Formación en Disfagia desde una perspectiva práctica



Área formativa: EDUCACION

Modalidad: Online o presencial

Teléfono WhatsApp: 607 74 52 82

Bonificable: SI

DIRIGIDO A

Este curso está dirigido tanto a **profesionales del ámbito sociosanitario como a familiares y cuidadores** de personas mayores, dependientes o con dificultades de deglución.

Especialmente indicado para:

- Profesionales de residencias, centros de día y atención domiciliaria.
- Personal sanitario y sociosanitario.
- Cuidadores profesionales y no profesionales.
- Familiares que desean aprender a proporcionar una alimentación más segura y

delfín human academy
delfín escuela de oficios
965 34 06 25
607 74 52 82
info@delfinformacion.es
www.delfinformacion.com
Educación

adaptada a las necesidades de sus seres queridos.

OBJETIVOS

Formación teórico-práctica dirigida a profesionales sociosanitarios, cuidadores y familiares de personas con dificultades de deglución. Aprende a **identificar los riesgos de la disfagia, prevenir atragantamientos, adaptar alimentos mediante el sistema IDDSI y aplicar técnicas de alimentación segura**.

Un curso práctico para mejorar los cuidados, la seguridad y la calidad de vida de las personas dependientes.

CONTENIDO

Aprende a identificar los riesgos de la disfagia, adaptar las texturas de los alimentos y aplicar técnicas de alimentación segura en personas mayores, dependientes o con alteraciones neurológicas.

Esta formación está orientada a profesionales del ámbito sociosanitario que desean mejorar sus competencias en el cuidado, la alimentación y la prevención de complicaciones relacionadas con la deglución.

¿Qué aprenderás en esta formación?

A través de una formación teórico-práctica, adquirirás conocimientos y herramientas para mejorar la seguridad alimentaria, el bienestar y la calidad de vida de las personas dependientes.

Contenidos del curso

1. Disfagia: detección y prevención de riesgos

- Identificación de síntomas y señales de alerta.
- Prevención de atragantamientos y aspiraciones.
- Detección de complicaciones durante la alimentación.

2. Manejo de la saliva e higiene bucodental

- Cuidados ante la sialorrea y la sequedad oral.
- Técnicas de higiene bucodental adaptadas.
- Prevención de complicaciones respiratorias.

delfín human academy
delfín escuela de oficios
965 34 06 25
607 74 52 82
info@delfinformacion.es
www.delfinformacion.com

Educación

3. Sistema IDDSI y adaptación de texturas

- Clasificación de alimentos y líquidos según los niveles IDDSI.
- Comprobación de consistencias con pruebas prácticas.
- Identificación de texturas seguras según las indicaciones individuales.

4. Preparación de alimentos adaptados

- Elaboración de purés, triturados y alimentos de textura modificada.
- Técnicas para conseguir consistencias homogéneas.
- Presentación y conservación segura de los alimentos.

5. Cuidados durante la alimentación

- Posicionamiento y preparación antes de las comidas.
- Técnicas de apoyo y supervisión durante la ingesta.
- Actuación ante incidencias y situaciones de riesgo.

Formación práctica para profesionales, cuidadores y familias

El curso combina conocimientos técnicos, análisis de casos y ejercicios prácticos para aprender a identificar riesgos, adaptar la alimentación y mejorar los cuidados diarios de las personas con disfagia. Una formación orientada a **prevenir complicaciones, aumentar la seguridad durante las comidas y mejorar el bienestar y la calidad de vida de las personas dependientes**, tanto en centros sociosanitarios como en el entorno familiar.

¡Aprende a cuidar mejor! Especialízate en disfagia y alimentación adaptada, adquiriendo herramientas prácticas para ofrecer una alimentación más segura y personalizada.

- Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.
- Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25.
- Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.

delfín human academy
delfín escuela de oficios
965 34 06 25
607 74 52 82
info@delfinformacion.es
www.delfinformacion.com

Educación