

Técnicas Culinarias Adaptadas para Disfagia

Actividad enmarcada en el Taller: Manejo Integral de la Disfagia

Equipo docente: Lic. Gabriella Pravia, Chef Marcos Silva.

Unidad académica: Departamento de Bienestar y Salud.

Referente académico: Mag. Margarita Núñez, Lic. Gabriella Pravia.

Dirigido a: Cocineros de servicios de salud.

Fundamentación de la Importancia del Taller

La disfagia es una condición médica que afecta la capacidad de tragar, impactando significativamente la salud, la nutrición y la calidad de vida de los pacientes. Dado que la disfagia puede resultar en complicaciones graves como neumonía por aspiración, desnutrición y deshidratación, es crucial que los profesionales de la salud involucrados en el cuidado de estos pacientes tengan un conocimiento profundo y actualizado sobre esta patología. Nutricionistas, fonoaudiólogos y cocineros de hospitales desempeñan roles esenciales en el manejo de la disfagia, cada uno aportando su expertise particular. Sin embargo, para ofrecer una atención integral y efectiva, es vital que estos profesionales trabajen en un entorno colaborativo, utilizando un lenguaje técnico común y compartiendo conocimientos y técnicas específicas.

Este taller aborda la aplicación práctica de técnicas culinarias adaptadas. Al final del taller, los participantes estarán mejor preparados para colaborar y ofrecer un manejo más efectivo y seguro de la disfagia, mejorando así los resultados de salud y la calidad de vida de los pacientes.

Objetivos:

- Adquirir conocimientos básicos sobre la disfagia.
- Utilizar un lenguaje técnico común entre los participantes.
- Conocer técnicas culinarias adaptadas para pacientes con disfagia.
- Identificar la importancia del trabajo en equipo interdisciplinario.

Contenido:

Técnicas Culinarias Adaptadas

- Introducción (para los cocineros): qué es la disfagia, importancia del trabajo en equipo.
- Acto de comer (importancia de aspectos sensoriales)
- Modificación de textura y consistencia de alimentos.
- Seguridad alimentaria y presentación.
- Demostración de preparaciones adaptadas

Resultados de Aprendizaje:

Al finalizar el taller, los participantes serán capaces de comprender la disfagia, utilizar un lenguaje técnico común, conocer técnicas culinarias adaptadas, así como reconocer la importancia del trabajo en equipos interdisciplinarios.

Este taller proporcionará las herramientas y conocimientos necesarios para mejorar el manejo integral de los pacientes con disfagia, destacando la importancia de la colaboración entre nutricionistas, fonoaudiólogos, cocineros y otros profesionales de la salud.

Modalidad: presencial en Campus Montevideo.

Carga horaria total: 2 horas.

Días y horarios: sábado 9 de noviembre de 15:30 a 17:30h.

Costo total:

\$1.500 pesos uruguayos (1 cuota a través de redes de cobranza o transferencia bancaria y hasta 6 cuotas financiadas en tarjeta de crédito) - Beneficios: Estudiantes UCU 25% - Alumni UCU 25% - Personal docente y administrativo UCU 20%.