



Colegio de Nutricionistas  
de la Provincia de Córdoba

# PRIMERA RED DE LICENCIADOS EN NUTRICIÓN DEL ÁREA DE DISCAPACIDAD

## OBJETIVOS DEL ENCUENTRO:

- Realizar un diagnóstico de la situación de los colegas de ésta área.
- Conformación de la red profesional de licenciados en nutrición.
- Conocer materiales de difusión de utilidad para el desempeño del ejercicio profesional, que presentarán las Lic Mercedes Ruiz Brunner y Lic Elizabeth Cieri

El CNPC convoca a los licenciados en Nutrición que se desempeñan en centros educativos terapéuticos, centros de día , o en espacios de rehabilitación públicos o privados, para conformar la primera red de profesionales del área.

Día: viernes 4 de octubre 2019 - Horario de inicio : 17 Hs.

Duración aproximada del encuentro: 3 horas

Lugar: Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba, calle Deán Funes 1108 Planta alta.

ACTIVIDAD GRATUITA NO ARANCELADA

Inscripción telefónica: 0351 -4240946 o vía mail : [informes@colegionut.com.ar](mailto:informes@colegionut.com.ar)

VIERNES 4 DE  
OCTUBRE  
17 HS

## **Ruiz Brünner María de las Mercedes**

- Licenciada en Nutrición con experiencia en Discapacidad
- Docente de la Escuela de Nutrición (Facultad de Ciencias Médicas- Universidad Nacional de Córdoba)
- Docente Universitaria en Ciencias de la Salud
- Doctoranda en Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Córdoba.
- Docente – Investigadora con experiencia en niñez y discapacidad.

## **Cieri Maria Elisabeth,**

- Licenciada en Nutrición con experiencia en Discapacidad
- Docente de la Escuela de Nutrición (Facultad de Ciencias Médicas- Universidad Nacional de Córdoba)
- Docente en Carrera de Nutrición – Facultad de Ciencias de la Salud - Universidad Católica de Córdoba
- Docente Universitaria en Ciencias de la Salud
- Doctoranda en Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de Córdoba.

# **Bienvenidas/os a la primera RED de Lic. en Nutrición en el área de discapacidad !!**



**Presentación: ¿Cómo te llamas?  
¿De dónde sos? ¿A qué área te  
dedicas? ¿Qué opinas de la  
conformación de una red en disc.?**

**Lic. Elisabeth Cieri**

**Lic. Mercedes Ruiz Brunner**

# Objetivos



- ✓ Conocer a los profesionales que trabajan en área de discapacidad y su lugar de residencia
- ✓ Compartir materiales de utilidad para el desempeño del ejercicio profesional.
- ✓ Compartir el material confeccionado por la comunidad de FAGRAM Documento de la Reunión Nacional de Alimentación para Personas con Discapacidad (RENADIS)
- ✓ Realizar un diagnóstico de la situación actual a través de una encuesta
- ✓ Conformar una red de Nutricionistas que trabajen en área en pos de mejorar las condiciones laborales y la calidad de atención al paciente

# Abordaje de la discapacidad

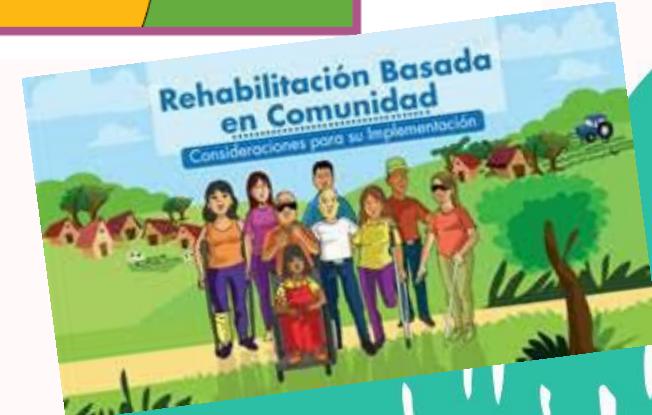
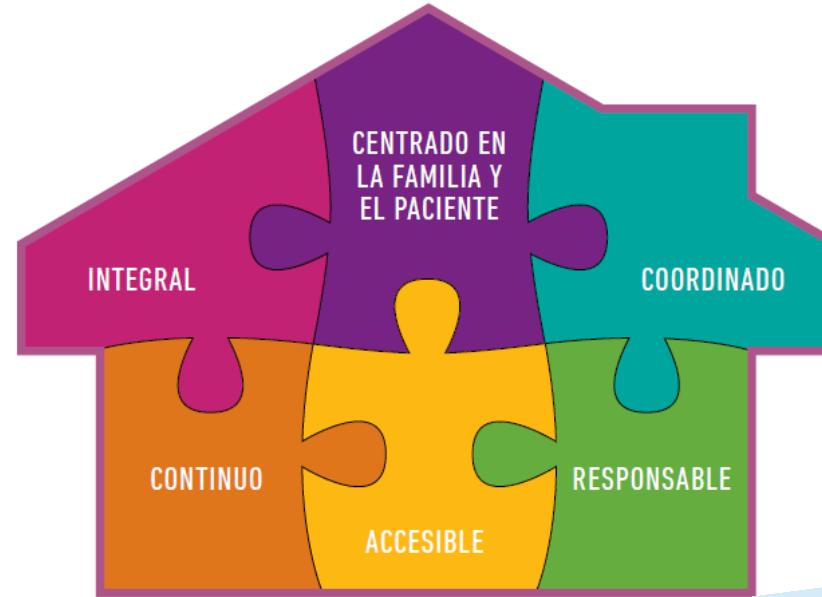
## Antes

- Salud del niño
- Mejorar la funcionalidad
- Arreglar las incapacidades

Buscaba

Se buscaba  
“NORMALIZAR LOS  
CUERPOS”

## Ahora



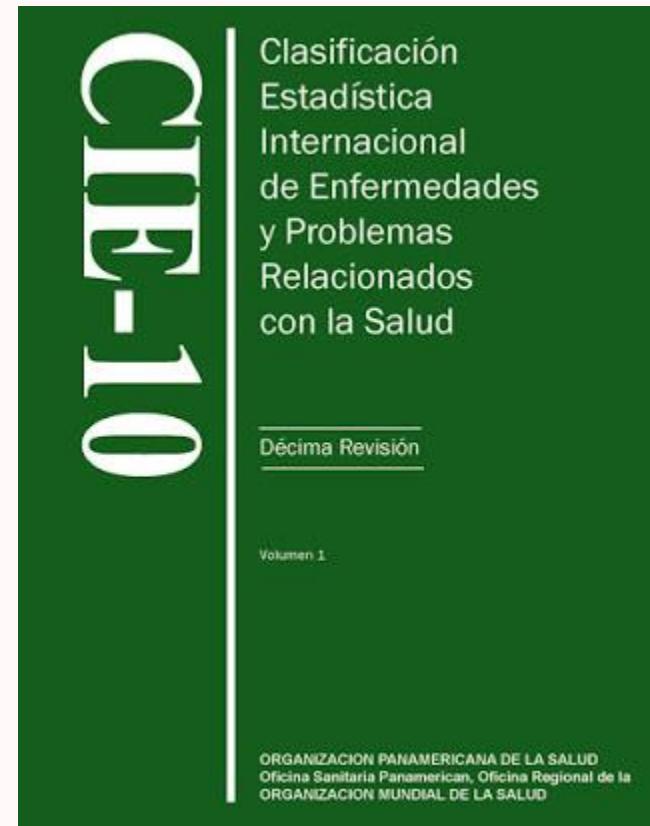
# Documentos internacionales en Discapacidad



2001

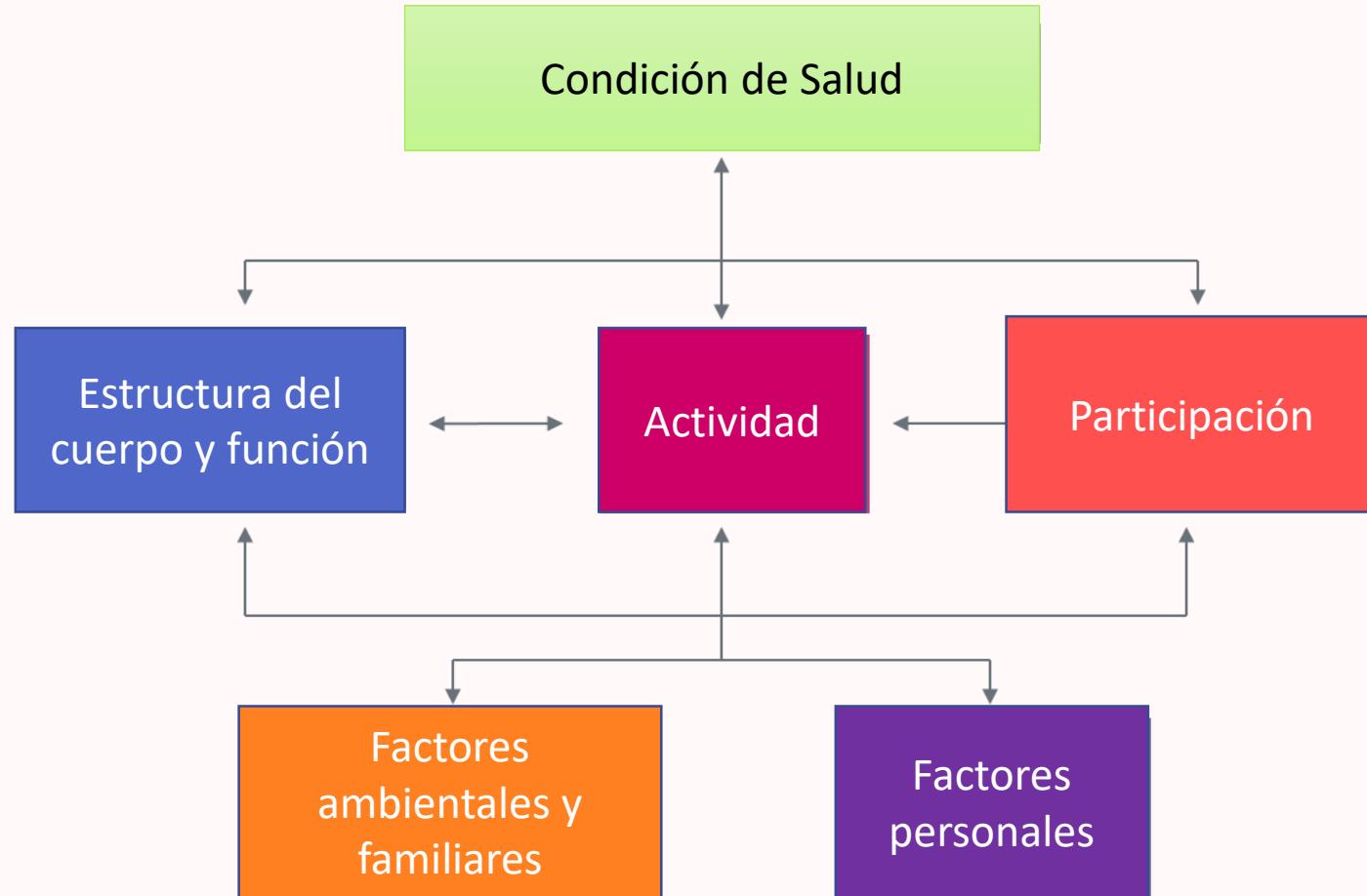


2007



1992  
En 2022: CIE-11

# Clasificación internacional del funcionamiento de la discapacidad y de la salud (CIF)



OMS (2001)

# Propuesta de trabajo basado en la CIF

## MIS PALABRAS FAVORITAS

### Condición de Salud



World Cerebral Palsy Day  
[worldcpday.org](http://worldcpday.org)

Apoyado con orgullo por The Allergan Foundation  
Based on Rosenbaum, P. & Gorter, J.W. (2012). The 'T-words' in childhood disability: I swear this is how we should think! Child: Care, Health and Development, 38(4). Visit <http://www.canchild.ca/en/research-in-practice/t-words-in-childhood-disability> for more resources.



### Estructura del cuerpo y función



**FUNCIONES** Es posible que haga las cosas de manera diferente, pero muchas veces PUEDO hacerlas. No es importante cómo las hago. ¡Por favor, déjeme intentar!

### Participación



### AMISTAD

Es importante tener amigos durante la niñez. Por favor, déjeme oportunidades para que tenga amigos de mi edad.



### ESTADO FÍSICO

Todos necesitamos estar en forma y tener buena salud. Por favor, ayúdenme a encontrar maneras de mantenerme en buen estado físico.



### FAMILIA

Mi familia es quien mejor me conoce y hace lo mejor por mí. Escúchelos. Hablen con ellos. Respetelos.

### Factores ambientales y familiares

### Factores personales



### FELICIDAD

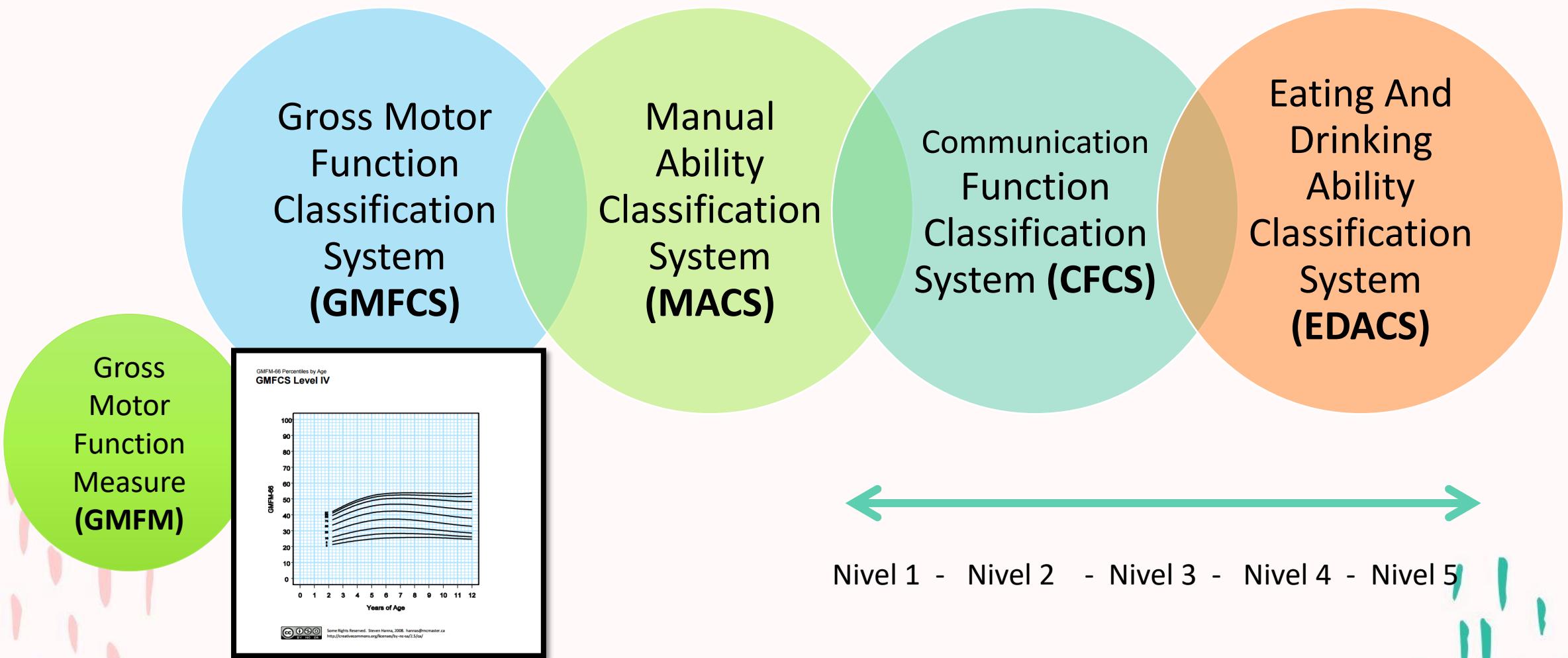
La niñez es sinónimo de alegría y juegos. Así es como aprendo y crezco. Por favor, ayúdenme a encontrar manera de hacer las cosas que me resulten agradables.



### FUTURO

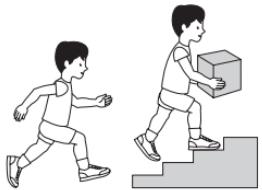
Algun día seré grande. Por favor ayúdenme a encontrar maneras para desarrollar la mayor independencia posible y sentirme incluido en la sociedad.

# Sistemas de clasificación internacionales

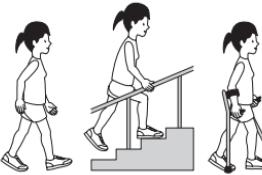


# CLASIFICACIÓN DE LA PARÁLISIS CEREBRAL SEGÚN LA FUNCIÓN MOTORA GRUESA

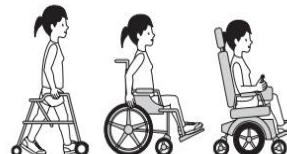
Gross Motor  
Function  
Classification  
System (GMFCS)



**Nivel 1:** Se moviliza *sin* limitaciones



**Nivel 2:** Se moviliza *con* limitaciones

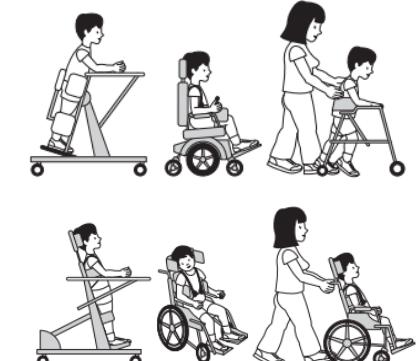


**Nivel 3:** Utiliza un dispositivo de movilidad con sujeción manual

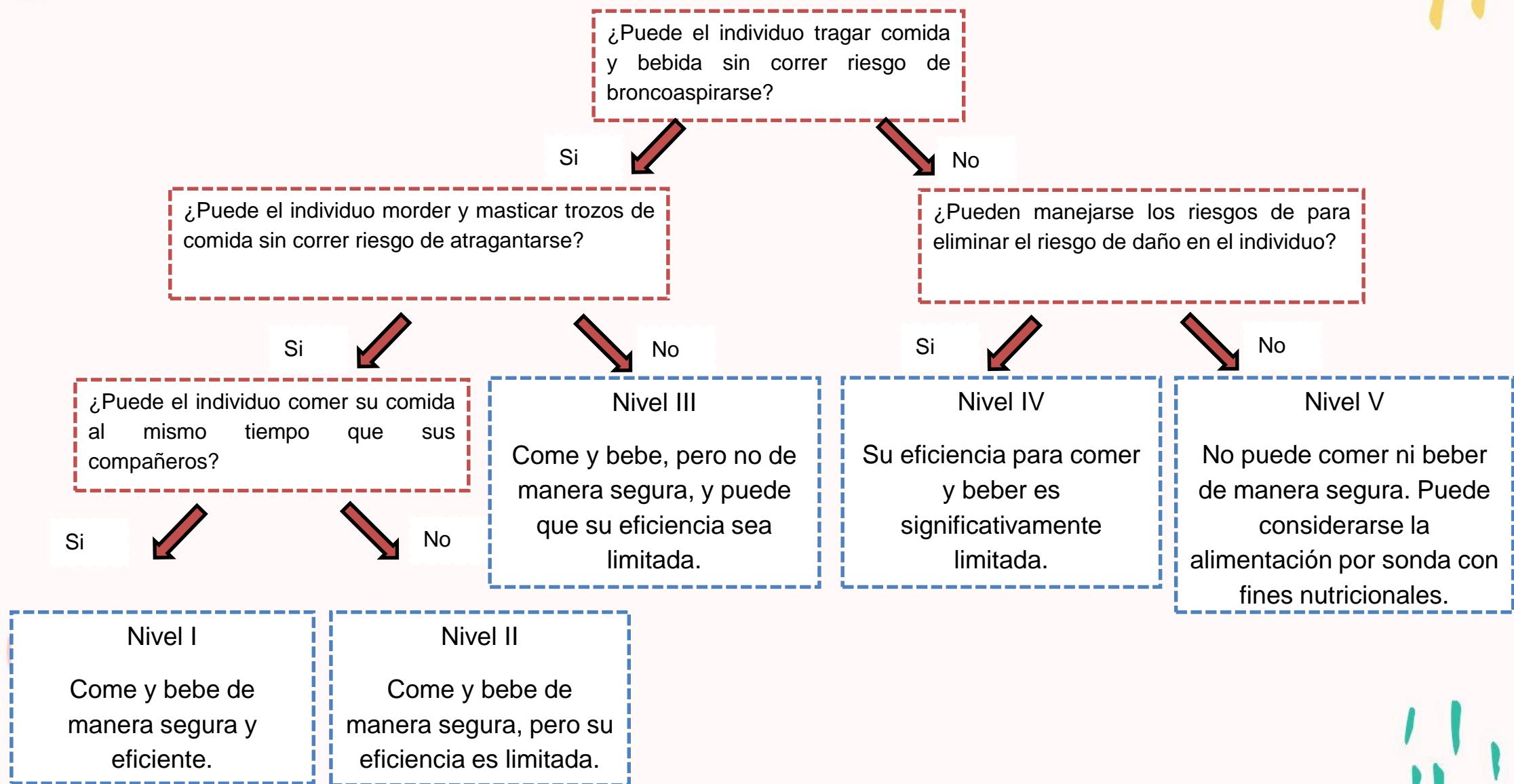
*Severo*

**Nivel 4:** Presenta autonomía para la movilidad con limitaciones,  
puede usar sistemas de propulsión a motor

**Nivel 5:** Se moviliza utilizando una silla de ruedas manual

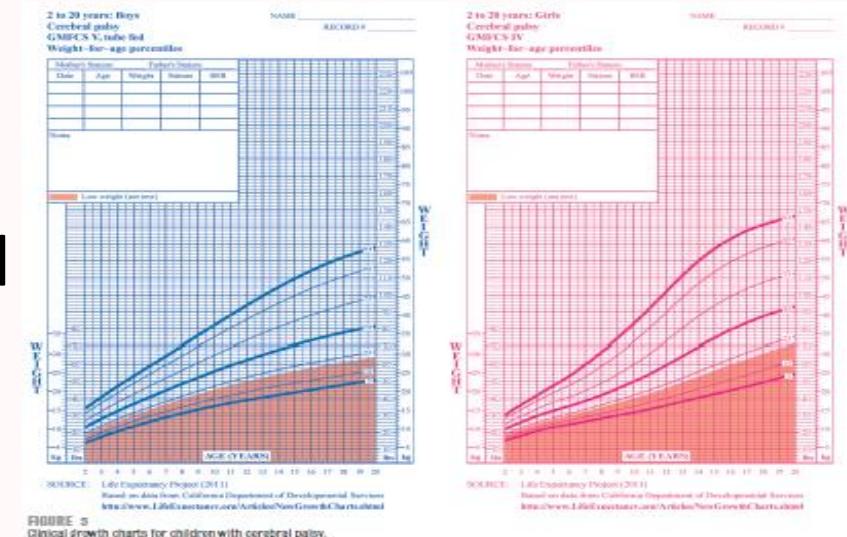


## SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LAS HABILIDADES AL MOMENTO DE COMER Y BEBER (EDACS)- ALGORITMO



# Gráficas basadas en niños con PC de USA

- Es el estudio con mayor muestra. Fueron 25.545 niños/as (56% masculinos, edades de 2–20 años)
- Las gráficas se clasifican según los 5 niveles de GMFCS + graficas para niños de nivel 5 con sonda para alimentación u ostomía
- Estudio retrospectivo con base de datos, no se saben los estándares con los que se tomaron los datos
- No son para hacer diagnóstico nutricional.
- Sirven para valorar el crecimiento en relación a otros niños con PC. Puede ser útil para determinar otra vía de alimentación.
- Se descargan de: <http://www.lifeexpectancy.org>



**Manual para la evaluación  
antropométrica de niños/as y  
adolescentes con discapacidad motora**

Mercedes Ruiz Brünner - M. Elisabeth Cieri - Eduardo Cuestas



Editorial Brujas

- Manual editado en el año 2018.
- Se basa en datos provenientes de fuentes científicas, investigaciones actuales, y la experiencia en la práctica clínica para el trabajo con niños con PC u otra discapacidad motora.
- Describe materiales necesarios para la práctica y métodos de recolección de datos por forma directa e indirecta.
- Además plantea alternativas de cómo valorar el peso o la talla cuando estos no se pueden obtener de forma directa.

# ATLAS FOTOGRÁFICO DE CONSISTENCIAS DE ALIMENTOS

## PARA EL TRATAMIENTO DE PERSONAS CON DISFAGIA

AUTORES: Mercedes Ruiz Brünner, M. Elisabeth Cieri; Sofía Luciano; Mariana Masala; M. Pilar Rodríguez Marco; Marylén Urbisaglia; Alejandra Valfré; Eduardo Cuestas.



Publicado en 2019

Disponible gratis en el Repositorio Digital UNC:  
<https://rdu.unc.edu.ar/handle/11086/11398>

# Material basado en

## Sistema de clasificación *National Dysphagia Diet* (NDD)

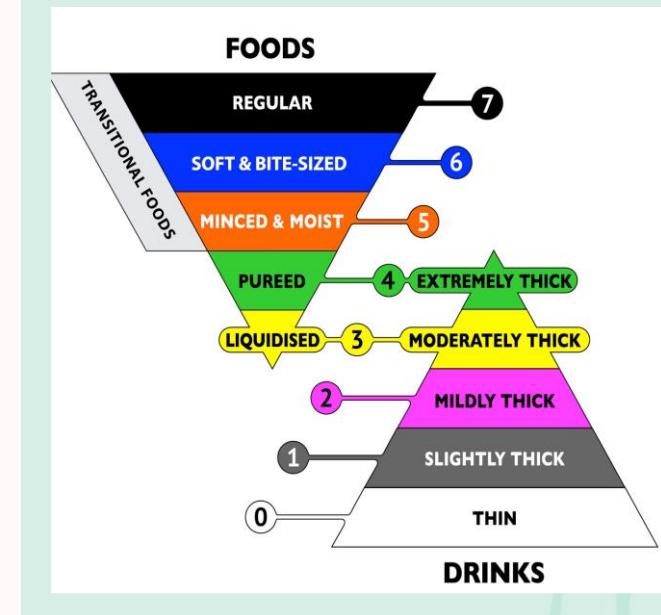
- Creada en 2002 en Estados Unidos
- Según el nivel de disfagia establece la consistencia.
- Dieta puré, mecánicamente alterada, avanzada y regular.
- Líquido liviano, néctar, miel y pudding.

## *Eating and Drinking Ability Classification System* (EDACS)

- Creada en 2014
- Clasificación internacional
- Destinada a personas con parálisis cerebral
- Se divide en 5 niveles.
- Consistencias: Bocado firme y textura masticable, masticable dura, mezcla de texturas, resbaladiza, pegajosa, procesada/pisada, masticable suave, puré

## International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI)

- Publicada en 2017



# SÓLIDOS

## Textura sólido-firma

- Opción de textura sólido firme: picado fino

Textura procesada

Textura blanda

Textura puré

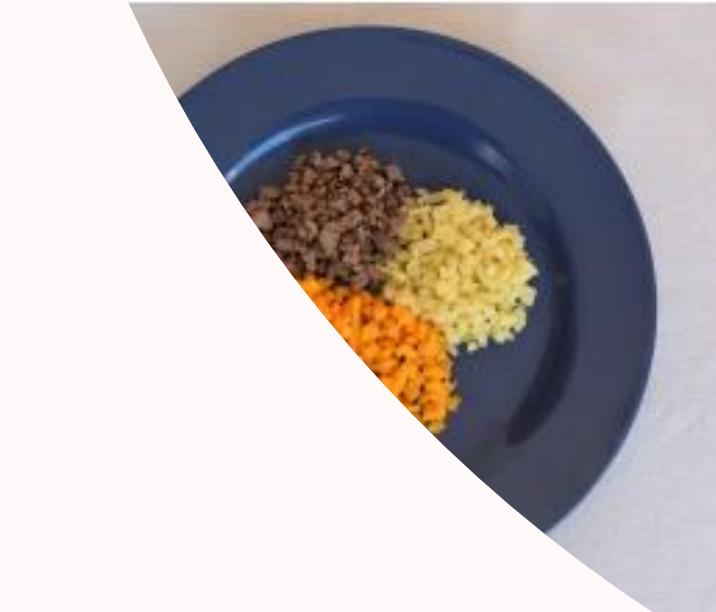
Textura pegajosa

Alimentos resbaladizos y/o con riesgo a broncoaspiración

Mezcla de texturas



Pollo con vegetales



## Textura Sólido - Firme

*Requiere esfuerzo para masticar*

Son alimentos firmes que se consumen en bocados y requieren mayor tiempo en la cavidad bucal. Suelen ser alimentos secos, fibrosos y/o crocantes.

Otros ejemplos: *filete de carne, milanesa, carne asada, galletas duras, pan tostado, verduras y frutas enteras crudas o cocidas fibrosas.*

6

**Opción de textura  
sólido-firme:  
Picado fino**

Son alimentos que han sido modificados mecánicamente, por ende se encuentran en pequeños trozos. Requerirán menos esfuerzo de masticación, pero demandan coordinación en la boca.

# LIQUIDOS

- Líquidos espesados
- Líquido tipo néctar o almíbar
- Líquido tipo miel o cremoso
- Líquido tipo pudding o postre

## Líquido tipo néctar o almíbar

Líquido medianamente espesado con una viscosidad de 150-300 mPa.s (1)

Este tipo de líquido presenta escasa viscosidad, similar a un jarabe. Por lo tanto, se puede beber fácilmente con un sorbete o en taza y al extraerlo del recipiente que lo contiene o al hacerlo fluir o caer desde una cuchara, deja una delgada capa del líquido en el mismo.



Con productos terapéuticos espesantes se obtiene con aproximadamente 1 o 1.5 medidas cada 100 ml (ver indicaciones del producto)

Otros ejemplos: Yogur bebible, licuado, jugo comercial espeso tipo de Durazno o melocotón.

1 mPa.s es una medida que se utiliza en la literatura para medir la viscosidad de los líquidos. El agua es un líquido con una viscosidad de < 50 mPa.s

Agua y colorante con producto espesante

15

## Líquido tipo miel o cremoso

un líquido moderadamente espeso con una viscosidad de 300-500 mPa.s

No se puede beberse con sorbete, desde una taza, o con cuchara. Al caer lo hace lentamente. No tiene viscosidad suficiente para perder su forma.



Se obtiene aproximadamente (ver indicaciones del producto)

Agua y colorante con producto espesante

# Material

---

- 1. Marco Regulatorio
- 2. Gestión de servicios de alimentación
- 3. Abordaje nutricional
- 4. Educación Alimentaria Nutricional (EAN)
- 5. Anexos

# ReNADis

## Reunión Nacional de Alimentación para Personas con Discapacidad



## 2. Gestión de servicios de alimentación

Incluye:

- ✓ Requisitos de organización y planificación
- ✓ Personal de Cocina
  - ✓ Requisitos
  - ✓ Cantidad de personal requerido según N° de raciones
  - ✓ Auxiliares de asistencia alimentaria según nivel de dependencia
- ✓ Personal profesional
  - ✓ Requisito ser Lic. En Nutrición
  - ✓ Funciones del Lic. En Nutrición
- ✓ Procesos y procedimientos

Se estimó el cálculo de concurrencia del Lic en nutrición:

- En establecimientos con dos a cuatro comidas diarias:  
2 horas por residente/concurrente por mes.
- En establecimientos con jornada simple con o sin alimentación: 1 hora /concurrente/mes. Mínimo de 5 hs semanales.

### 3. Abordaje nutricional: evaluación nutricional, gestión del plan de alimentación, trabajo interdisciplinario

- ✓ Registros nutricionales o registro alimentario/nutricional
  - ✓ Tipos de registro
- ✓ Evaluación antropométrica (incluye instrumentos mínimos necesarios)
- ✓ Frecuencia de seguimiento nutricional
- ✓ Trabajo interdisciplinario
- ✓ Considerar la interacción de los medicamentos con los alimentos
- ✓ Calculo de requerimientos nutricionales
- ✓ Estimación energética
- ✓ Tipo de menú
- ✓ Indicaciones posturales

## 4. Educación alimentaria nutricional

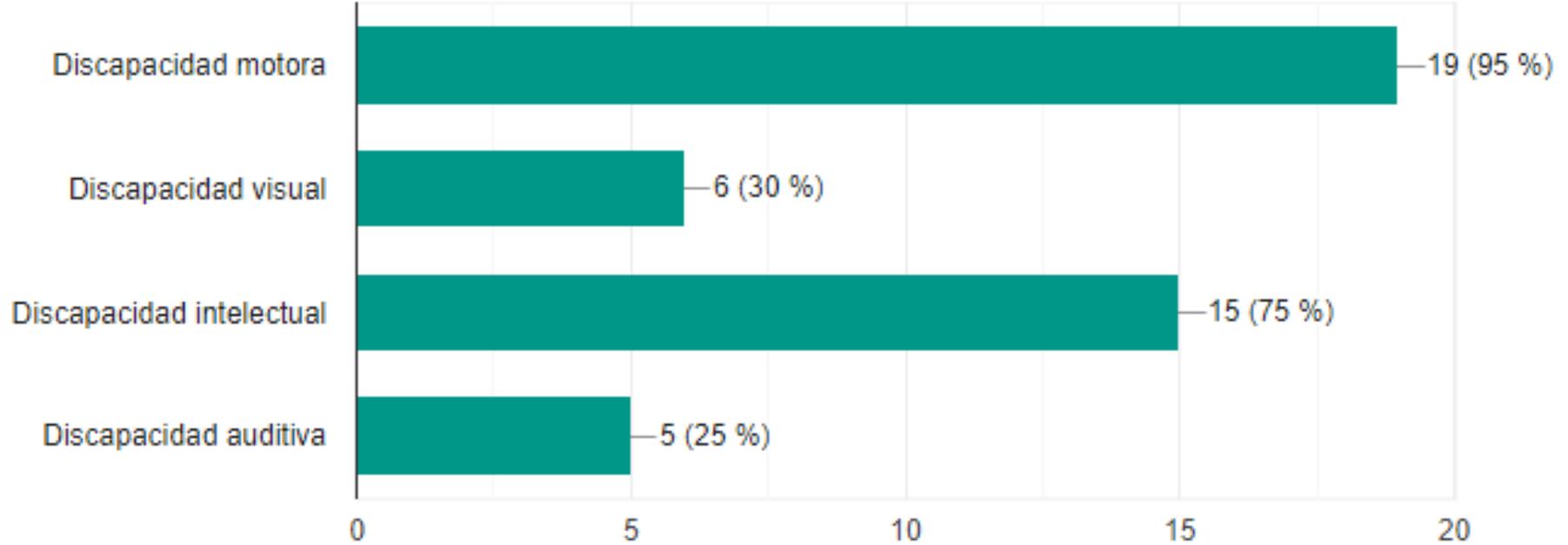
- Consideraciones para la realización de intervenciones en comunidad
- Sugiere promover las propuestas pedagógicas para el abordaje de la temática “alimentación y nutrición en personas con discapacidad” en la formación de grado y posgrado

# ¿Cómo es la situación de Lic. en Nutrición en Córdoba?

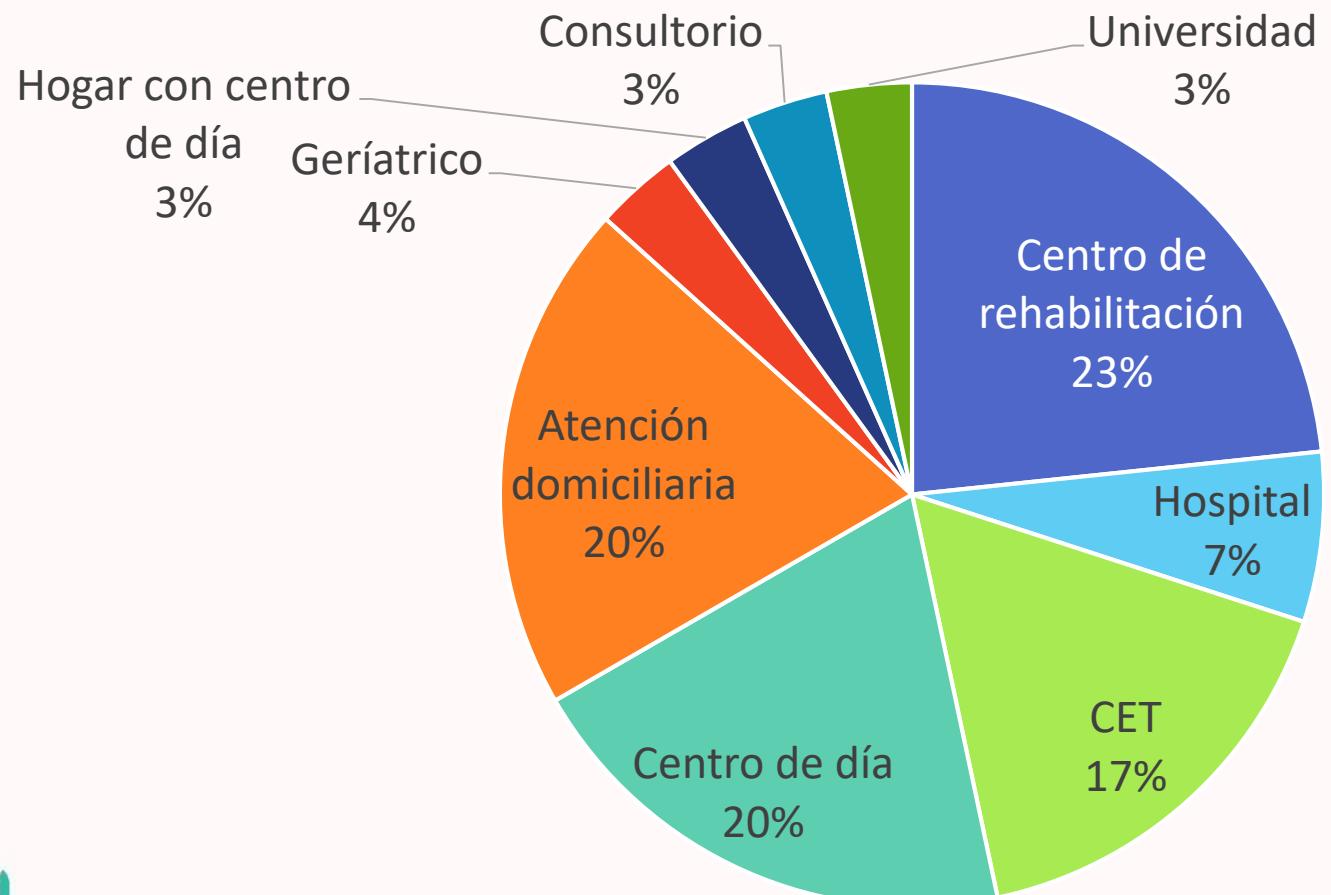
---

Datos de la encuesta que ustedes completaron

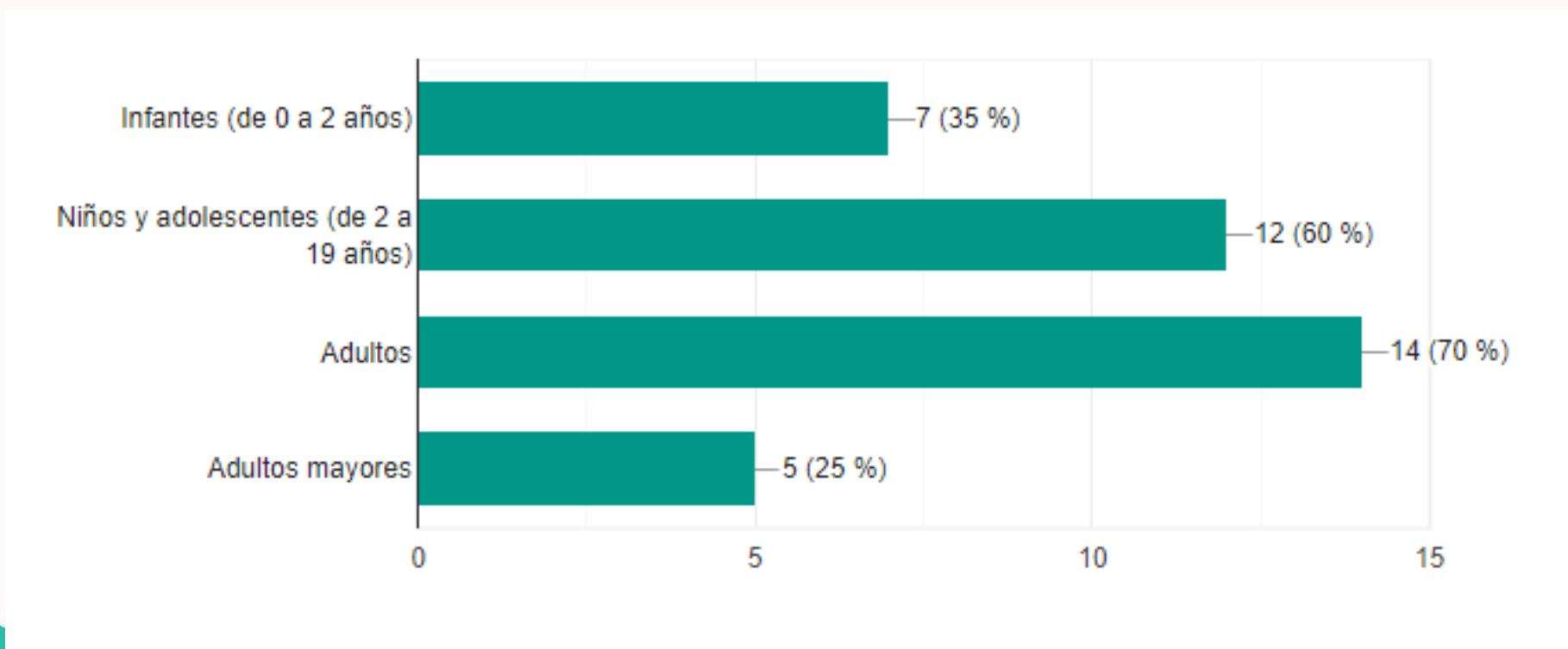
# ¿Qué tipo de discapacidad/es atiendes principalmente?



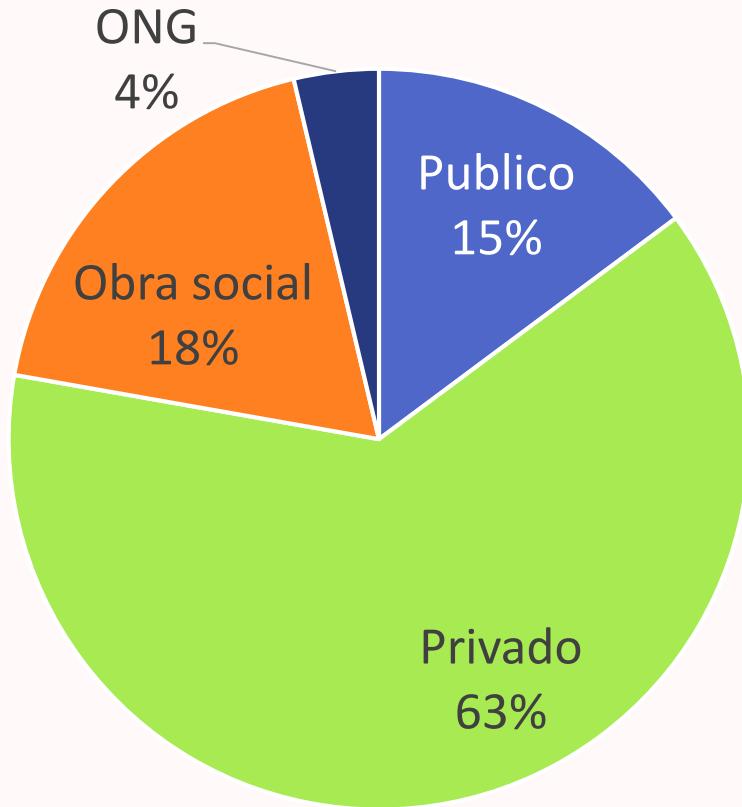
# Lugar de trabajo



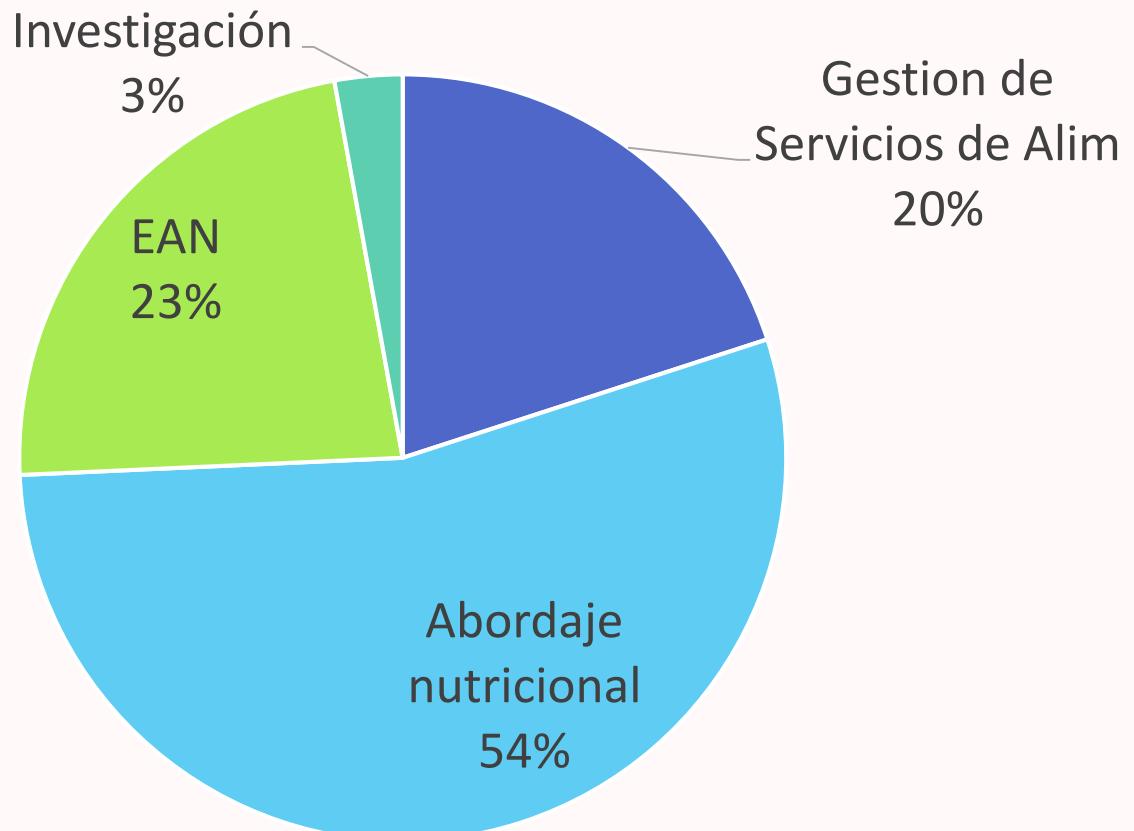
# ¿Con qué grupo poblacional trabajas en discapacidad?



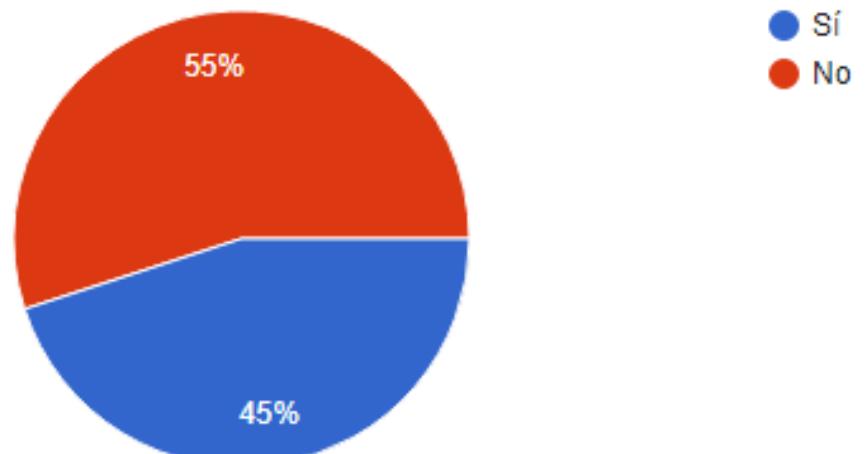
# ¿A qué ámbito pertenece el/los lugares donde trabajas?



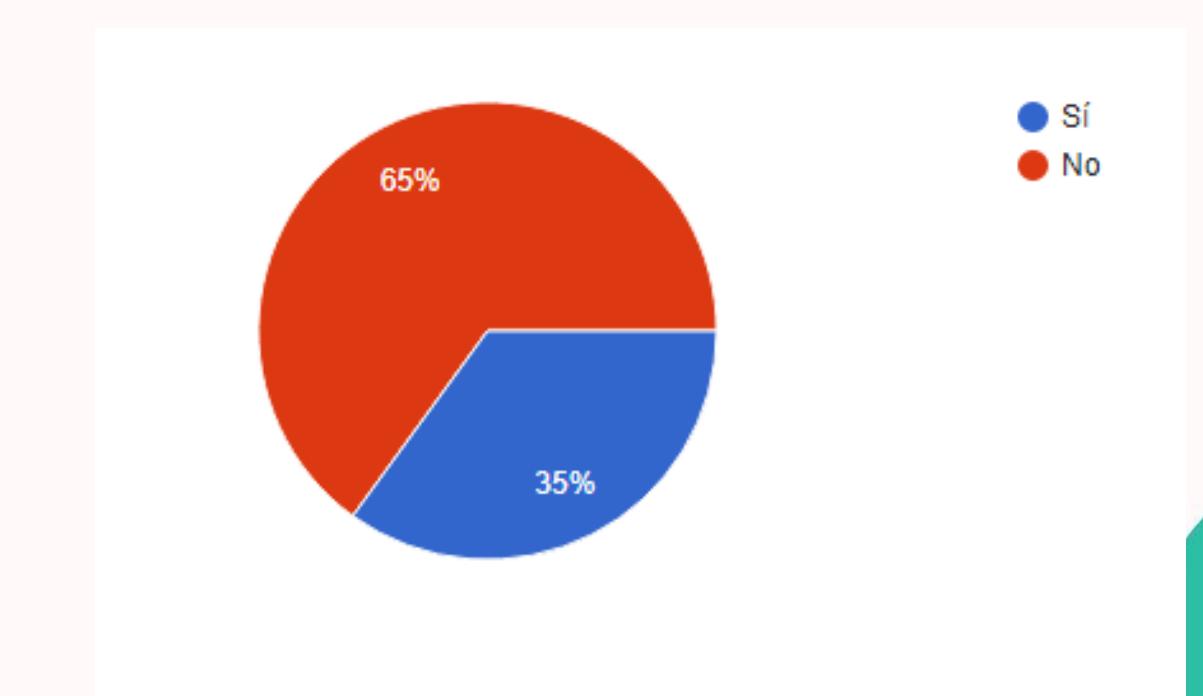
# ¿En qué tareas te desempeñas en el área de nutrición?



¿Conoces la Clasificación  
Internacional de Funcionamiento,  
discapacidad y salud (CIF)?



¿Conoces la aplicación de la CIF en  
los procesos de rehabilitación?



# ¿Qué dificultades se te presentan en el ejercicio profesional en discapacidad?



# Estan invitadas/os



CURSO DE POSGRADO (RHCD 1115-19)

## ABORDAJE ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL DE NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES CON PARÁLISIS CEREBRAL

### CONTENIDOS

- **Módulo 1:** Discapacidad, parálisis cerebral (PC), y clasificaciones internacionales.
- **Módulo 2:** Evaluación antropométrica en PC.
- **Módulo 3:** La anamnesis alimentaria y los signos de alerta detectables en PC.
- **Módulo 4:** Problemáticas nutricionales en PC y la evaluación nutricional.
- **Módulo 5:** Lineamientos para el abordaje nutricional.

### MODALIDAD

Modalidad presencial con actividades teórico- prácticas, y actividades por aula virtual.

### FECHAS DE CURSADO

- 24 y 25 de Octubre (de 16 a 20hs)
- 26 de Octubre (de 9 a 13hs)
- 7 y 8 de Noviembre (de 16 a 20hs)

### ARANCELES

Inscripción \$700  
Dos cuotas de \$1400

### Presentación del Atlas Fotográfico de Consistencias de Alimentos

### OBJETIVOS

- Evaluar el estado nutricional de niños/as y adolescentes con parálisis cerebral
- Planificar la intervención nutricional de los niños/as y adolescentes con parálisis cerebral considerando la Clasificación Internacional de Salud y Funcionalidad (CIF).

### DESTINATARIOS

- Lic. en Nutrición, profesionales de la salud afines interesados en participar.

### DOCENTES

- Lic. Mercedes Ruiz Brunner
- Lic. María Elisabeth Cieri.
- Docentes invitados

### ORGANIZA

Secretaría de Graduados de la Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba.

### INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Secretaría de Graduados de la Escuela de Nutrición (FCM, UNC). Edificio Escuela, 2º piso, Ciudad Universitaria.

E-mail: graduadosnutricion@fcm.unc.edu.ar

Tel: (0351) 5353687 (int. 20465)

# Muchas gracias

Contacto:

- [mruizbrunner@conicet.gov.ar](mailto:mruizbrunner@conicet.gov.ar)
- [ecieri@fcm.unc.edu.ar](mailto:ecieri@fcm.unc.edu.ar)