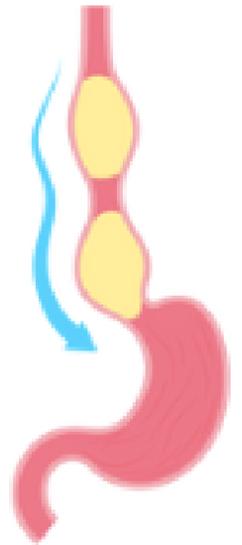


La alternativa más común, aunque podrían valorarse otras vías, será la modificación de la viscosidad a través de espesantes, consiguiendo otra textura que garantice la protección de la vía aérea durante la deglución. El espesante es una sustancia que nos permite modificar la consistencia del líquido, teniendo en cuenta la valoración previa del paciente, a consistencia néctar, miel o pudding

8

El uso del espesante para líquidos como pauta inicial, puede formar parte de un proceso rehabilitador individual y específico de la deglución

En disfagia, el tratamiento impartido nos permite aumentar la seguridad y eficacia de la deglución



NUTRIFAG

Proyecto código PI21/00738



EL RETO: HIDRATAR ADECUADAMENTE



9



Los espesantes de usos médicos especiales son una herramienta clínica ampliamente utilizada que ha demostrado mejorar la eficacia y seguridad deglutoria en pacientes con disfagia orofaríngea

10

El aumento en la viscosidad del bolo es una de las estrategias compensatorias más frecuentes para el manejo de la disfagia orofaríngea



11



Si bien existe una amplia variedad de espesantes en polvo totalmente eficaces con los que se pueden adaptar los líquidos en función de la viscosidad necesaria para cada paciente, el reto sigue siendo importante y complejo para conseguir un adecuado estado de hidratación en pacientes con Disfagia Orofaríngea

12

En algunas ocasiones la preparación de bebidas espesadas puede suponer un reto debido a la situación del paciente, a mediciones poco precisas y dificultades de disolución con algunas bebidas. Por ello, pacientes, cuidadores y personal sanitario requieren de soluciones sencillas y prácticas para adaptar las bebidas a la viscosidad necesaria



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN



Instituto de Salud Carlos III

NUTRIFAG



Cofinanciado por la Unión Europea

Proyecto código PI21/00738

EL RETO: HIDRATAR ADECUADAMENTE

13



Gracias a una tecnología de última generación, existen espesantes con una composición a base de una mezcla única de goma arábiga y xantana para el manejo dietético de pacientes con disfagia

14

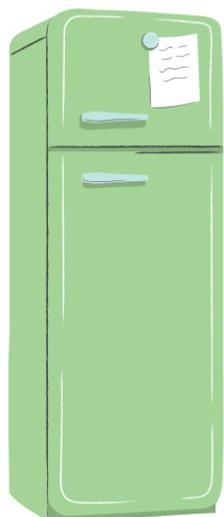
¿Cuál es su dosificación para conseguir distintas viscosidades?

Se deberá ver las instrucciones del fabricante. La dosificación podrá variar de una casa comercial a otra



15

¿Cómo se debe conservar? Si la bebida está a temperatura ambiente, puede consumirse dentro de las 4 horas siguientes y en las 24 horas posteriores si está refrigerada. Una vez abierto, el producto puede utilizarse durante 8 semanas



15

NUNCA se utilizarán gelatinas industriales

NUNCA se utilizarán cañitas o jeringas

NUNCA se dará agua con el paciente tumbado o adormilado



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN



Instituto de Salud Carlos III

NUTRIFAG



Cofinanciado por la Unión Europea

Proyecto código PI21/00738