



Seminario Internacional Desafíos y Abordajes en el Manejo de la Alimentación en Personas Adultas con Disfagia



## **Información** General

Versión: 2022

Modalidad: Presencial

**Duración Total:** 12 horas

**Fecha de Inicio:** 2 de diciembre de 2022

**Fecha de Término:** 3 de diciembre de 2022

Vacantes\*: Mínimo 15, máximo 30 Alumnos

**Días y Horarios:** • Viernes 2 de diciembre, de 08:50 a 17:00 hrs

· Sábado 3 de diciembre, de 09:00 a 14:00 hrs

**Precio:** \$80.000.-

### Dirigido a\*\*:

· Fonoaudiólogos(as), Psicólogos(as), Nutricionistas, Terapeutas Ocupacionales y profesionales afines.

· Estudiantes de fonoaudiología y profesiones afines.

\* La realización del programa está sujeta a la cantidad mínima de participantes.

\*\*La definición de los destinatarios es de exclusiva responsabilidad del Departamento que imparte este Programa.

### **Descripción y** Fundamentos

La deglución y alimentación sustentan funciones vitales para el ser humano durante todo su ciclo vital, como son la nutrición e hidratación, siendo esenciales a lo largo de la vida de cada persona, tendiendo además un importante rol social. Dado lo anterior, toda alteración en estas habilidades supone un negativo impacto en la calidad de vida de la persona afectada, como también en quienes son parte de su entorno.

Son diversas las condiciones de salud que se pueden manifestar como una alteración en la deglución y/o alimentación, sin embargo, es claro que existe un grupo creciente de individuos que actualmente requieren de un adecuado apoyo y acompañamiento terapéutico para alcanzar niveles de funcionalidad que sean compatibles con su bienestar.

Considerando dicho contexto, este seminario tiene como propósito formativo entregar a los profesionales participantes una actualización de temáticas relevantes, emergentes y actualizadas, en relación al manejo clínico en personas que presentan trastornos de la deglución y/o alimentación oral en diferentes contextos centrado en el proceso de alimentación y desde la perspectiva de diferentes profesionales.

Se presentarán además estrategias de intervención basadas en la Iniciativa Internacional de Estandarización de la Dieta para la Disfagia (IDDSI) la cual se fundó con el objetivo de desarrollar nueva terminología y definiciones estandarizadas a nivel mundial para describir alimentos modificados en textura y líquidos espesados utilizados para personas con disfagia de todas las edades, en todos los entornos de atención y en todas las culturas.

# Certificación

Facultad de Medicina de la Universidad de Chile.

- Unidad Académica Responsable:
  - Departamento de Fonoaudiología.

# **Objetivos**

### **Objetivo General**

· Actualizar los conocimientos sobre nuevos desafíos y alternativas en el manejo de la alimentación de personas adultas con disfagia.

## **Contenidos**

### Sesión 1: (2/12/2022)

- · Características de la disfagia y sus efectos en la alimentación.
- · Introducción a Casos Clínicos.
- · Efectos de la disfagia en la alimentación: Manejo de enfermería.
- · Efectos de la disfagia en la alimentación: Una perspectiva desde la nutrición.
- · Efectos de la disfagia en la alimentación: Una perspectiva desde la salud mental.
- · Efectos de la disfagia en la alimentación: Una perspectiva desde la Terapia Ocupacional.

### Sesión 2: (3/12/2022)

- · Clasificación de la IDDSI y sus bases teóricas.
- · Manejo de la alimentación en base a la IDDSI.
- · Casos Clínicos.
- · Demostración preparación alimentos.

# Metodología

El Seminario Internacional "Desafíos y abordajes en el manejo de la alimentación en personas adultas con disfagia.", tiene un enfoque esencialmente teórico, con orientación hacia la aplicación clínica. Este se realizará de manera presencial.

El seminario considera clases expositivas, a cargo de académicos/as y/o profesionales expertos/as en las temáticas presentadas. Se realizará además análisis de casos clínicos desde la perspectiva de diferentes profesionales.

# **Evaluación y** Aprobación

A todo profesional y/o estudiante que cumpla con la asistencia mínima (90%) se le entregará certificado de asistencia.



# Calendario de Actividades ,

### Viernes 2 de diciembre

HORARIO	TEMA	RELATOR/A
8:50 - 9:00	Bienvenida.	Lilian Toledo Rodrigo Tobar
9:00 – 9:45	Características de la disfagia y sus efectos en la alimentación.	Macarena Martínez
9:45 - 10:15	Introducción a Casos Clínicos.	Rodrigo Tobar
10:15 — 11:15	Efectos de la disfagia en la alimentación: Manejo de enfermería.	Elisa Maldonado
11:15 - 11:45	Break	
11:45 – 13:00	Efectos de la disfagia en la alimentación: Una perspectiva desde la nutrición.	Francisca Mejias
13:00 – 14:30	Receso	
14:30 - 15:30	Efectos de la disfagia en la alimentación: Una perspectiva desde la salud mental.	Carmen Gloria Carbonell
15:30 - 16:00	Break	
16:00 – 17:00	Efectos de la disfagia en la alimentación: Una perspectiva desde la Terapia Ocupacional.	Constanza Pérez

### Sábado 3 de diciembre

HORARIO	TEMA	RELATOR/A
9:00 – 10:00	Clasificación de la IDDSI y sus bases teóricas.	Aline Ferla
10:00 – 11:00	Manejo de la alimentación en base a la IDDSI.	Aline Ferla
11:00 - 11:30	Break	
11:30 - 12:30	Casos Clínicos.	Aline Ferla
12:30 - 13:30	Demostración preparación alimentos.	Marcia Toloza Rodrigo Tobar
13:30 - 14:00	Cierre Seminario	

## **Equipo** Docente

#### Directora del Seminario:

### Prof. Lilian Toledo Rodríguez

Prof. Asociado Facultad de Medicina U. de Chile Magíster en Ciencias Biológicas Universidad de Chile

#### Coordinador del Seminario:

### **Prof. Rodrigo Tobar Fredes**

Prof. Asistente Facultad de Medicina U. de Chile Máster en Nutrición y Alimentación Universitat de Barcelona

### **Cuerpo Docente:**

Prof. Macarena Martínez

#### **Docentes Invitados:**

Prof. Elisa Maldonado

**Prof. Francisca Mejias** 

Prof. Constanza Pérez

Prof. C. Gloria Carbonell

Prof. Marcia Toloza

#### **Invitada Internacional:**



Dra. Aline Ferla
Fonoaudióloga
Doctora en Ciencias Neumológicas,
Máster en Trastornos de la
Comunicación Humana, Especialista
en Disfagia y Motricidad Orofacial.
Miembro de la Sociedad Europea de
Trastornos de la Deglución.