

DISFAGIA OROFARINGEA

¿COMO PODEMOS AYUDAR?



Pilar García Figueiras
Enfermera N.A.
CHUAC

DISFAGIA

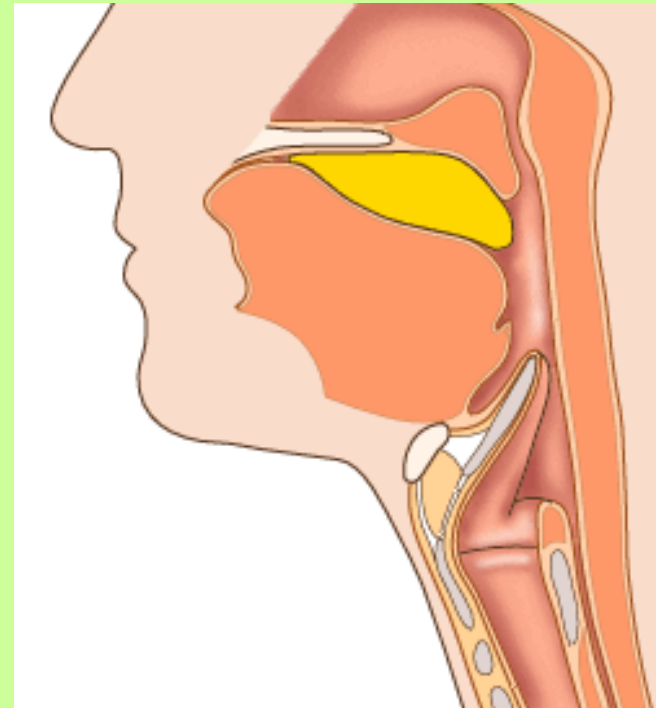
- Es un **síntoma** que hace referencia a la dificultad para la deglución
- Asociado a: ACV, enf. neurológicas, TCE, tumores del área de ORL y MFC... y al envejecimiento



Altera de forma importante la calidad de vida

DEGLUCION FISIOLOGICA

- 4 FASES: oral preparatoria, oral propulsiva, faríngea y esofágica
- **INTERVIENEN**
 - > 30 músculos
 - 6 pares encefálicos
 - 5 terminaciones nerviosas

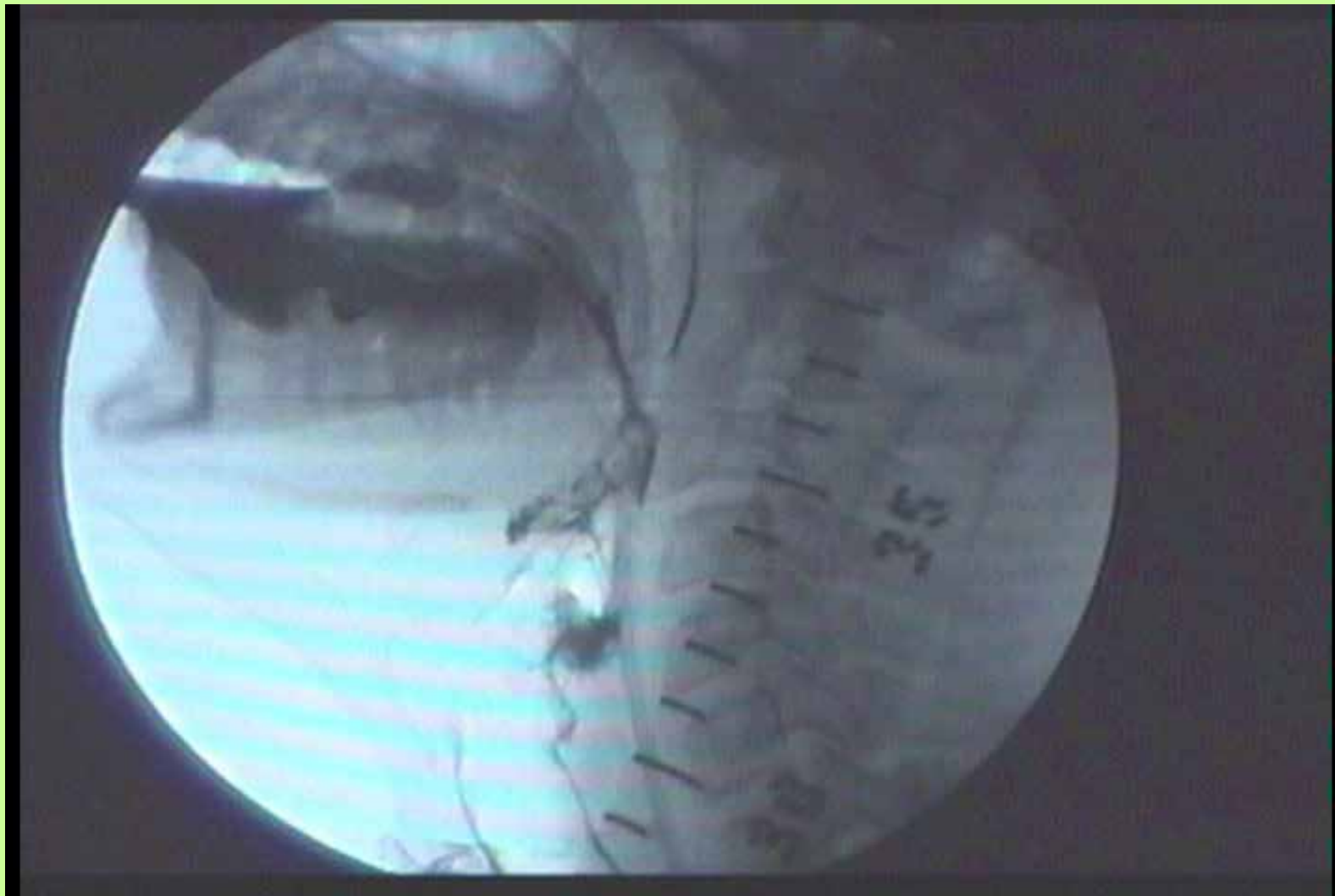


VIDEOFLUOROSCOPIA

- Exploración radiológica dinámica, en la que se administra al paciente un contraste hidrosoluble con diferentes consistencias, y se filma el proceso de la deglución, desde la masticación hasta que el bolo pasa al esófago



DEGLUCION PATOLOGICA



DEGLUCION PATOLOGICA



SINTOMAS

- Dificultad para formar el bolo alimenticio
- Degluciones múltiples o fraccionadas
- Pérdida del contenido oral .Babeo
- Toser o atragantarse
- “Voz húmeda”
- Sensación de que los alimentos se pegan en la garganta
- Perdida de peso
- Infecciones respiratorias frecuentes

40% de las aspiraciones
son silentes

DIAGNOSTICO

- Historia clínica específica/ encuesta
(aspectos: cognitivos, conductuales y de lenguaje)
- Exploración clínica-método *Bedside*
- Videofluoroscopia
- Fibrolaringoscopia
- Manometría faringoesofágica



MECV-V & *BEDSIDE*

- Método de exploración clínica volumen-viscosidad
 - Material: espesante, agua, vasos, jeringas, guantes y un pulsiosímetro

Néctar
Líquido
Puding
5-10-20ml

Orienta sobre la viscosidad
y el volumen
adecuados a cada paciente

Permite identificar la disfagia orofaríngea
Detecta alteraciones de la eficacia y la seguridad
Previene desnutrición, deshidratación y aspiraciones

CONSECUENCIAS

DISFAGIA

Disminución de la
ingesta de nutrientes

Disminución de la
ingesta hídrica

Malnutrición

Deshidratación

↓ Cap. funcional

↓ Inmunidad

Infecciones

Peor respuesta a los tratamientos
Mayor estancia hospitalaria

COMPLICACIONES

- LA EFICACIA: Evalúa la capacidad del paciente para ingerir la **totalidad** de nutrientes y agua que necesita

↓ Disminución de la eficacia de la deglución

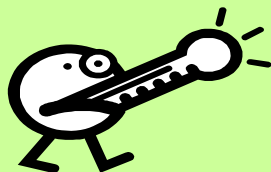
Desnutrición y/o deshidratación



- LA SEGURIDAD: Evalúa la capacidad del paciente, para que la ingesta se realice sin peligro de aspiración

↓ Disminución de la seguridad de la deglución

Aspiración-neumonía



COMO EVITAR LAS COMPLICACIONES

- Diagnostico precoz
- Trat. nutricional adecuado, individualizado
- Técnicas de prevención (posturales y /o sondas)
- Rehabilitación

Manual de información
a cuidadores
y familiares

REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

- Individualizar la alimentación, adaptar a necesidades
- No renunciar a TODOS los recursos de que disponemos

A.T.

(Alimentación Tradicional)

Difícil cubrir necesidades
Falta de seguridad en
la composición
Nutrientes afectados
por las modificaciones

ABA

(Alimentación Básica
Adaptada)

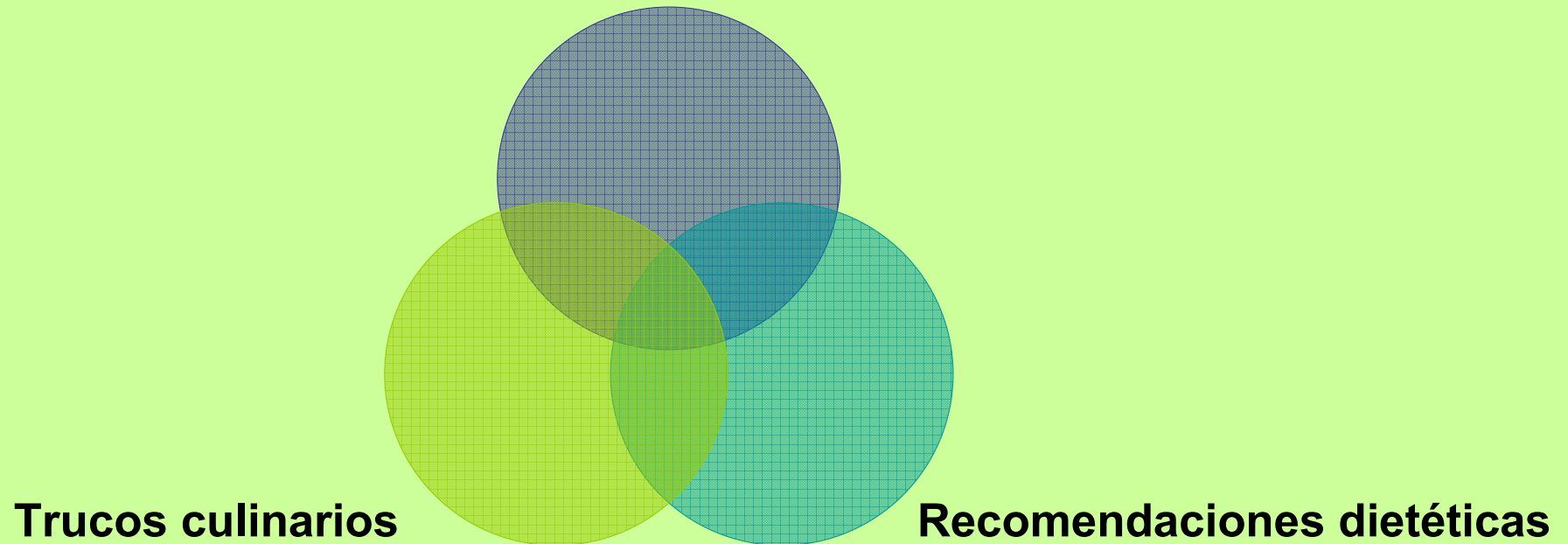
Purés y papillas
Sabores dulces y salados

Suplementos

Pacientes con
requerimientos especiales
Desnut. previa
UPP
Anorexia

RECOMENDACIONES

Recomendaciones generales



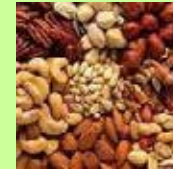
RECOMENDACIONES GENERALES

- Ambiente relajado y tranquilo
- Dar órdenes sencillas y claras
- Esperar vaciado de la boca
- Tomar pequeñas cantidades c/vez
- Sentado durante y post-ingesta
- Flexión anterior del cuello
- En hemiparexias rotar la cabeza hacia el lado afectado
- Colocar el alimento presionando sobre la lengua
- Purés y papillas adaptadas al adulto
- Beber es tan importante como comer
- Higiene bucal
- En disfagias severas colocación de sondas





RECOMENDACIONES DIETETICAS

- Evitar alimentos pegajosos
- Evitar alimentos que se dispersan por la boca
- Evitar diferentes consistencias en el mismo plato
- Triturar bien los alimentos, evitar: grumos, huesecillos, espinas, pieles; pasar las legumbres por el pasapurés
- Leche para ablandar los alimentos sólidos y para preparaciones, tanto dulces como saladas
- Añadir a los platos (quesitos, mantequilla, nata, mayonesa)
- Usar espesantes comerciales instantáneos; también galletas, tapioca, copos de patata, harina de maiz, papillas de cereales
- Asegurar la higiene alimentaria



TRUCOS CULINARIOS

- Utilizar moldes, para dar formas 
- Salsas, para dar color (tomate, caramelo líquido, nata)
- Añadir ingredientes con mucho sabor: especias, limón, ajo, cebolla, picantes ...
- Bolitas de gelatina de colores y sabores diferentes
- Combinación de sabores (pasar de un sabor a otro muy diferente): dulce, salado, amargo ... 
- Dietas variadas
- En pacientes desnutridos o con escasa ingesta, utilizar **suplementos** para confeccionar: cremas, postres, batidos ...



¡¡ PODEMOS !!

- QUE EL COMER SIGA SIENDO EL MISMO MOMENTO DE PLACER SIEMPRE, Y NO UN MOMENTO DE ANGUSTIA Y MIEDO



Gracias por vuestra atención
