



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: 035 1 -4240946 o via mail : 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 llamás?
¿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**

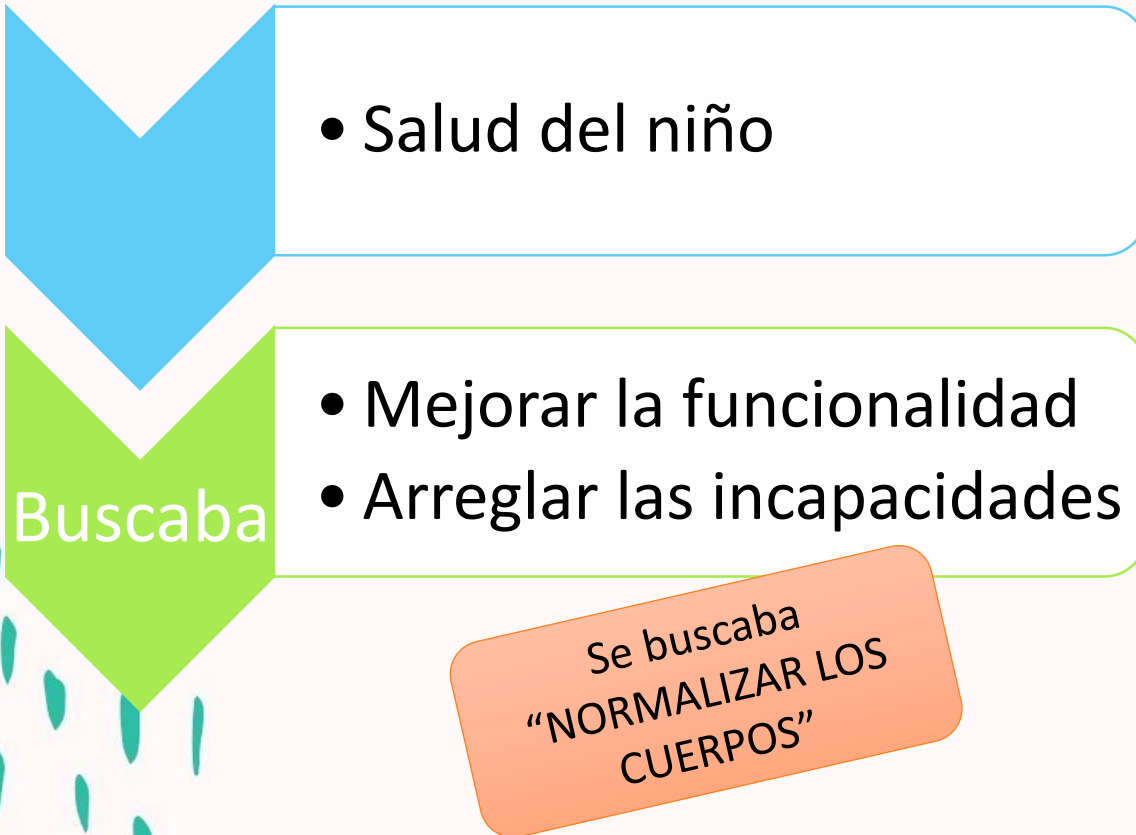
Objetivos



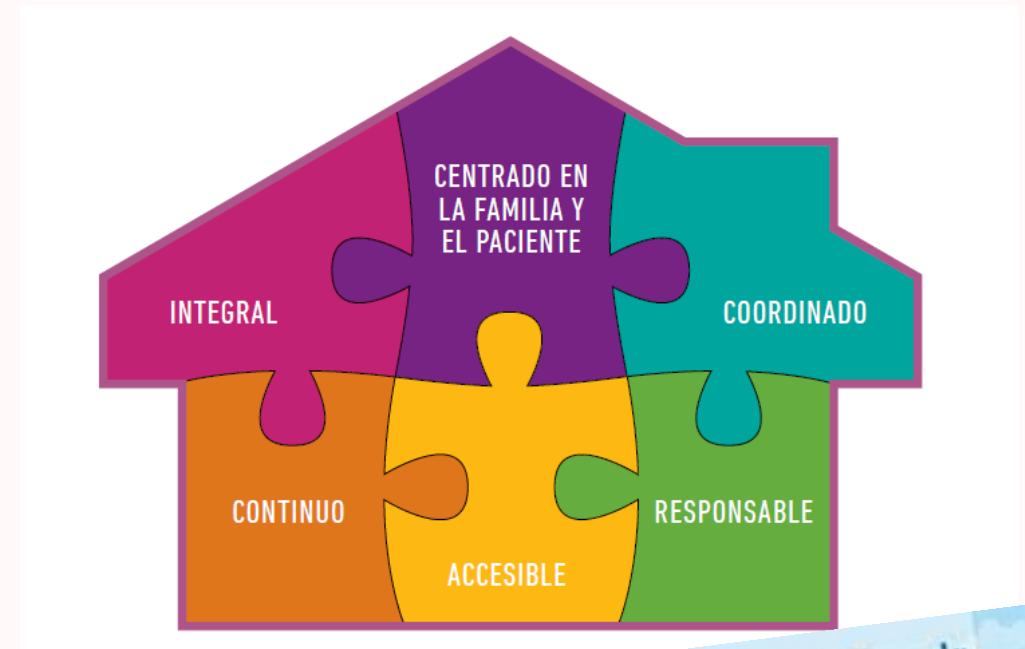
- ✓ Conocer a los profesionales que trabajan en área de discapacidad y su lugar de residencia
- ✓ Compartir materiales de utilidad para el desempeño del ejercicio profesional.
- ✓ Compartir el material confeccionado por la comunidad de FAGRAM Documento de la Reunión Nacional de Alimentación para Personas 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



Ahora



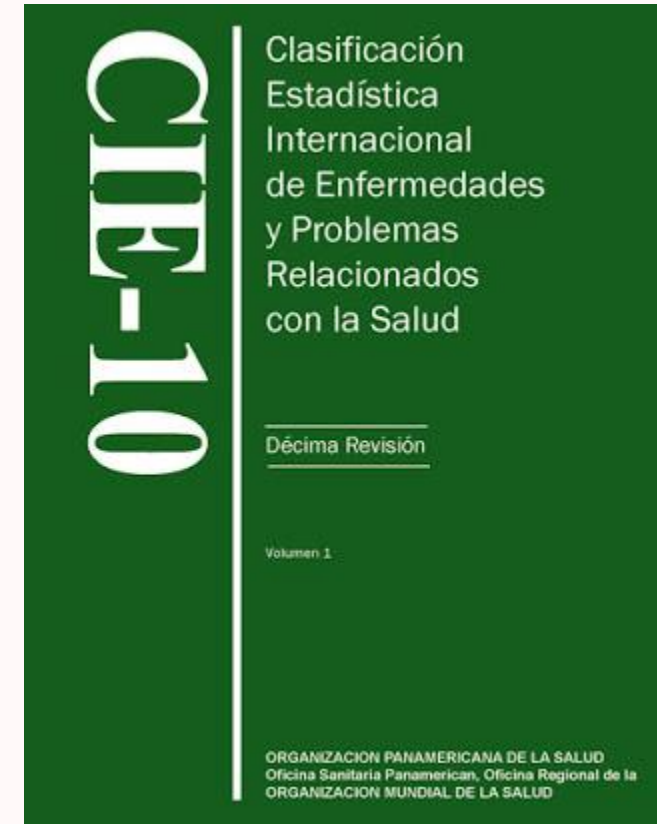
Documentos internacionales en Discapacidad



2001



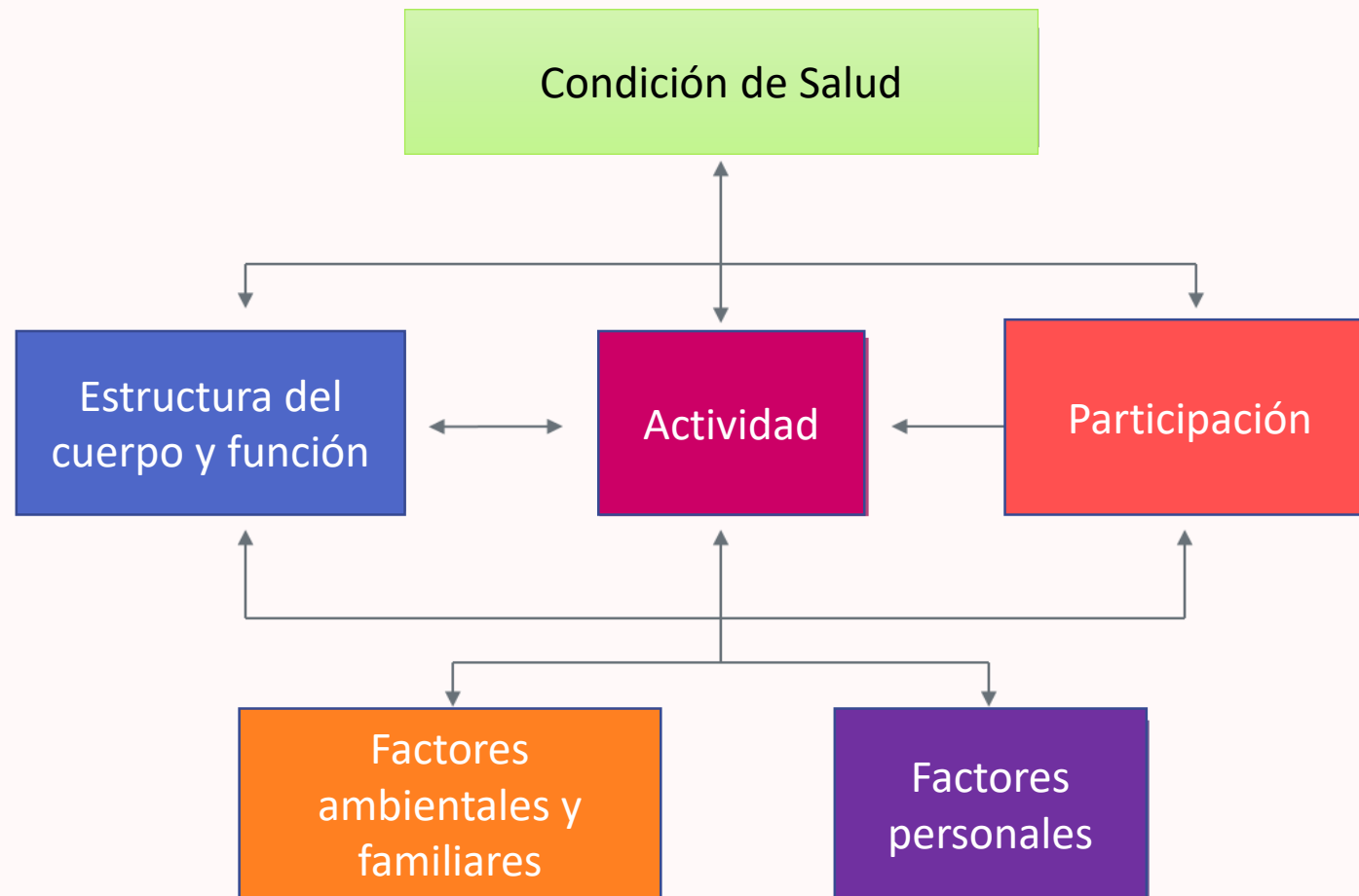
2007



1992

En 2022: CIE-11

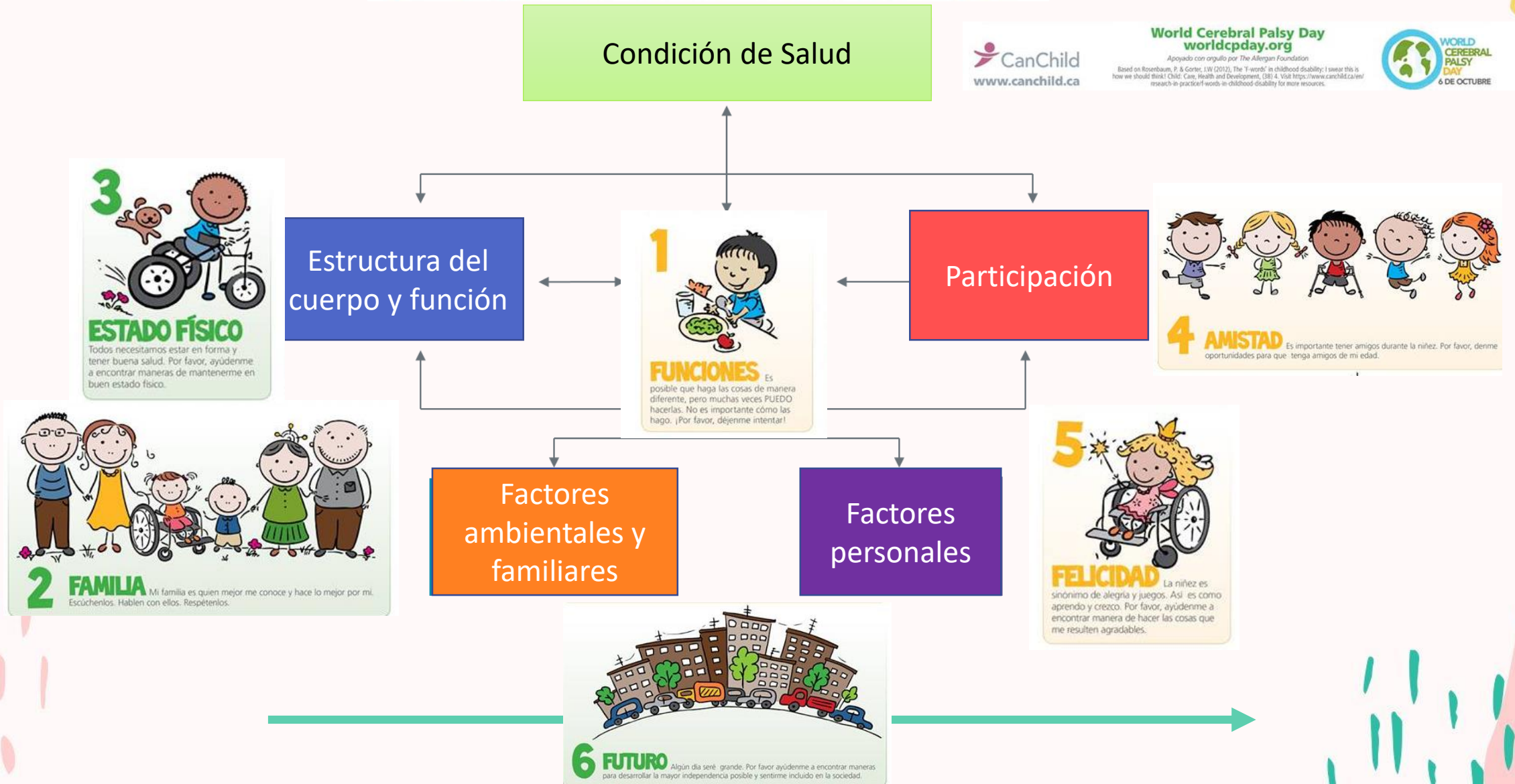
Clasificación internacional del funcionamiento de la discapacidad y de la salud (CIF)



OMS (2001)

Propuesta de trabajo basado en la CIF

MIS PALABRAS FAVORITAS



Sistemas de clasificación internacionales

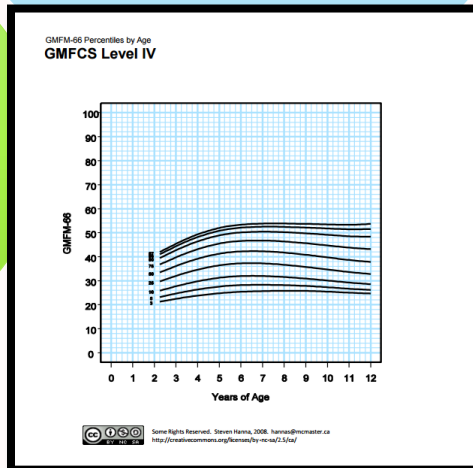
Gross Motor
Function
Classification
System
(GMFCS)

Manual
Ability
Classification
System
(MACS)

Communication
Function
Classification
System **(CFCS)**

Eating And
Drinking
Ability
Classification
System
(EDACS)

Gross
Motor
Function
Measure
(GMFM)

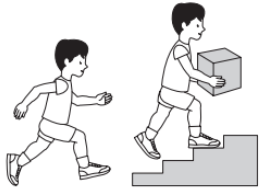


← →

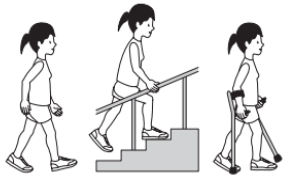
Nivel 1 - Nivel 2 - Nivel 3 - Nivel 4 - Nivel 5

CLASIFICACIÓN DE LA PARÁLISIS CEREBRAL SEGÚN LA FUNCIÓN MOTORA GRUESA

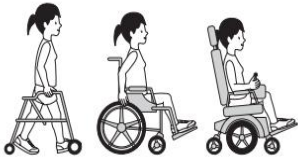
Gross Motor
Function
Classification
System (GMFCS)



Nivel 1: Se moviliza *sin* limitaciones



Nivel 2: Se moviliza *con* limitaciones



Nivel 3: Utiliza un dispositivo de movilidad con sujeción manual

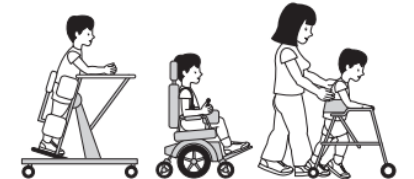
Nivel 4: Presenta autonomía para la movilidad con limitaciones, puede usar sistemas de propulsión a motor

Severo

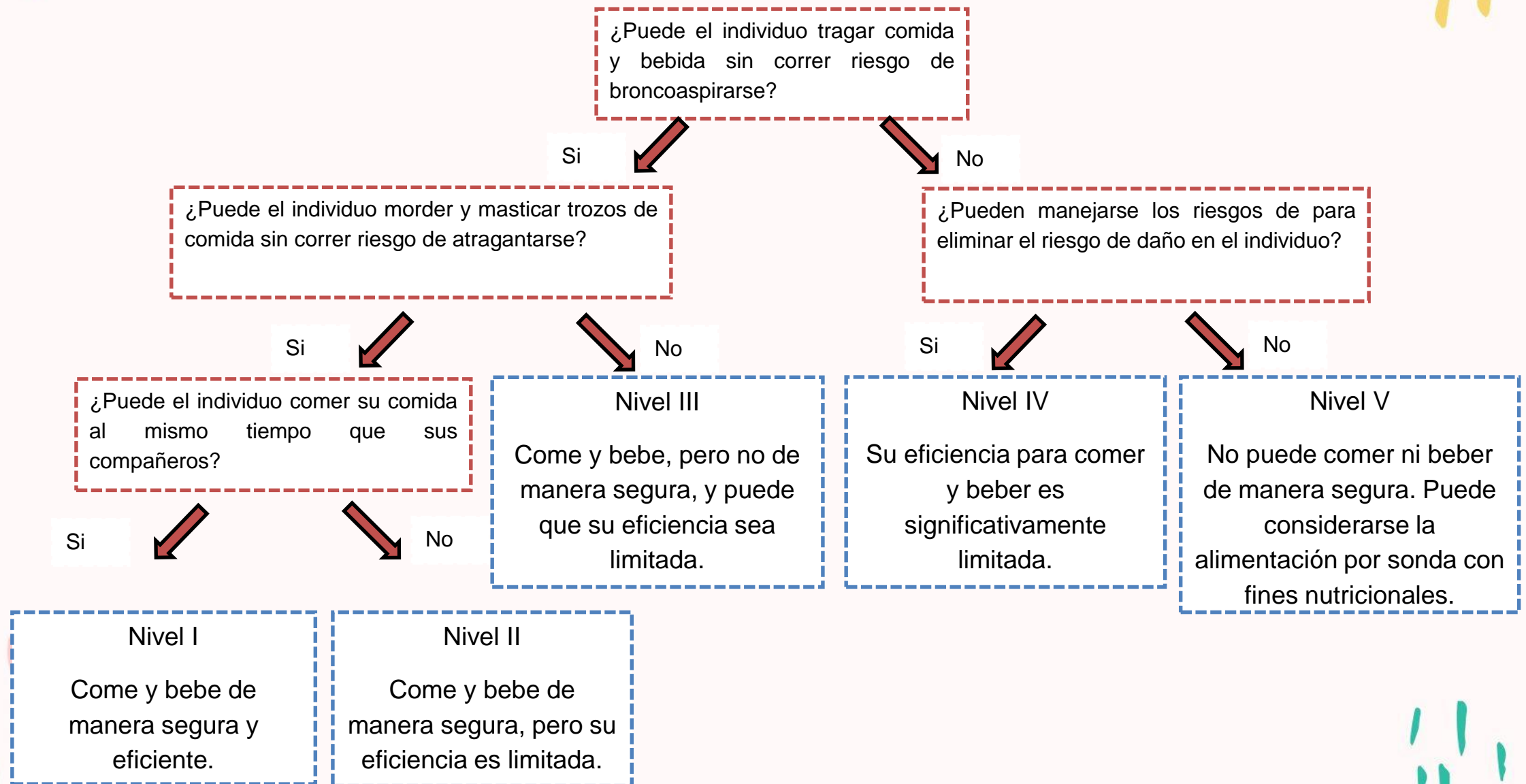
Nivel 5: Se moviliza utilizando una silla de ruedas manual

Leve

moderado

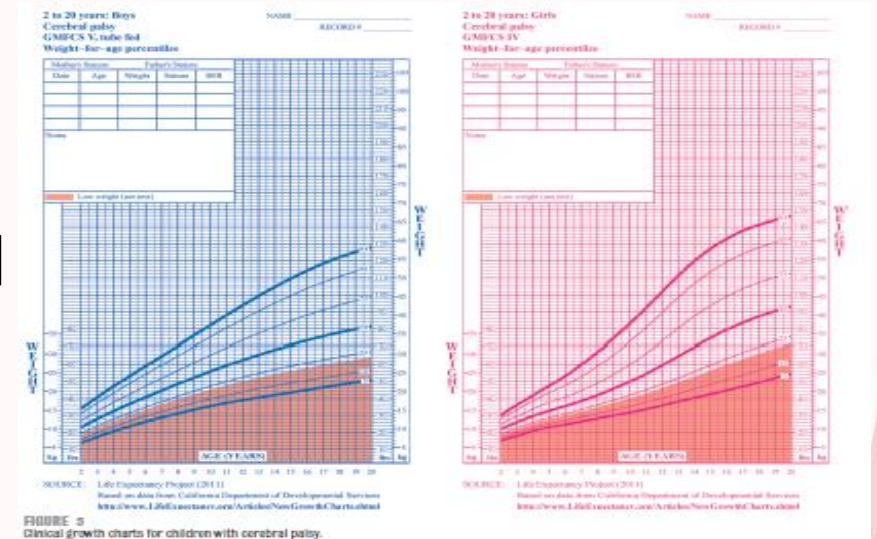


SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LAS HABILIDADES AL MOMENTO DE COMER Y BEBER (EDACS)- ALGORITMO



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 diagnostico 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 FOTOGRAFÍCO 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)

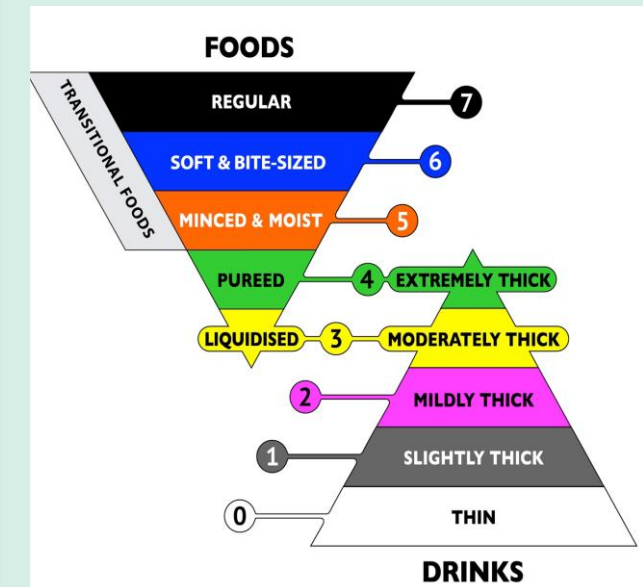
- Creada en 2002 en Estados Unidos
- Según el nivel de disfagia establece la consistencia.
- Dieta puré, mecánicamente alterada, avanzada y regular.
- Líquido liviano, néctar, miel y pudding.

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.



Opción de textura sólido-firme: Picado fino

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

LIQUIDOS

- Líquidos espesados
- Líquido tipo néctar o almibar
- 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.



Agua y colorante con producto espesante

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

15

Líquido tipo miel o cremoso

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

Este tipo de líquido no puede beberse con sorbete, ni en taza, o con cuchara. Al caer lo hace lentamente. No tiene viscosidad suficiente para mantener su forma.



Agua y colorante con producto espesante

Se obtiene aproximadamente 1 medida cada 100 ml (ver indicaciones del producto)

entre danette o

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
- ✓ Cálculo de requerimientos nutricionales
- ✓ Estimación energética
- ✓ Tipo de menú
- ✓ Indicaciones posturales

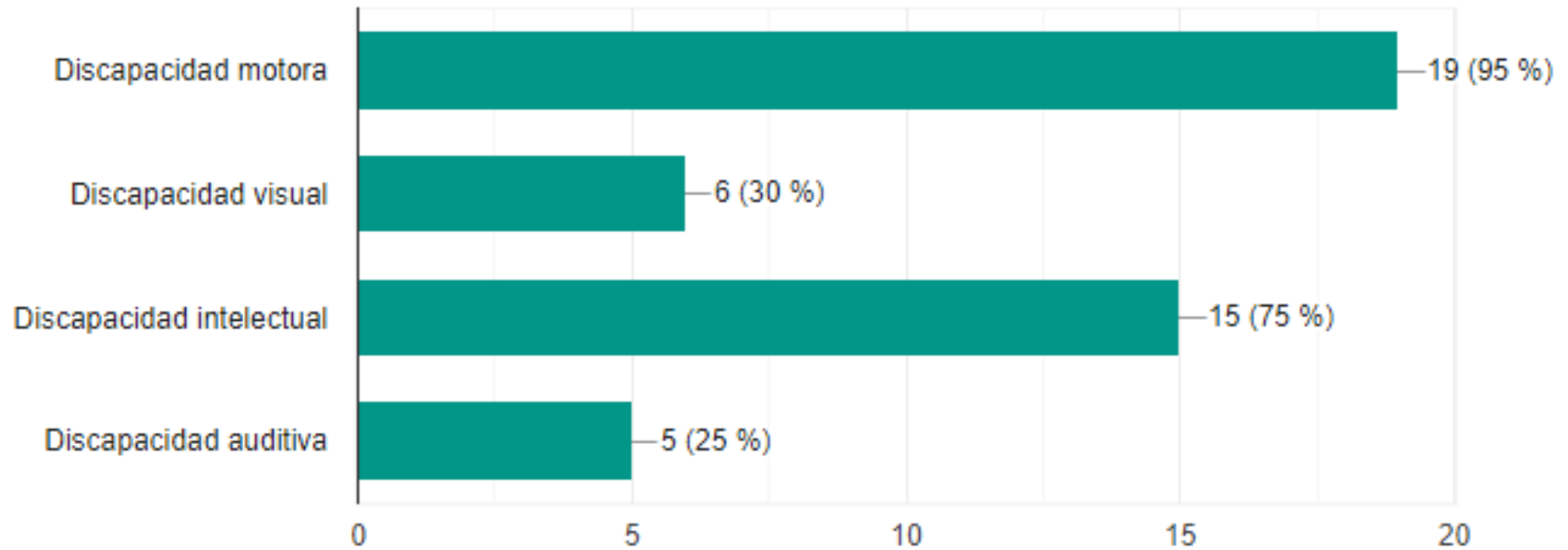
4. Educación alimentaria nutricional

- 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

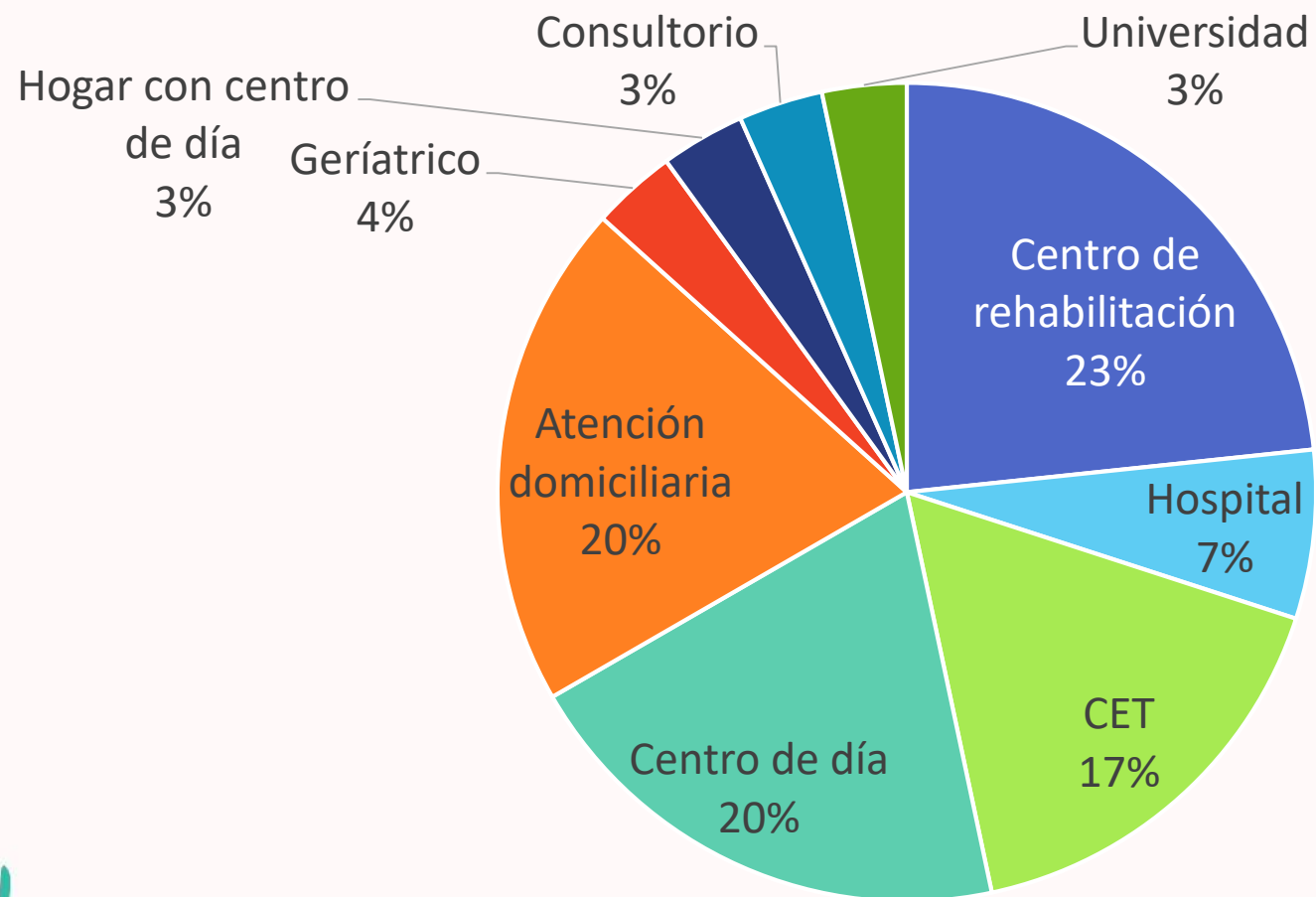
¿Cómo es la situación de Lic. en Nutrición en Córdoba?

Datos de la encuesta que ustedes completaron

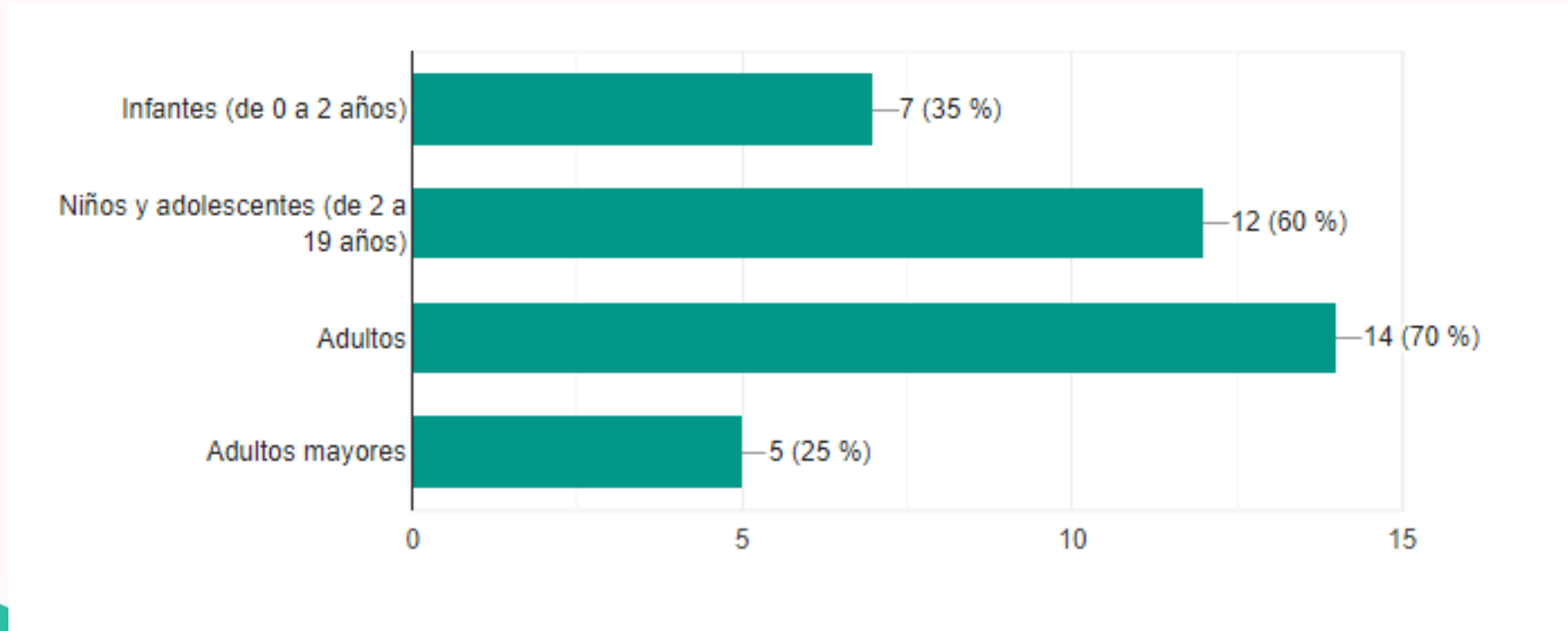
¿Qué tipo de discapacidad/es atiendes principalmente?



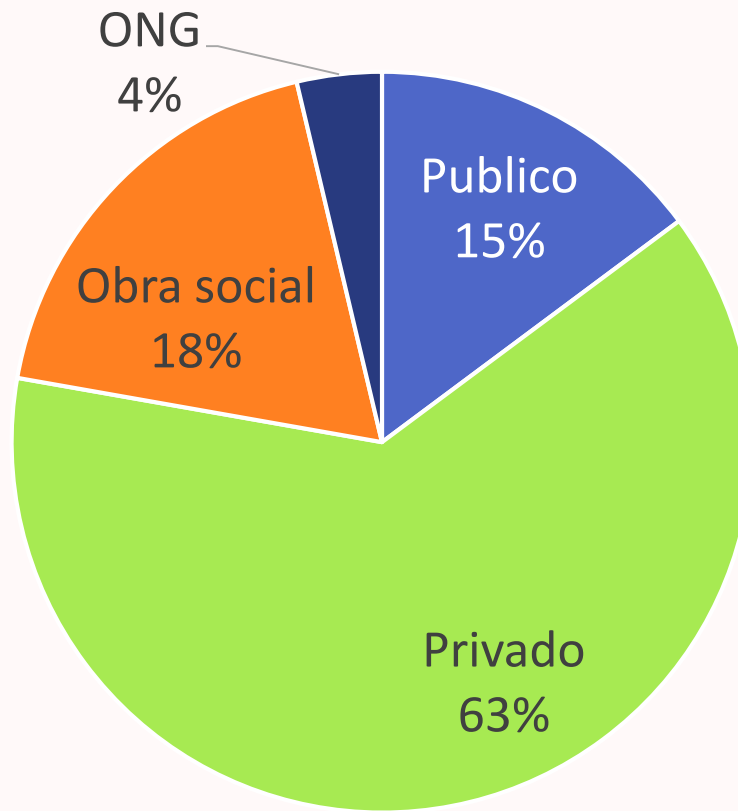
Lugar de trabajo



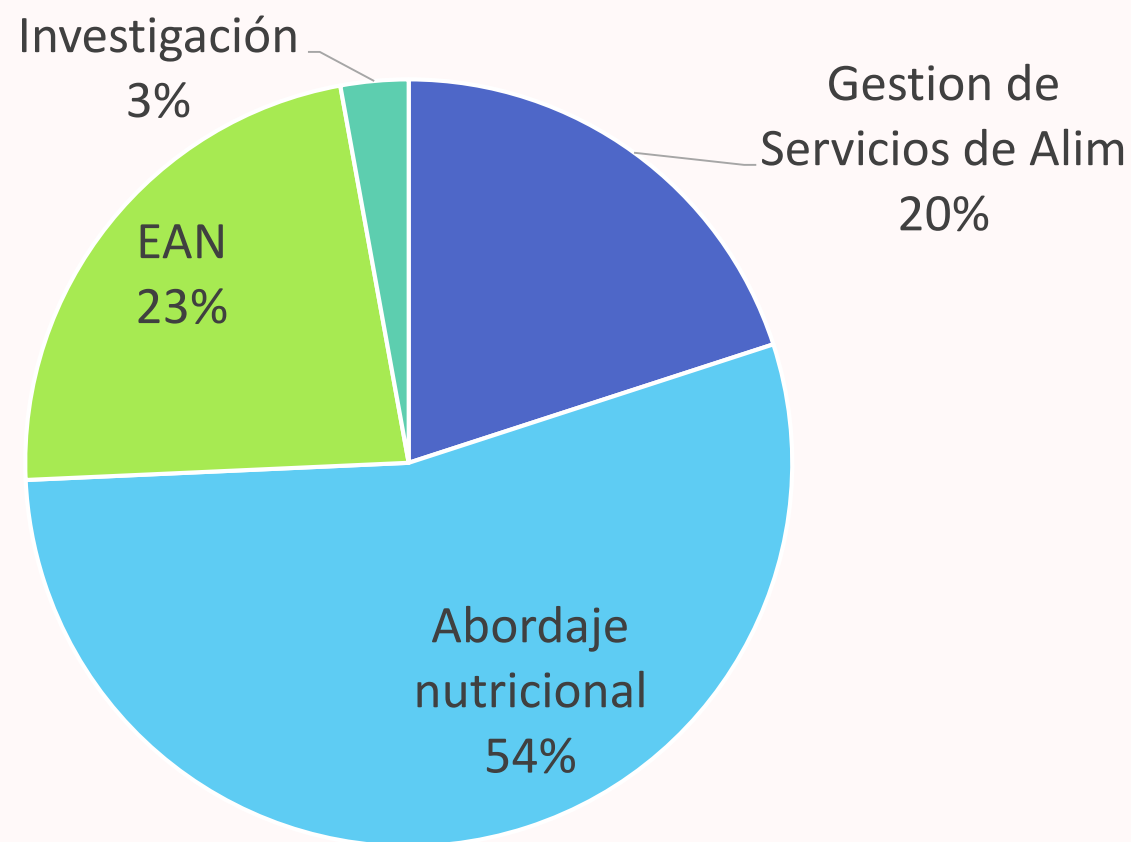
¿Con qué grupo poblacional trabajas en discapacidad?



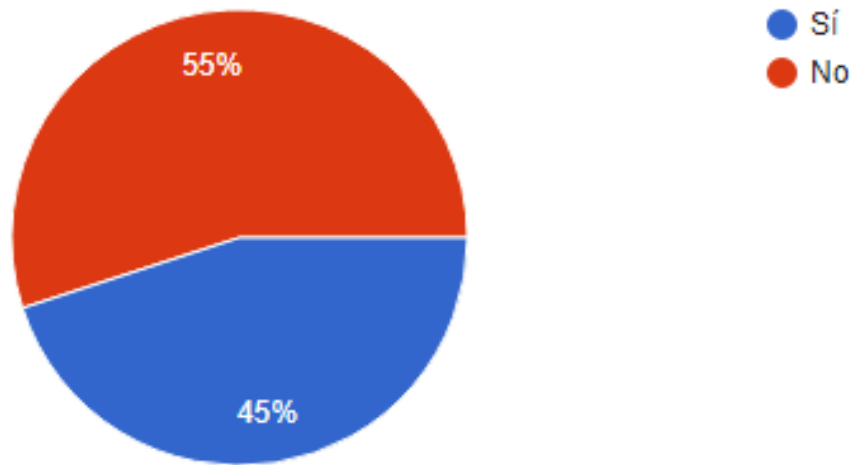
¿A qué ámbito pertenece el/los lugares donde trabajas?



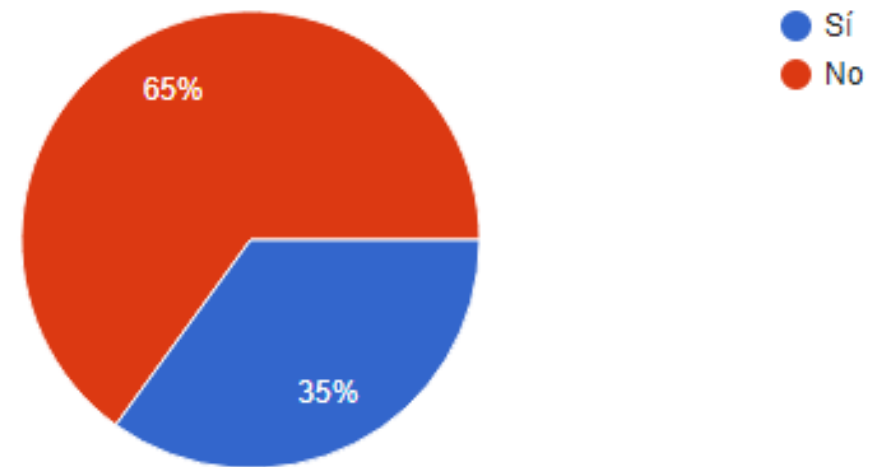
¿En qué tareas te desempeñas en el área de nutrición?



¿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. Maria 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, 2° piso, Ciudad Universitaria.
E-mail: graduadosnutricion@fcm.unc.edu.ar
Tel: (0351) 5353687 (int. 20465)





Muchas gracias

Contacto:

- mruizbrunner@conicet.gov.ar
- ecieri@fcm.unc.edu.ar