

FORMACIÓ DISFÀGIA

Taller 1: EQUIP DE TALLERS i CUINER

Dilluns 23 de febrer de 16:30h-18:30h

Objectiu

Garantir textures segures, atractives i adequades segons el nivell de disfàgia de cada persona.

Continguts

1. Què és la disfàgia?

- Definició
- Tipus
- Síntomes
- Conseqüències

2. Sistema de textures IDDSI

- Explicació pràctica dels diferents nivells
- Exemples concrets d'aliments permesos i no permesos
- Com comprovar textures de manera segura

3. Emplatat i suport sensorial

- Ajuts tècnics
- Presentació visual dels plats
- Adaptació sensorial (olor, color, temperatura, textura)
- Importància de la seguretat alimentària en disfàgia

Taller 2: EQUIPS DE LLARS i ÀREA MÈDICA

Dimecres 25 de febrer de 14:30h a 16:30h.

Objectiu

Millorar la detecció, l'abordatge i el suport a les persones amb disfàgia durant l'alimentació i la hidratació.

Continguts

1. Què és la disfàgia?

- Definició
- Tipus (orofaríngia, esofàgica, neurològica, estructural...)
- Síntomes d'alerta

- Conseqüències (deshidratació, desnutrició, aspiracions, pneumònies, impacte emocional)
- Diagnòstic
- Introducció al sistema **IDDSI**

2. En el moment de l'àpat

- Ambient adequat (soroll, llum, ritme, distraccions)
- Posicionament correcte de la persona
- Ajuts tècnics (gots adaptats, coberts especials, etc.)
- Acompanyament durant la ingesta

3. Tractaments i suport professional

- Estratègies compensatòries
- Paper de la logopèdia
- Intervenció de la teràpia ocupacional
- Treball interdisciplinar

Les formadores seran Anaïs Pou, Logopeda i Luana Lanceley, Terapeuta ocupacional. Equip que destaca per una combinació única d'experiència tècnica i una visió profundament humana del sector sociosanitari. Ambdues s'han consolidat com a referents en la creació i transmissió d'eines pràctiques per a professionals que treballen amb persones en situació de dependència, posant el focus no només en la gestió del servei, sinó en la **dignitat de la persona atesa**.