

Consulta la buena práctica



**CENTRE DE DÍA RESIDÈNCIA MIXTA
QUART DE POBLET**

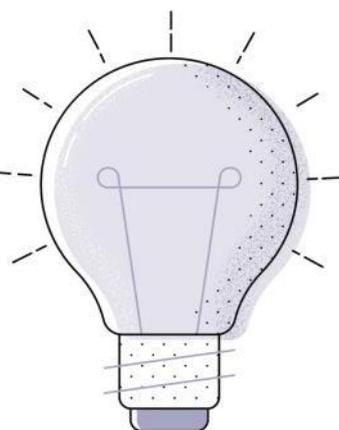
EL CASTILLO DE LA DISFAGIA

ÍNDICE

4. RESUMEN DE LA BUENA PRÁCTICA	3
5. ÁMBITO DE ACTUACIÓN.....	3
6. PERSONAS BENEFICIARIAS	3
7. TIPO DE ACTIVIDAD	4
8. ÁMBITO TERRITORIAL.....	4
9. DESCRIPCIÓN DE LA BUENA PRÁCTICA	5
10. JUSTIFICACIÓN.....	6
11. OBJETIVOS	7
12. PALABRAS CLAVES	7
13. TEMPORALIZACIÓN	8
14. HITOS	8
15. RECURSOS	9
16. FINANCIACIÓN	9
17. ALINEACIÓN CON OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)	9
18. COHERENCIA CON LOS PRINCIPIOS DEL MODELO DE ATENCIÓN INTEGRAL Y CENTRADA EN LA PERSONA (AICP)	10
19. COHERENCIA CON LOS CRITERIOS COMPLEMENTARIOS	12

1. RESUMEN DE LA BUENA PRÁCTICA

El proyecto se basa en la adaptación del menú regular de la residencia a las necesidades específicas de las personas con disfagia. Esto implica modificar la textura, presentación y emplatado de los alimentos, utilizando técnicas culinarias novedosas y cuidando al máximo la calidad de los productos y elaboraciones. El objetivo es mejorar la calidad de vida de las personas con disfagia que residen en el centro. La disfagia es una dificultad para tragar que puede restringir la capacidad de estas personas para disfrutar de una dieta variada y nutritiva.



2. ÁMBITO DE ACTUACIÓN

Detallar el ámbito de actuación marcando con una X la opción u opciones que correspondan de la siguiente tabla:

Personalización, integralidad y coordinación: experiencias aplicadas de atención o de intervención que favorezcan la autonomía personal, la independencia funcional, el bienestar y la participación de las personas que tienen necesidad de apoyos.	X
Productos de apoyo y TIC: diseño y/o implementación de tecnologías, productos de apoyo y TIC para favorecer la autonomía, la independencia, el bienestar y la seguridad, tanto de las personas que tiene necesidad de apoyos como de las personas que les atienden o cuidan.	
Entorno físico y comunitario: experiencias que desarrollen el diseño arquitectónico, mejoras relacionadas con el entorno residencial de la persona, actuaciones ambientales dirigidas a favorecer la accesibilidad, etc.	
Desarrollo organizativo y profesional: Innovaciones organizativas, metodológicas o normativas que medien o favorezcan la aplicación del modelo, a través de cambios normativos, instrumentos de evaluación, adaptaciones en los sistemas de organización y gestión de los centros y recursos, coordinación sociosanitaria, metodologías e instrumentos de atención personalizada, adaptación de perfiles profesionales y formas de actuación.	
Acciones de comunicación: aquellas experiencias relacionadas con medios de comunicación dirigidas a romper los estereotipos e imágenes erróneas sobre la vejez, discapacidad, enfermedad, etc., que propongan una visión que ponga en valor a las personas.	
Generación de conocimiento: iniciativas dirigidas a la investigación, evaluación, publicaciones, entornos académicos que favorezcan la generación de conocimiento y visibilicen los avances en nuevos modelos de atención y/o cuidados.	
COVID-19: se refiere a aquellas iniciativas que hayan nacido o se hayan tenido que ajustar específicamente en el marco de la pandemia del virus de la COVID-19.	

3. PERSONAS BENEFICIARIAS

Detallar las características de las personas beneficiarias marcando con una X la opción u opciones que correspondan:

Personas mayores	X
Personas con discapacidad	X
Personas en situación de dependencia	
Familias	
Profesionales	
Sociedad en general	
Otro/s	
Describa las características principales de las personas beneficiarias de la experiencia:	

4. TIPO DE ACTIVIDAD

Detallar el tipo de actividad de su entidad marcando con una X la opción u opciones que correspondan:

Centro residencial	X
Comunidades, viviendas, domicilios	
Centros ocupacionales	
Centros de día	X
TAD, SAD	
Escuelas, universidades y otros centros educativos	
Lugares y centros de trabajo	
Políticas públicas	
Transporte	
Ocio	
Cultura	
Deporte	
Otro/s	
Describa el tipo de actividad de la entidad que lleva a cabo la buena práctica:	

5. ÁMBITO TERRITORIAL

Detallar el ámbito territorial de su entidad marcando con una X la opción que corresponda, especificando la zona de actuación:

Local (Especificar municipio): Quart de Poblet (Valencia)	X
Provincial (Especificar provincia): Valencia	X
Autonómico y regional (Especificar comunidad autónoma y/o región): Comunitat Valenciana	X
Estatal	

Unión Europea	
Internacional	
Indique el lugar/es en los que se desarrolla la buena práctica: Centre de Día Residència Mixta Quart de Poblet	

6. DESCRIPCIÓN DE LA BUENA PRÁCTICA

Describa a continuación, de forma detallada, en qué consiste la buena práctica, metodología empleada, fases de implementación, etc. (máximo 2.000 palabras):

Adaptar el menú de una residencia de diversidad funcional a las necesidades de personas con disfagia

Introducción:

Este proyecto personal se inició durante la pandemia con el objetivo de mejorar la calidad de vida de 18 personas con disfagia que viven en una residencia de diversidad funcional. La disfagia es una dificultad para tragar que puede limitar la capacidad de las personas para disfrutar de una alimentación variada y nutritiva.

Metodología:

El proyecto se basa en la adaptación del menú regular de la residencia a las necesidades específicas de las personas con disfagia. Esto implica modificar la textura, presentación y emplatado de los alimentos, utilizando técnicas culinarias novedosas y cuidando al máximo la calidad de los productos y elaboraciones.

Resultados:

La recepción del proyecto por parte de las personas con disfagia ha sido muy positiva. Se ha observado un aumento significativo en el consumo de alimentos, así como una mayor satisfacción con la calidad de la comida. Además, las personas han mostrado un mayor interés por probar nuevos alimentos y texturas.

Hitos conseguidos:

Se ha elaborado un recetario adaptado a las necesidades de las personas con disfagia.

Se han impartido talleres de cocina y alimentación para las personas con disfagia y el personal de la residencia.

Se ha creado un blog donde se comparten recetas e información sobre la disfagia.

Se ha presentado el proyecto en congresos y jornadas profesionales. En Instagram davidvijuecas se suben fotografías y pequeñas reflexiones del día a día en la cocina de los platos realizados para las personas con diferentes capacidades.

Ámbito de actuación:

El proyecto tiene un ámbito de actuación educativo, formativo y laboral.

Educativo: Se ha sensibilizado a las personas con disfagia y al personal de la residencia sobre la importancia de una alimentación adecuada.

Formativo: Se han impartido talleres de cocina y alimentación para las personas con disfagia y el personal de la residencia. El resultado de esta actuación ha implicado a cuidadoras , auxiliares en el enfoque que se quiere dar a estas personas , una suma de esfuerzos por parte de las personas implicadas, las personas con disfagia.

Laboral: El proyecto ha permitido la creación de un nuevo puesto de trabajo en la residencia para un cocinero especializado en disfagia.

Conclusiones:

Este proyecto ha demostrado que es posible adaptar el menú de una residencia de diversidad funcional a las necesidades de las personas con disfagia, mejorando así su calidad de vida. El proyecto ha tenido un impacto positivo en las personas con disfagia, el personal de la residencia y la comunidad en general.

7. JUSTIFICACIÓN

Especifique el motivo o causa que motivó la puesta en marcha de la iniciativa:

Rescatar a los olvidados a la gente con disfagia que eran los sacrificados en las comidas y cenas. De un acto monótono y aburrido se quería llegar a un momento que esperaran con alegría.

¿Existen investigaciones relacionadas con la disfagia que se puedan utilizar para fundamentar esta Buena práctica?

En el caso de que no existan investigaciones al respecto puede por favor dar respuesta a estas preguntas, con el fin de poder contextualizar mejor la buena práctica.

Las personas con disfagia, tienen el problema de la deglución de los alimentos, normalmente se les daba un triturado con todos los nutrientes necesarios, pero esto al final por falta de medios se convertía en un acto monótono, poco atractivo , y con esta buena práctica se pone en valor el acto de la comida , se normaliza .y hay un cambio de actitud en estas personas hacia el momento de la comida o cena,

A partir de la implementación de esta buena práctica estas personas se han implicado en aportar sus gustos, sus preferencia, sus críticas, tienen una relación especial con el cocinero, para cualquier duda, sugerencia, comentario.

8. OBJETIVOS

Indique el Objetivo General y los Objetivos Específicos de la iniciativa:

Objetivo General:

Mejorar la calidad de la alimentación de las personas con disfagia.
Aumentar la variedad y el sabor de los platos.

Objetivos Específicos:

Fomentar la participación de las personas en la elección y elaboración de los menús.
Mejorar la calidad de vida de las personas con disfagia en general.

9. PALABRAS CLAVES

Describa cuatro "palabras claves" relacionadas con su buena práctica y porqué tienen importancia, por ejemplo: palabra clave "Personalización", porque llevamos a cabo una atención personalizada, centrada en las características e idiosincrasia de cada una de las personas, teniendo en cuenta su opinión, intereses, valores, costumbres...

Palabra clave -1-: disfagia

Es fundamental adaptar la atención y los menús a las necesidades y preferencias individuales de cada persona con disfagia. Esto implica considerar:

- Preferencias y gustos: Aspectos culturales, costumbres alimentarias y gustos personales.
- Objetivos nutricionales: Asegurar una ingesta adecuada de calorías, proteínas, vitaminas y minerales para mantener un estado de salud óptimo.

Palabra clave -2-: Discapacidad

Es importante reconocer que la disfagia es una discapacidad que puede afectar significativamente la calidad de vida de una persona. Esto implica:

- Promover la inclusión: Brindar a las personas con disfagia las mismas oportunidades y acceso a la alimentación que el resto de la población.
- Eliminar barreras: Adaptar los entornos y servicios para que sean accesibles y seguros para las personas con disfagia.
- Fomentar la sensibilización: Educar a la comunidad sobre la disfagia y promover la comprensión y el apoyo hacia las personas que la padecen.

Palabra clave -3-: Menús Adaptados

Ofrecer una variedad de opciones de alimentos y bebidas que sean seguros, nutritivos y apetecibles para las personas con disfagia. Esto implica:

- Modificar la textura de los alimentos: Utilizar técnicas culinarias como triturar, espesar o licuar los alimentos para lograr la consistencia adecuada.
- Variedad de sabores y presentaciones: Ofrecer opciones atractivas y apetitosas que estimulen el apetito.
- Considerar las preferencias culturales y religiosas: Adaptar los menús a las costumbres alimentarias y creencias de cada persona.
- Presentación atractiva: Servir los alimentos de manera visualmente atractiva y apetecible.

Palabra clave -4-: Empatía

Es crucial comprender las dificultades y emociones que enfrentan las personas con disfagia. Esto implica:

- Escuchar activamente: Prestar atención a sus inquietudes, miedos y frustraciones relacionadas con la alimentación.
- Mostrar comprensión y apoyo: Validar sus sentimientos y ofrecer apoyo emocional.
- Comunicación clara y efectiva: Explicar los procedimientos de manera clara, concisa y utilizando un lenguaje sencillo.
- Respetar la autonomía: Involucrar a la persona en la toma de decisiones sobre su alimentación, en la medida de lo posible.

10. TEMPORALIZACIÓN

Indique la fecha de inicio de la buena práctica (mes y año):

Año de inicio: 2021
Mes de inicio: septiembre

11. HITOS

Describir hitos importantes, como, por ejemplo, premios, reconocimientos recibidos por la iniciativa que se presenta. Si no los hubiera, indicar no procede.

No procede

12. RECURSOS

Describir los recursos necesarios para llevar a cabo la experiencia, en cuanto a personal necesario y recursos materiales:

- Personal necesario para llevar a cabo la experiencia:
Cocinero especializado en disfagia, logopeda, cuidadoras.

- Recursos materiales necesarios para llevar a cabo la experiencia:
- Todos los recursos necesarios han sido aportados y se aportan de forma altruista por el propio cocinero.
- Batidoras: Las batidoras de mano o de pie pueden ser útiles para triturar y mezclar alimentos blandos.
- Procesadores de alimentos: Los procesadores de alimentos pueden triturar y picar alimentos sólidos en diferentes texturas.
- Pasapurés: Los pasapurés son ideales para obtener purés finos y suaves de frutas, verduras y legumbres.
- Cucharas y tenedores adaptados: Existen cucharas y tenedores con mangos gruesos o curvos que pueden facilitar la sujeción y el uso para personas con movilidad limitada.

13. FINANCIACIÓN

Detallar el tipo de financiación con el que cuenta la buena práctica, marcando con una X la opción u opciones que correspondan:

Recursos propios	X
Cuota de personas usuarias	
Ingresos derivados de la prestación de servicios/productos	
Subvenciones	
Otros	
Especificar otras fuentes de financiación diferentes:	

14. ALINEACIÓN CON OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

Elegir el objetivo/s de desarrollo sostenible a los que contribuya la buena práctica, marcando con una X la opción u opciones que correspondan:

Acabar con la pobreza	
Hambre cero	
Salud y bienestar	X

Educación de calidad	X
Igualdad de género	
Agua limpia y saneamiento	
Energía asequible y no contaminante	
Trabajo decente y crecimiento económico	
Industria, innovación e infraestructura	
Reducción de las desigualdades	
Ciudades y comunidades sostenibles	
Producción y consumo responsables	
Acción por el clima	
Vida submarina	
Vida de ecosistemas terrestres	
Paz, justicia e instituciones solidarias	
Alianzas para lograr los objetivos	
No procede / No aplica	

15. COHERENCIA CON LOS PRINCIPIOS DEL MODELO DE ATENCIÓN INTEGRAL Y CENTRADA EN LA PERSONA (AICP)



Principio de Autonomía

Se promueve la capacidad de autogobierno de las personas y su derecho a tomar sus propias decisiones acerca de su plan de vida, así como a que sus preferencias sean atendidas, también cuando presentan situaciones de gran dependencia, pudiendo hacer elecciones entre diferentes alternativas.

Este aspecto es fundamental en el proyecto del día a día, pues se da un rol a estas personas fundamental, ellos y ellas participan activamente en el proceso de selección de menús, estableciendo una relación colaborativa con el cocinero para explorar opciones, compartir experiencias diarias, identificar errores y celebrar los aciertos.

Principio de Individualidad

Se reconoce que cada persona es única y diferente del resto, por tanto, las actuaciones responden a criterios de personalización y flexibilidad.

(Cada persona tiene sus gustos, y se intenta satisfacer a todos en la medida de las posibilidades de cocina

A través de un diálogo permanente con estos usuarios, bien semanal o diario con el cocinero para cualquier duda, sugerencia o crítica, incluso tienen mi teléfono personal, pudiendo llamar cuando quieran, se establece una relación fluida con cocina, se intenta contar una historia con las elaboraciones que se realizan y

Principio de Individualidad

transmitírselas, como se realiza el plato, que siente para hacer especial el acto de comer. Con el tiempo se sabe los gustos y preferencias de cada persona y se intenta complacerlos en la medida de las posibilidades que tenemos

Principio de Independencia

Se reconoce que todas las personas poseen capacidades que deben ser identificadas, reconocidas y estimuladas con el fin de que, apoyándonos en ellas, se puedan prevenir o minimizar las situaciones de discapacidad o de dependencia.

Cada persona con el problema de disfagia es un mundo y en este proyecto se intenta adaptar sus gustos, con una relación personal con el personal de cocina.

Principio de Integralidad

Se contempla a la persona como un ser multidimensional en el que interactúan aspectos biológicos, psicológicos y sociales entendidos como una globalidad a la hora de actuar con las personas. Para garantizar la actuación óptima en todos estos ámbitos, el conjunto de recursos sociosanitarios y de otros sectores deben planificarse, diseñarse y organizarse, no con el eje puesto en los servicios, sino girando alrededor de las personas para que la atención y los apoyos lleguen de manera integrada a quienes los precisan.

Las cuidadoras de estas personas son las bases de la relación con la cocina, son ellas las que están en contacto con ellos, las que dan de comer y las que están en contacto permanente con el cocinero.

Para mí es fundamental su trabajo, yo creo en su trabajo y ellas creen en el mío, hay un aporte de energía, ilusión que se contagia e intentamos contagiarlos a ellos, son ellas última instancia les ofrecen la comida y son las transmisoras de contar esa historia del plato. Hay un diálogo permanente con ellas para ver el feedback, y son ellas muchas veces las que me aportan ideas.

Principio de Participación

Se reconoce que las personas tienen derecho a participar en la elaboración de sus planes de atención y de apoyo a su proyecto de vida. Y también a disfrutar en su comunidad, de interacciones sociales suficientes y gratificantes y acceder al pleno desarrollo de una vida personal y social plena y libremente elegida.

La base principal del proyecto es el día a día de estas personas, que se sienten capaces

Principio de Participación

de decidir que comen y como comen, desde un menú basal programado, pero con margen de actuación y cambio que satisfaga sus necesidades.

El menú viene establecido por la empresa, pero se intenta adaptar a los gustos de estas personas en la medida de lo posible. Hay un menú de sugerencias donde también pueden portar sus ideas.

Principio de Inclusión social

Se reconoce que las personas deben tener la posibilidad de permanecer y participar en su entorno, disfrutar de interacciones positivas y variadas y tener acceso y posibilidad de acceder y gozar de los bienes sociales y culturales.

La base principal del proyecto es el día a día de estas personas, que se sienten capaces de decidir que comen y como comen, desde un menú basal, pero, con margen de actuación y cambio que satisfaga sus necesidades.

Principio de Continuidad de atención

Se reconoce que las personas deben tener acceso a los apoyos que precisan de manera continuada, coordinada y adaptada permanentemente a las circunstancias de su proceso.

Otro pilar del día a día con estas personas es que se sientan integrados en ese acto de la comida o cena. La logopeda es la encargada de hacer un seguimiento de estas personas y en contacto con el cocinero se intenta no solo adaptar si no probar nuevas elaboraciones con total supervisión para ver la evolución.

16. COHERENCIA CON LOS CRITERIOS COMPLEMENTARIOS

Criterio de Innovación

Desde la experiencia se plantean cambios con respecto a los modelos tradicionales de atención o se cuestionan los enfoques clásicos relacionados con la imagen de las personas o con el modo de desarrollar intervenciones o actuaciones.

Consideramos que esta buena práctica es innovadora porque establece un menú basal para personas con disfagia, promoviendo la no discriminación y asegurando

que reciban el mismo nivel de atención y disfrute que los demás. Es novedosa porque parte de la premisa de que las personas con disfagia no deben perder el placer de disfrutar los alimentos debido a su condición. En lugar de ello, es nuestra responsabilidad buscar alternativas que les permitan seguir disfrutando de la comida y todo lo que esta representa.

Criterio de Transferibilidad

La experiencia contiene elementos y características que facilitan su generalización, replicabilidad o adaptación.

Cualquier centro de día o residencia puede replicar esta experiencia, ya que dispone de los elementos necesarios para hacerlo de manera total o parcial. Para más detalles, pueden consultar personalmente con el cocinero, o través de Instagram (davidvijescas), En nuestra experiencia, es crucial contar con un cocinero o cocinera especializado en disfagia, ya que su experiencia y conocimientos son fundamental para el éxito del proyecto y para impulsar su implementación efectiva.

Criterio de Trabajo en Red

Para el desarrollo de la experiencia se han establecido relaciones y acciones conjuntas con distintas entidades y agentes de la comunidad.

(Describir por qué guarda coherencia la buena práctica con este criterio complementario):
No procede

Criterio de Perspectiva de Género

La iniciativa considera de forma transversal y sistemática las diferentes situaciones, condiciones, aspiraciones y necesidades de mujeres y hombres, incorpora objetivos y actuaciones específicas de género o contempla su impacto por género (personas destinatarias y profesionales).

(La disfagia, como trastorno que afecta la capacidad de tragar, puede tener un impacto significativo en la vida de las personas que la padecen. Abordar la disfagia desde una perspectiva de género implica reconocer y responder a las diferencias y desigualdades que pueden existir en la experiencia y tratamiento de este trastorno entre hombres y mujeres. Integrar la perspectiva de género en el tratamiento y manejo de la disfagia es esencial para proporcionar una atención más equitativa y efectiva. Esto implica reconocer y responder a las diferencias y necesidades específicas de hombres y mujeres, asegurando que todas las personas reciban el apoyo y tratamiento adecuados para mejorar su calidad de vida.

Criterio de Evaluación y Resultados

La experiencia cuenta con un sistema de evaluación y medición de resultados sobre:

- 1) Efectividad y cumplimiento de objetivos
- 2) Impacto social
- 3) Sostenibilidad y viabilidad técnica y económica

No procede

No procede

Ambiente facilitador y otros criterios

En cuanto al entorno, aspectos socio-espaciales, comunitarios, ergonómicos y de otra tipología.

No procede