

# DEGLUCIÓN Y ALIMENTACIÓN

*Lo que debemos saber*

## ¿QUÉ ENTENDEMOS POR DEGLUCIÓN?

La deglución es el transporte de saliva, alimentos y líquidos desde la cavidad oral hacia el estómago. Previene la aspiración de secreciones, alimentos y material regurgitado.



## ¿EN QUÉ SE DIFERENCIA DEGLUCIÓN DE ALIMENTACIÓN?

La alimentación es un proceso natural que comprende aspectos culturales. La alimentación incluye aspectos importantes como el apetito y los sentidos: olfato, visión, gusto y tacto. Además, incluye componentes cognitivos

*El proceso de deglución y alimentación debe ser*

### EFFECTIVO

Debe poder suplir la demanda hídrica y energética que permite mantener el equilibrio corporal mediante la ingesta de agua y alimentos

### SEGURO

El alimento se dirige a la vía digestiva sin generar penetraciones o aspiraciones a la vía aérea que a su vez, generen neumonías aspirativas

### CONFORTABLE

Se debe experimentar la alimentación como una experiencia placentera

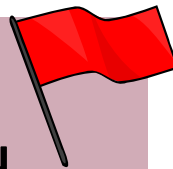


# CONCEPTOS A TENER EN CUENTA



- **Factores de riesgo aspirativo:** son factores que aumentan el riesgo de que el contenido de la cavidad oral caiga a vía aérea.
  - Compromiso de conciencia
  - Compromiso a nivel respiratorio (incoordinación respiración - deglución)
  - Delirium hipo o hiperactivo.
  - Disfagia y alteraciones de alimentación
- **Disfagia:** Trastorno que afecta cualquiera de las etapas de la deglución, afectando su seguridad y/o eficiencia.
- **Alteraciones en la alimentación:** dificultades observadas en el proceso de alimentación que van más allá de la capacidad de "tragar" de la persona.

## BANDERAS ROJAS EN EL PROCESO DE ALIMENTACIÓN



- La persona no logra mantener vigilia
- Se agita o no se conecta con la situación
- No tolera ventanas de su sistema de apoyo ventilatorio
- Presenta tos, voz húmeda o desaturación mientras se alimenta por vía oral
- Pierde comida, agua o saliva por comisuras labiales
- Presenta bajo volumen de ingesta
- Refiere dificultades para tragar

## IMPORTANTE DURANTE LA ALIMENTACIÓN

1. Posicionamiento de la persona que será alimentada.
2. Vigilia y conexión al medio
3. Atención del proceso
4. Tiempo del proceso
5. Revisar acumulación de alimentos en cavidad oral
6. Tos post ingesta y cambios en la calidad de la voz.

“



### *Consideraciones en cuanto a utensilios y su uso*

#### **POSIBILIDAD DE ALIMENTACIÓN INDEPENDIENTE**

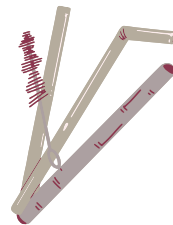
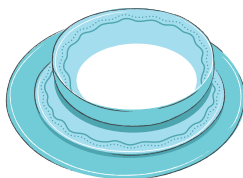
Recordar que puede existir un déficit motor o alteraciones en la lateralidad de la persona, que le impidan una correcta alimentación

#### **CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE LOS UTENSILIOS**

Profundidad de las cucharas, largo y grosor de las bombillas.

#### **CONSISTENCIA VERSUS UTENSILIO**

Elegir el utensilio óptimo según la consistencia que ofreceré a la persona que se va a alimentar



## **TÉCNICAS SEGURAS DE ALIMENTACIÓN**

- Alimentar idealmente en 90°. Espalda recta y posición vertical. **NO** acostado.
- Persona debe estar VIGIL.
- Verificar necesidad de uso de prótesis dental y buen acople de esta.
- Mano de alimentador debe situarse a la altura de la persona para que no levante la cabeza.
- Dar tiempo para que el proceso se lleve a cabo
- Tener en cuenta características propias de cada persona (alteración neurológica, ventilatoria, etc.)
- No acostar a la persona inmediatamente. Mantener en postura vertical (15 a 20 minutos) para evitar reflujo.
- Asegurar la atención en el proceso.
- Revisar cavidad oral para asegurarnos que no queden residuos
- Que no hable mientras come.
- Realizar higiene oral independiente si la persona se alimenta o no.