

DISFAGIA OROFARÍNGEA

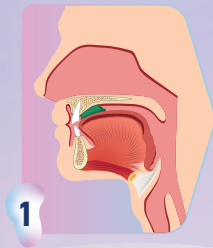


Información destinada al
profesional de la salud.

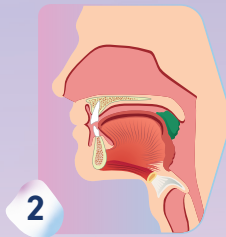
DEGLUCIÓN

La deglución es tragar los alimentos y los líquidos para poderlos transportar desde la boca hasta el estómago.

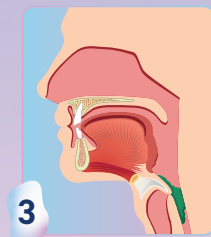
Fases de la deglución:



Fase preparatoria y oral:
introducimos el alimento en la boca, formamos el bolo y la lengua lo propulsa hacia la faringe.



Fase faríngea:
se cierra la vía respiratoria y se abre la digestiva.



Fase esofágica:
el bolo alimenticio se dirige hacia el estómago pasando por el esófago.

QUÉ ES LA DISFAGIA

La disfagia orofaríngea es la dificultad para poder tragar. Existe cuando falla cualquier fase de la deglución y se refleja en los siguientes problemas:

No formar el bolo alimenticio

No propulsar el bolo a la faringe

El bolo cae a la faringe sin poder controlarlo

El bolo se queda en la faringe

**El bolo se dirige a la vía respiratoria
(broncoaspiración)**



RAZONES:

Las principales razones por las que suceden estos fallos son:



Debilidad



Desnutrición



Cierre incorrecto
o tardío de la vía
respiratoria



Sarcopenia



Falta de piezas
dentales

CAUSAS PRINCIPALES:



Edad



Daños
neurológicos



Daños estructurales
(tumor, etc.)

CONSECUENCIAS DE LA DISFAGIA



- Infecciones en el pulmón por broncoaspiración.
- Desnutrición por la reducción de nutrientes.
- Deshidratación al evitar beber por el malestar que originan las broncoaspiraciones.

La disfagia se manifiesta con signos como:

- ✓ **Dificultad para masticar.**
- ✓ **Dificultad para formar el bolo.**
- ✓ **Debilidad para propulsar el bolo alimenticio.**
- ✓ **Dificultad para controlar los alimentos y los líquidos dentro de la boca.**
- ✓ **Dificultad para hacer bajar el alimento por la faringe.**
- ✓ **Tos al tragar.**
- ✓ **Carraspeos o cambios de voz después de tragar.**
- ✓ **Dificultad para respirar después de tragar.**

¿QUÉ HACER PARA PREVENIR LAS INFECCIONES RESPIRATORIAS, LA DESNUTRICIÓN, Y LA DESHIDRATACIÓN?



El médico y el logopeda valoran el caso para proporcionar al paciente las **pautas necesarias de cómo rehabilitar y modificar los volúmenes y las texturas de los alimentos y los líquidos** para prevenir estas situaciones.

RECOMENDACIONES BÁSICAS PARA ADAPTAR LA TEXTURA DE LOS ALIMENTOS



La textura de los alimentos siempre se debe adaptar hacia más suaves, más lubricadas y más fáciles de aplastar o deshacer.



Las texturas de los líquidos se deben adaptar hacia más espesas.

Un método muy recomendado es el marco internacional IDDSI



Más info IDDSI:



CÓMO ADAPTAR LA TEXTURA DE LOS ALIMENTOS



Cocer más los alimentos dejándolos húmedos y no secos ni duros.

Picar o moler las carnes y siempre añadir salsas espesas.



Eliminar los alimentos que tengan dos texturas como las sopas o la fruta.

Si hay riesgo de desnutrición, suplementar los alimentos usando proteína en polvo como **FontActiv® Protein de laboratorios Ordesa.**



CÓMO ADAPTAR LA TEXTURA DE LOS LÍQUIDOS



Uso de espesantes como **FontActiv® Espesante Claro** de laboratorios **Ordesa**, que permite de forma fácil y rápida **aumentar la textura de los líquidos haciéndolos más densos** y por lo tanto dando mayor seguridad a la deglución. Si su especialista lo considera necesario, también existe la posibilidad de un tratamiento nutricional ya espesado como **FontActiv® Condensed**.



El profesional de la salud será el que dará la recomendación de la textura segura.

BIBLIOGRAFÍA

- McCarty EB, Chao TN. Dysphagia and Swallowing Disorders. *Med Clin North Am*. 2021 Sep;105(5):939-954. doi: 10.1016/j.mcna.2021.05.013. PMID: 34391544.
- Wilkinson JM, Codipilly DC, Wilfahrt RP. Dysphagia: Evaluation and Collaborative Management. *Am Fam Physician*. 2021 Jan 15;103(2):97-106. PMID: 33448766.
- Gascon L, Bryson PC, Benninger M, Brodsky MB. Assessing Dysphagia in the Adult. *Otolaryngol Clin North Am*. 2024 Aug;57(4):523-530. doi: 10.1016/j.otc.2024.03.003. Epub 2024 Apr 16. PMID: 38632000.
- The international dysphagia diet standardisation initiative (IDDSI). <https://iddsi.org/>

FontActiv® Condensed

Nutrición completa, segura y concentrada para pacientes con disfagia o riesgo nutricional.

Dieta completa hiperproteica, hipercalórica con fibra.



CI: 505935.8

Sabor vainilla



BAJO EN LACTOSA



SIN GLUTEN



FINANCIABLE
por el
SNS

2

Textura IDDSI Nivel 2
(poco espesa)¹

- ▶ Máximo aporte proteico para mantener la masa muscular
- ▶ Alta densidad calórica
- ▶ Fibra soluble prebiótica (FOS)
- ▶ Buen control glucémico (sin sacarosa)
- ▶ MCT: energía de rápida absorción y tolerancia

1. Cichero JA, Lam PT, Steele CM, Hanson B, Chen J, Dantas RO, et al. Development of International Terminology and Definitions for Texture-Modified Foods and Thickened Fluids Used in Dysphagia Management: The IDDSI Framework. *Dysphagia*. 2017;32(2):293-314.

2. Rommel N, Hamdy S. Dysphagia: clinical management in the context of ageing and neurological disease. *Nat Rev Gastroenterol Hepatol*. 2016;13(1):49-59.

1 de cada 3

pacientes con disfagia desarrolla desnutrición proteico-calórica²

2 de cada 3

sufren alteración de la seguridad de la deglución¹



28
Vitaminas y minerales



Más información en www.fontactiv.es

www.ordesaacademyofhealthyaging.com

