

Combatir la desnutrición en pacientes con disfagia

► Impulsan un recetario con platos de textura adaptada y adecuados nutricionalmente

SERGI FONT
BARCELONA

Para muchos ancianos y personas que sufren Alzheimer, Parkinson, ELA o un ictus, comer es un problema debido a que no pueden tragar los alimentos. Esta enfermedad, que se llama disfagia, comporta malnutrición. «Podemos definir la disfagia como la dificultad para la deglución o, de una forma más coloquial, como problemas para el paso de los alimentos desde la boca hasta el estómago. Dentro de la disfagia, además, hay niveles. Puede ir desde grados muy leves hasta formas muy severas, en las que incluso no se pueda deglutir absolutamente nada, que es lo que se conoce como 'afagia', explica la Fundación

Española de Aparato Digestivo (FEAD). La mayoría de los afectados no se adapta a las dietas seguras que actualmente existen y que se han creado con el objetivo de que no se atraganten porque suelen ser triturados espesados sin ningún sabor, lo que provoca que dejen de comer o que lo hagan escasamente.

La Fundación FUREGA, pionera en la investigación sobre disfagia y formada por médicos especialistas, ha iniciado una campaña para alertar sobre los riesgos de la malnutrición y ha creado 100 videorecetas con platos nutricionalmente adecuados y sabrosos. El objetivo principal de FUREGA es combatir la alta prevalencia de malnutrición en personas con disfagia orofaríngea (DO). Las personas afectadas por este síndrome no pueden tragar o masticar alimentos o líquidos de forma eficaz, por lo que no logran alcanzar la ingesta calórica necesaria.

En la actualidad, los trastornos de la función deglutoria son una pandemia emergente que afecta a más de 2 millo-

nes de españoles. La disfagia alcanza, según diversos estudios, a 1 de cada 4 personas mayores y ya se la considera un síndrome geriátrico, ya que afecta al 27 por ciento de los pacientes mayores de 70 años que viven en la comunidad, entre el 56 y 78 por ciento de los ancianos institucionalizados en residencias geriátricas y hasta el 47,5 por ciento de los ingresados en centros sanitarios por enfermedades agudas. Sin embargo, este trastorno no sólo afecta a los más mayores. La prevalencia de DO es también muy alta en otras patologías: cerca del 90 por ciento de las personas que tienen Alzheimer, Parkinson o Esclerosis Lateral Amiotrófica (ELA), en fases avanzadas, presentan disfagia. También al 45 por ciento de quien ha padecido un ictus.

Evaluación y adaptación

«El primer paso consiste en detectar la enfermedad de forma precoz para después hacer una evaluación clínica de las necesidades nutricionales del paciente y, posteriormente, aplicar la adaptación

Pere Clavé

Especialista en disfagia

«Solo se diagnostica el 10 por ciento de los casos de disfagia, por lo que el 90 por ciento restante no se alimenta adecuadamente»

de fluidos, tanto en volumen como en viscosidad, con una triple adaptación de los alimentos: textural, proteica y organoléptica», explica el doctor Pere Clavé, especialista en disfagia del Consorci Sanitari del Maresme y fundador de la Europea Society for Swallowing Disorders (ESSD). «El problema al que nos enfrentamos es de una extrema gravedad: solo se diagnostican el 10 por ciento de los casos de disfagia, por lo que el 90 por ciento restante no se alimenta adecuadamente al no poder tragar. La deshidratación, la malnutrición y las infecciones respiratorias y la neumonía aspirativa son frecuentes y graves complicaciones de la disfagia en ancianos y pacientes con enfermedades neurológicas», añade el especialista.

Esta realidad ha llevado a FUREGA a impulsar una campaña entre los profesionales de la salud con material divulgativo, charlas y asesoramiento especializado, al tiempo que pone a su disposición vídeos divulgativos y un recetario con más de 100 videorecetas adaptadas y seguras que son, a la vez, sabrosas y atractivas para el paciente, de textura agradable, que conservan los sabores y su buen aspecto. Según la experiencia de FUREGA, muchos pacientes dejan de comer al no acostumbrarse a las texturas adaptadas, ya que el tratamiento clásico de la DO consiste únicamente en medidas compensatorias como el uso de espesantes, naturales o comerciales, para adaptar fluidos.

FOROS ABC empresa

La digitalización en el sector de la salud

#ForoABCEmpresa

25
NOVIEMBRE
10:00h

Intervienen:

Doctora Elena Vidal. Directora de Servicios de Salud y Calidad Asistencial de SegurCaixa Adeslas.

Doctor Joaquín Mariano López. Director Corporativo Negocio y Planificación Asistencial HM Hospitales.

Doctor Miguel Ángel Julve. Director de Expansión y Operaciones centro Milenium y Sanitas Acude.

D. Rainiero Holgado. Director General de Unilabs España.

D. Pedro Díaz Yuste. CEO de Savia.

Presenta/modera:

Fernando Pérez Medina. Redactor Jefe de ABC Empresa.

Organiza:

ABC

Colabora:

