



DISFAGIA

Como implementar la
estandarización internacional IDDSI

FUNDAMENTACION

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.

Los trastornos de la deglución afectan a casi el 8% de la población mundial y son particularmente comunes en enfermedades neurodegenerativas, accidentes cerebrovasculares, cánceres del tracto aerodigestivo superior y en los adultos mayores. La adecuada adaptación de alimentos y bebidas es una estrategia ampliamente difundida para reducir las complicaciones de los trastornos de la deglución, principalmente la malnutrición y las infecciones pulmonares. Las Guías Francesas sobre dietas terapéuticas para pacientes hospitalizados publicadas recientemente 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. Dado que esta clasificación se publicó en 2016 y considerando sus beneficios, la implementación de los estándares IDDSI es una necesidad. Las Guías ESPEN de Nutrición clínica siguen esta misma línea de recomendación. Hablar en un idioma común al momento de definir las dietas de textura modificada es, sin dudas, una forma de optimizar el abordaje del paciente con disfagia.



OBJETIVO GENERAL:

Que los profesionales

- ♦ adquieran las herramientas teóricas y prácticas necesarias para poder implementar la estandarización IDDSI en las instituciones de salud.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Que el alumno...

- ♦ Obtenga una comprensión detallada del concepto de IDDSI.
- ♦ Comprenda la necesidad del trabajo en equipo y establecer los roles y funciones de cada uno de los miembros del equipo de implementación.
- ♦ Realice la calendarización para la implementación.
- ♦ Adquiera las habilidades prácticas necesarias para su implementación.
- ♦ Aprenda los distintos tests de consistencias y ponerlos en práctica.
- ♦ Establezca modelos de menú para cada nivel de IDDSI.



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: IDDSI: familiarizándonos con IDDSI

Dietas de textura modificada: ¿Qué son? ¿Cuándo las utilizo?

Estandarización de la nomenclatura de las dietas de textura modificada. Historia y donde estamos hoy.

Necesidad de la estandarización. IDDSI: historia, descripción. (Clase a cargo de Luis Riquelme).

Sitio web, canal Youtube, App.

Descripción y desarrollo de los tests de IDDSI. Recursos disponibles.

Ejercicios prácticos.



ESTRUCTURA CURRICULAR (CONT.):

♦ Módulo 2: Implementación de IDDSI

Planeamiento de las tareas de implementación según el ámbito de acción.

Calendarización de la implementación de IDDSI.

Transición desde la nomenclatura anterior.

Formación de los equipos de trabajo: Conformación y funciones de cada uno de los protagonistas de la implementación.

Rol del fonoaudiólogo (Clase a cargo de Lic. Gabriela Savona)

Funcionamiento en el día a día. Comunicación.

Primer Encuentro sincrónico: Martes 11/7/2023. 19 hs

♦ Módulo 3: Capacitación del Personal

Capacitación de cada uno de los actores de la implementación.

Recursos disponibles

Comunicación de la nomenclatura al resto de los profesionales de la Salud.

Capacitación de los pacientes y su entorno.

Material Educativo.



ESTRUCTURA CURRICULAR (CONT.):

♦ Módulo 4: Creación y/o adecuación de los menús en las Instituciones de Salud

Evaluación de alimentos y comidas presentes en la institución.

Evaluación de los menús utilizados actualmente. Evaluar cambios necesarios.

Desarrollo de menús. Clasificación de los mismos. Cálculo del aporte de los menús (Kcal - Macronutrientes)

♦ Módulo 5: Experiencias prácticas

Tips de cocina con Chef experto en Disfagia: Como lograr cada uno de los niveles de IDDSI. Tips prácticos. Presentación de las preparaciones.

Correcta utilización de los espesantes (**Clase a cargo de Jorge Diaz**).

Relatos de experiencias para la implementación: - Hospital San Martín de La Plata (Lic. Nadia Gosparini), - Inareps Mar del Plata (Lic. Elisa Messera), - Favaloro (Lic. Carolina Niño)

Segundo encuentro sincrónico: Martes 15/8/2023. 19 hs



FECHA DE INICIO Y DURACIÓN

- ✦ 10 semanas
- ✦ Fecha de inicio: 13/06/23
- ✦ Fecha de fin: 20/08/23
- ✦ Carga horaria: 60 hs

EQUIPO DOCENTE

Lic. Maria Laura Ferreyra
Directora y Docente del Curso

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

Lic. Fonoaudiologa. Gabriela Savona
Docente invitado

Chef Jorge Diaz
Docente invitado



CUERPO DOCENTE: CV RESUMIDO

✦ Lic. Maria Laura Ferreira

- *Laura es 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 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. 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 Miembro del Grupo de estudio de Disfagia de la Asociación Argentina de Nutrición Enteral y Parenteral (AANEP).*
- *Participa 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 Dietistas y Nutricionistas Dietistas (AADYND) y Asociación Argentina de Nutrición Enteral y Parenteral (AANEP).*
-



CUERPO DOCENTE: CV RESUMIDO

♦ Dr. Luis F. Riquelme

- *El Dr. Riquelme 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 de 8 fonoaudiólogos, proveen servicios hospitalarios de cuidado agudo, rehabilitación y en consultorio ambulatorio.*
- *El enfoque primario del equipo es disfagia en adultos y niños, pero también trabajan con 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. Riquelme es miembro de la Junta Directiva de IDDSI, es Director del Centro de Patología de la Deglución, del Habla y el Lenguaje del New York Methodist Hospital en Brooklyn, fue Presidente de la Asociación de Fonoaudiólogos del estado de Nueva York, fundó el Caucus Hispano para Fonos en EEUU, entre otros trabajos de voluntario profesional. Luis ha presentado charlas a nivel local, nacional e internacional.*



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.*
- *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
- ◆ 2 Encuentros sincrónicos de intercambio opcionales, que quedaran grabados en caso de no poder escucharlos el día pautado.
- ◆ Ejercicios parciales y evaluación final.

MODALIDAD DE EVALUACIÓN

- ◆ El curso se evaluará a través de la resolución de actividades prácticas que se deberán realizar una vez finalizado cada módulo, con el objetivo de conocer si los estudiantes van alcanzando los objetivos planteados.
- ◆ 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).



AUSPICIANTES

- ◆ Asociación Argentina de Nutrición enteral y Parenteral (AANEP)
 - ◆ Asociación Argentina de Disfagia (AAD)
 - ◆ Colegio de Nutricionistas de La Pampa
- ◆ El curso cuenta además con el aval científico y académico de la Asociación Argentina de Nutrición Enteral y Parenteral (AANEP), en Buenos Aires Argentina
- ◆ **IMPORTANTE**
- Al finalizar el curso, y quienes hayan cumplido con las condiciones mencionadas anteriormente recibirán el certificado de aprobación con el logo de AANEP **únicamente** para profesionales egresados de las carreras afines. Por disposición de AANEP no se podrán emitir certificados con su logo para alumnos.



INSCRIPCIÓN Y ARANCELES

- ✦ Residentes argentinos \$ 46.000 pesos argentinos.
- ✦ La Inscripción se realiza a través de la Tienda online snccapacitaciones.empretienda.com.ar
- ✦ Los métodos de pago disponibles son transferencia bancaria (con 15% off) o mediante Mercadopago con tarjeta de crédito en 3 cuotas sin interés
- ✦ Si opta por transferencia bancaria el descuento se realiza automáticamente cuando selecciona dicha forma de pago en la tienda online y luego deberá enviar el comprobante a snc.comprobantes@gmail.com para efectivizar la inscripción

- ✦ Residentes extranjeros:



- USD 280 dólares estadounidenses en un único pago
- Se deberá solicitar el link de Paypal a snc.comprobantes@gmail.com