



2025

CURSO



DISFAGIA

el paso a paso para implementar las
dietas de consistencia modificada

P R O G R A M A

capacitación profesional



www.snc.com.ar



[snc.capacitaciones](https://www.instagram.com/snc.capacitaciones)



DISFAGIA

el paso a paso para implementar las dietas de consistencia modificada

FUNDAMENTACION

La disfagia es la alteración en el transporte del bolo alimenticio desde la boca hasta el estómago. Las personas que padecen disfagia pueden tener alterada la seguridad y/o la eficacia de la deglución, donde la alteración de la primera puede generar patologías respiratorias, mientras que la segunda, la incapacidad para alimentarse e hidratarse de manera óptima, lo que aumenta el riesgo de malnutrición y condiciona la calidad de vida del paciente y su entorno.



FUNDAMENTACION (CONT.):

La disfagia afecta a casi el 8% de la población mundial y es particularmente común en enfermedades neurodegenerativas, accidentes cerebrovasculares, cánceres de cabeza y cuello y en los adultos mayores. La adecuada adaptación de la consistencia de alimentos y bebidas es una estrategia central para reducir las complicaciones de los trastornos de la deglución, y favorecer la recuperación de estos pacientes. Una correcta intervención nutricional tiene amplios beneficios: en el contexto clínico disminuye los costos de salud y días de internación; en el contexto del paciente mejorar su calidad de vida y la recuperación de la función deglutoria.

Las dietas de consistencia modificadas son la primera línea estratégica en el manejo de la disfagia. La adecuación de la textura y consistencia de los alimentos en función del trastorno de base y la capacidad deglutoria de la persona permite una alimentación eficaz y segura.

Hablar en un idioma común al momento de definir las dietas de consistencia modificada es, sin dudas, una forma de optimizar el abordaje del paciente con disfagia.

La International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) surgió a partir de la necesidad de desarrollar una terminología global que pueda utilizarse universalmente para mejorar tanto la prescripción médica de las dietas de textura modificada en paciente con disfagia como la elaboración culinaria según la consistencia indicada.



FUNDAMENTACION (CONT.):

Su gran diferencial respecto a las nomenclaturas previas es que se acompaña de técnicas de medición prácticas y validadas que facilitan su implementación.

Las Guías y Consensos internacionales (Guías Francesas sobre dietas terapéuticas para pacientes hospitalizados, Guías ESPEN de Nutrición clínica, etc.) sugieren que las instituciones de Salud implementen esta nomenclatura universal, ya que utilizar una terminología internacional estandarizada mejora la seguridad del paciente, favorece la comunicación entre los distintos profesionales, promueve las buenas prácticas y la eficiencia de la atención.

OBJETIVO GENERAL:

◆ Que los profesionales adquieran las herramientas teórico-prácticas necesarias para lograr un abordaje nutricional integral y especializado de la disfagia a través de la implementación de las dietas de consistencia modificada en función de IDDSI, favoreciendo así un adecuado estado nutricional y la prevención de las complicaciones de la disfagia



OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- ◆ Conocer las estrategias nutricionales de un correcto abordaje nutricional de la disfagia.
- ◆ Obtener una comprensión detallada de las dietas de consistencia modificada.
- ◆ Conocer en profundidad la clasificación de las dietas de disfagia de la International Dysphagia Diet Standardization Initiative
- ◆ Comprender la necesidad del trabajo en equipo y establecer los roles y funciones de cada uno de los miembros del equipo de implementación de IDDSI.
- ◆ Aprender las distintas pruebas de consistencias y ponerlas en práctica.
- ◆ Confeccionar los modelos de menú para cada nivel de IDDSI.
- ◆ Conocer los distintos tipos de espesantes, sus características y como utilizarlos.
- ◆ Brindar materiales didácticos para la implementación de las dietas de consistencia modificada en cuanto a recetas, consejos, técnicas y formas de elaboración de los alimentos para las personas con disfagia.



DESTINATARIOS

Licenciados en Nutrición, otros profesionales de la salud interesados en el tema y alumnos del último año de carreras afines.

No se requieren conocimientos previos del tema.

ESTRUCTURA CURRICULAR

El curso se desarrolla en 5 módulos teóricos y sus ejercitaciones prácticas respectivas

♦ *Módulo 1: Tratamiento nutricional de la disfagia*

- **Clase N°1:** Aspectos centrales y desafíos del abordaje nutricional de la disfagia. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).
- **Clase N°2:** Dietas de consistencia modificada: ¿Qué son? ¿Por qué y cuándo las utilizo? (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).
- **Clase N°3:** Estandarización de la nomenclatura de las dietas de consistencia modificada. Necesidad de la estandarización. IDDSI: historia, descripción. (Clase a cargo de Luis Riquelme).
- **Clase N°4:** IDDSI: Sitio web, canal Youtube, App, IG. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).
- Descripción y desarrollo de los métodos de prueba de IDDSI. Recursos disponibles. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).



ESTRUCTURA CURRICULAR (CONT.):

◆ Módulo 2: Implementación de IDDSI

- **Clase N°1:** Planeamiento y calendarización de las tareas de implementación según el ámbito de acción. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).
- **Clase N°2:** Transición desde la nomenclatura anterior. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).
- **Clase N°3:** Formación de los equipos de trabajo: Conformación y funciones de cada uno de los protagonistas de la implementación. Funcionamiento en el día a día. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).
- **Clase N°4:** Abordaje fonoaudiológico de la disfagia. Diagnóstico y tratamiento rehabilitador de la deglución. (Clase a cargo de Lic. Gabriela Savona).

◆ Módulo 3: Capacitación del personal para la implementación de las dietas de consistencia modificada según IDDSI

- **Clase N°1:** IDDSI Functional Diet Scale. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).
- **Clase N°2:** Recursos disponibles para la capacitación. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).
- **Clase N°3:** Capacitación de cada uno de los actores de la implementación. Comunicación entre de los profesionales de la Salud. Capacitación de los pacientes y su entorno. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).
- **Clase N°4:** Material Educativo – NutriDis. (Clase a cargo de Lic. Ferreira)



ESTRUCTURA CURRICULAR (CONT.):

◆ *Módulo 4: Creación y/o adecuación de los menús de consistencia modificada en las Instituciones de Salud*

- Clase N°1: Valor Nutricional de las dietas de consistencia modificada. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).
- Clase N°2: Programación y diseño de los menús según los niveles de IDDSI. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).
- Clase N°3: Valor nutricional de los menús desarrollados (Kcal - Macronutrientes). (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).
- Clase N°4: Adecuación de los líquidos y utilización de espesantes. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).
- Clase N°5: Hidrocoloides. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).

◆ *Módulo 5: Experiencias prácticas*

- Clase N°1: Tips de cocina con Chef experto en Disfagia: Como lograr cada uno de los niveles de IDDSI. Estrategias culinarias prácticas. Presentación de las preparaciones. Correcta utilización de los espesantes (Clase a cargo de Jorge Diaz).
- Clase N°2: Relatos de experiencias para la implementación en Instituciones Hospitalarias: Inareps Mar del Plata (Lic. Elisa Messera).
- Clase N°3: Relatos de experiencias para la implementación en el ámbito ambulatorio: Centro de Deglución Corrientes (Lic. María Laura Mooney y Alicia Kim).



ESTRUCTURA CURRICULAR (CONT.):

*Encuentro sincrónico: Intercambio: Dudas y Preguntas. Cierre. (Clase a cargo de M. Laura Ferreira).

FECHA DE INICIO Y DURACIÓN

- ◆ 10 semanas
- ◆ Fecha de inicio: 06/05/25
- ◆ Fecha de fin: 21/07/25
- ◆ Carga horaria: 60 hs



EQUIPO DOCENTE

Lic. Maria Laura Ferreira
Directora y Docente del Curso

Ph. D., CCC-SLP, BCS-S
Luis F. Riquelme
Docente invitado

Lic. Fonoaudióloga. Gabriela Savona
Docente invitado

Chef Jorge Diaz
Docente invitado



CUERPO DOCENTE: CV RESUMIDO

◆ Lic. Maria Laura Ferreira

- *Lic. en Nutrición, recibida de la UBA, con 20 años de experiencia en Nutrición Clínica de Adultos.*
- *Realizó la residencia de Nutrición del Hospital General de Agudos "Dr. Cosme Argerich". Luego de ser Jefa de residentes, fue Becaria Honoraria Adscripta en dicho Hospital, siendo la Disfagia su proyecto de Becaría.*
- *Actualmente es Nutricionista de Planta en el Hospital General de Agudos "Dr. Cosme Argerich", en donde es Miembro del Equipo Interdisciplinario de Disfagia y en el de ELA. Se desempeña también como Nutricionista en NP "Nutrición Personalizada", realizando atención presencial y virtual de pacientes con Enfermedades Neurológicas, Neuro rehabilitación y 3era edad.*
- *Es doctoranda en Ciencias Médicas, y su tesis doctoral es una investigación sobre los factores que determinan la evolución de los pacientes con Disfagia.*
- *Laura es una de las Líderes del Grupo de Referencia IDDSI Argentina. .*
- *Participó del Spanish Harmonization Project, para la traducción al español de la versión 2.0 de IDDSI.*
- *Es Docente invitada en la Carrera de Grado de la Licenciatura en Nutrición y en diversos Cursos, Posgrados y Seminarios de la especialidad. Es Disertante en Jornadas y Congresos sobre temas relacionados a la Disfagia y la Nutrición Clínica. Es Autora de Trabajos y Publicaciones Científicas de la especialidad.*
- *Creó @disfagiaynutrición, un espacio para compartir información científica valiosa, conocimientos y experiencia en el abordaje nutricional de los pacientes con Disfagia.*
- *Fue Medical Advisor del Área de Stroke en Nutricia-Bagó.*
- *Es Miembro de la Asociación Argentina de Disfagia (AAD), Asociación Argentina de Licenciados en Nutrición (AALEN) y Asociación Argentina de Nutrición Enteral y Parenteral (AANEP).*



CUERPO DOCENTE: CV RESUMIDO

◆ Dr. Luis F. Riquelme

- *El Dr. Riquelme es miembro de la Junta Directiva de IDDSI, y trabaja para la difusión e implementación de IDDSI en toda América.*
- *Es profesor asociado de Patología del Habla-Lenguaje en New York Medical College y Director de Barrique Speech-Language Pathology, en Brooklyn, Nueva York, donde junto a su equipo, proveen servicios hospitalarios de cuidado agudo y rehabilitación deglutoria en adultos y niños, pacientes oncológicos, pacientes de voz y pacientes con gran variedad de trastornos neurológicos.*
- *En 2001 recibió el Premio al Servicio Distinguido de NYSSLHA. Completó su M.S. en la Universidad de Columbia y su Ph.D. en el Centro de Graduados, CUNY. Se convirtió en American Speech-Language Hearing (ASHA) Fellow en 2009 y en 2006 recibió el Certificado de Reconocimiento de ASHA por Contribuciones Especiales en Asuntos Multiculturales.*
- *Ha publicado sus investigaciones en pacientes con demencia, pacientes con presbifagia, cambios fisiológicos en el manejo de pastillas, y sobre asuntos de sensibilidad cultural. Luis ha presentado charlas a nivel local, nacional e internacional.*
- *Fue Presidente de la Asociación de Fonoaudiólogos del estado de Nueva York, fundó el Caucus Hispano para Fonoaudiólogos en EEUU, entre otros trabajos de voluntario profesional.*
- *Actualmente, es Director del Diplomado en Deglución y Disfagia en la Universidad Católica del Uruguay.*



CUERPO DOCENTE: CV RESUMIDO

◆ Lic. Gabriela Savona

- *La Lic. Savona es Fonoaudióloga egresada UBA. Realizó su Residencia en el Hospital General de Agudos Dr. Cosme Argerich, donde también fue jefa de Residentes.*
- *Actualmente es Fonoaudióloga de Planta del Htal. Gral.de Agudos Dr. Cosme Argerich en el área de Fonoestomatología en consultorio externo, sala de internación y es miembro del Equipo interdisciplinario de Disfagia de dicha institución.*
- *Es Ayúdante de cátedra de Odontoestomatología y Fonoaudiología (UBA), Docente invitada en la cátedra de Afasiología (USAL), y Ex ayudante de cátedra de Educación Vocal (UBA).*

◆ Jorge Diaz

- *Jorge es Licenciado en Gastronomía (UDLA) - Ecuador*
- *Cocinero de profesión, amante de lo que hace y un artista de la cocina. Es Chef especializado en la adaptación de las consistencias de los alimentos, adecuándolos a los pacientes con Disfagia.*
- *Jorge es miembro del Grupo de Referencia IDDSI Argentina*
- *Cuenta con 16 años de experiencia como Cocinero Internacional, y desde hace 4 años se desempeña como Cocinero Terapéutico.*



MODALIDAD DE CURSADA

El curso se dictará de manera 100% virtual asincrónica a través de la plataforma Moodle de SNC capacitación profesional.

- ◆ Videos con clases teóricas grabadas.
- ◆ Archivos para lectura complementaria
- ◆ Foro de preguntas y respuestas
- ◆ 1 Encuentro sincrónicos de intercambio opcional, que quedaran grabado en caso de no poder escucharlo el día pautado.
- ◆ Ejercicios parciales y evaluación final. Ambas de carácter obligatorio



MODALIDAD DE EVALUACIÓN

- ◆ El curso se evaluará a través de la resolución de actividades prácticas o mini evaluaciones que se deberán realizar una vez finalizado cada módulo, con el objetivo de conocer si los estudiantes van alcanzando los objetivos planteados. Se deben realizar al menos el 80% de las mismas
- ◆ Se tomará un examen final con modalidad Multiple Choice. La certificación del curso será otorgada con la condición de realización de las actividades prácticas y aprobación del examen final (70% respuestas correctas).

Quienes no hayan cumplido con alguna de las 2 condiciones previas mencionadas, recibirán un certificado de participación del curso

No se emitirá certificado a quienes no hayan cumplido con ninguna de las condiciones mencionadas anteriormente

El certificado (cualquiera de ellos) será únicamente en formato digital y se enviara por email a cada estudiante que haya cumplido con los requisitos pre pautado