

6.-ADAPTACIÓN DE LOS LÍQUIDOS.




Para modificar la viscosidad de los líquidos utilizaremos un espesante comercial.

Para alcanzar la textura deseada, en un vaso de agua se irá agregando la cantidad deseada hasta alcanzar la textura adecuada para el paciente:

- ◆ Textura néctar: puede beberse en vaso, suavemente espeso.
- ◆ Textura miel: se puede beber o tomar con cuchara, moderadamente espeso.
- ◆ Textura pudding: sólo puede tomarse con cuchara, extremadamente espeso.



Características de las viscosidades

	VISCOSIDAD NÉCTAR Características: puede beberse con la ayuda de una cañita. Al decantar el líquido espesado, éste cae formando un hilo fino.
	VISCOSIDAD MIEL Características: no puede beberse con la ayuda de una cañita. Al decantar el líquido espesado, cae formando gotas espesas.
	VISCOSIDAD PUDDING Características: no puede beberse con la ayuda de una cañita. Al decantar el líquido espesado, éste cae formando bloques.

La preparación de las distintas texturas, dependerá del espesante utilizado, en el caso del espesante utilizado en el Hospital, se preparará con las siguientes cantidades:

Cantidad a añadir a 200 ml de agua para la consistencia deseada:	
NÉCTAR	2 cacitos o 2 sobres
MIEL	4 cacitos o 4 sobres
PUDDING	6 cacitos o 6 sobres

Sobres de 1.2g o bote de 250g con cacito de 1.2g

1. En un vaso vacío se añade la cantidad elegida de espesante
2. Se añade el líquido que se desea espesar (agua, zumo, leche, puré...)
3. Remover enérgicamente hasta obtener una mezcla homogénea

CONSEJOS DE USO DEL ESPESANTE:

- ◇ El tiempo de espera puede variar entre 30 segundos (agua) y varios minutos dependiendo del líquido a espesar
- ◇ Se recomienda templar las bebidas calientes
- ◇ Una vez espesado puede calentarse, refrigerarse o congelarse sin perder propiedades
- ◇ Guardar el polvo en lugar fresco y seco. Una vez abierto, consumir en un plazo máximo de 2 meses

SERVICIO DE MEDICINA INTERNA

ACCESO A-3 1ª PLANTA

Teléfono del hospital: 963131800

Extensión: 437 520

Internet: <http://chguv.san.gva.es>

Wifi: HOSPITALGENERAL / HOSPITALGENRAL

Edición 2017

INFORMACIÓN PARA PACIENTES GERIATRICOS CON DISFAGIA



SERVICIO DE MEDICINA INTERNA



CONSORCI
HOSPITAL GENERAL
UNIVERSITARI
VALÈNCIA



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria de Sanitat
Universal i Salut Pública

PRESENTACIÓN

Se le entrega este tríptico para informar a pacientes y familiares sobre el problema de la disfagia (dificultad al tragar), un síntoma muy frecuente en las personas enfermas que acuden al servicio de Medicina Interna, especialmente en ancianos, y cuyo tratamiento permite mejorar los cuidados y el confort de estas personas.

Con este folleto se orienta como actuar en estos casos, para mejorar los efectos de este síntoma

1.-TÉCNICAS POSTURALES

- ◇ Sentado :
 - ◆ Erguido en ángulo recto.
 - ◆ Cabeza ligeramente hacia delante.
 - ◆ Pies apoyados en el suelo.
- ◇ Encamado:-
 - ◆ Cabecera formando un ángulo 45.
 - ◆ Rodillas flexionadas (sentado en la cama).
 - ◆ Cuerpo y cabeza ligeramente inclinados hacia delante. Nunca tragar con la cabeza hacia atrás.

El paciente permanecerá sentado durante y tras la ingesta de alimentos al menos 30 minutos.

La persona que le da de comer estará sentado a la misma altura que el paciente



2.-MODIFICACIONES DEL AMBIENTE.

- ◇ Asegurarse del nivel de conciencia del paciente, si está somnoliento NO dar alimento.
- ◇ Ambiente relajado y tranquilo.
- ◇ Supervisión y actitud paciente.
- ◇ Ordenes cortas, sencillas y concretas.
- ◇ Esperar a que la boca esté vacía antes de la siguiente cucharada.
- ◇ No hablar hasta completar la deglución

3.-PRECAUCIONES GENERALES

- ◇ No usar jeringas de alimentación.
- ◇ Presionar con la cuchara la lengua.
- ◇ Estimular labios si la preparación oral es lenta.
- ◇ No uso de pajitas.
- ◇ Adecuar el menaje, vasos y cucharas especiales.



4.-ADMINISTRACIÓN MEDICAMENTOS

- ◇ Los jarabes que puedan ser espesados a la viscosidad necesaria.
- ◇ Comprimidos que puedan ser triturados. Se machacan hasta polvo fino y se administran con agua espesada o con alimentos (puré), mezclándolo con una pequeña porción de alimentos, NO con toda la comida o bebida.

- ◇ Se tritura y administra por separado cada comprimido.
- ◇ No se pueden triturar comprimidos retard, sublinguales, cubierta entérica y sólidas que contienen líquidos.

5.-ADAPTACIÓN DE LAS COMIDAS.

- ◇ La textura del alimento debe ser homogénea, evitar grumos, espinas y que sea jugoso y de fácil masticación.
- ◇ Se deben evitar dobles texturas con mezclas de líquido y sólido.
- ◇ Incluir la máxima variación de alimentos para evitar la rutina y procurar que las condiciones organolépticas sean atractivas.
- ◇ Ejemplos DE ALIMENTOS CON TEXTURAS DE RIESGO:
 - ◆ Dobles texturas: sopa con pasta, verduras carne o pescado, leche con galletas.
 - ◆ Alimentos pegajosos: bollería, chocolate, miel, plátano, pan.
 - ◆ Alimentos resbaladizos: guisantes, lentejas y garbanzos enteros.
 - ◆ Alimentos que desprenden agua al morderse: melón, sandía, naranja.
 - ◆ Alimentos que en la boca pasen de sólido a líquido: helados o gelatinas.
 - ◆ Alimentos fibrosos como la piña; alimentos con huesecillos, espinas y alimentos secos como tostadas, biscotes y galletas.