



SALVEMOS idas

51%

dependientes en centros residenciales¹

Dificultad para tragar producida por distintas patologías

▶ **NEUMONÍA POR ASPIRACIÓN**

▶ **Mortalidad de hasta un 45%²**

▶ **DESHIDRATACIÓN**

▶ **DESNUTRICIÓN**

Signos/Síntomas de alarma



Atragantamiento o tos



Babeo



Presencia de residuos en cavidad bucal



Ronquera/Afonía



Pérdida de peso



Fiebre e infecciones respiratorias recurrentes

Adaptación de texturas

MODIFICACIÓN DE LA VISCOSIDAD DE LOS LÍQUIDOS CON ESPESANTE



Néctar

Cae formando un hilo fino



Miel

Cae formando gotas espesas



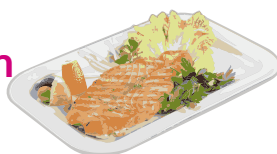
Pudding

Cae formando bloques

TIPOS DE TEXTURAS PARA ALIMENTOS SÓLIDOS

Dieta fácil masticación

Alimentos blandos y jugosos



Dieta blanda mecánica

Mínimamente masticados



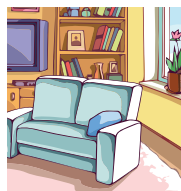
Dieta triturada

Puré homogéneo, sin grumos. No precisa masticación. Se recomienda añadir un espesante



Recomendaciones

Entorno tranquilo



Sentarse erguido, barbilla hacia abajo



Posición erguida al menos 30 minutos tras las comidas



No utilizar pajitas ni jeringas



Comer despacio, pequeñas cantidades



Correcta higiene bucal



Alimentos de riesgo



Purés con grumos



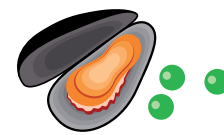
Dobles texturas: sopa con fideos, leche con cereales, panes de semillas, naranja...



Que se peguen al paladar: caramelos, bollería...



Que se resbalan: mejillones, guisantes, uvas...



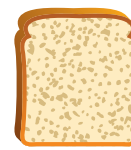
Arroz, legumbres, habas...



Gelatinas



Si se desmenuzan o fragmentan: tostadas, quesos secos...



 Servicio telefónico para paciente con disfagia: 900 866 870

 **Lares**
COMPROMISO y SOLIDARIDAD con la PERSONA

 **NUTRICIA**
Advanced Medical Nutrition

@ Web para pacientes y cuidadores: www.disfagia-nutricion.es

— COMPROMETIDOS CON LA DISFAGIA —