PREGUNTA

¿Qué se debe tener en cuenta durante los tiempos de comida para las personas con discapacidad de apoyo generalizado?



Alimentación Segura en Contextos Interdisciplinares

Capacitación para equipo de atención a personas con discapacidad - Apoyo generalizado





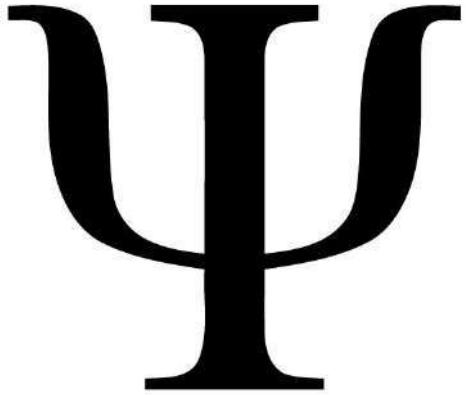
Comer reúne funciones motoras, sensoriales y cognitivas, al mismo tiempo que es un momento de interacción social y aprendizaje de hábitos. Por ello, distintos profesionales aportan miradas complementarias que enriquecen este proceso, favoreciendo un abordaje integral que potencia tanto el bienestar como la autonomía de las personas.

Rol de Fonoaudiología

- • Evalúa y maneja la disfagia (alteraciones de deglución).
- • Indica técnicas posturales y utensilios adecuados.
- • Entrena al personal en signos de atragantamiento.
- • Sugiere texturas específicas para seguridad.

Rol de Psicología

- • Favorece un ambiente tranquilo y sin ansiedad.
- • Promueve respeto y dignidad durante la comida.
- • Maneja conductas alimentarias (rechazo, impulsividad).
- • Acompaña emocionalmente a cuidadores y familias.



Rol de Fisioterapia

- • Define posiciones seguras para prevenir aspiración.
- • Mantiene movilidad y control postural.
- • Previene contracturas que dificultan la alimentación.
- • Indica ejercicios respiratorios para apoyar deglución.



Rol de Terapia Ocupacional

- • Recomienda y adapta utensilios especiales.
- • Entrena en el uso de ayudas técnicas.
- • Promueve participación activa en la alimentación.
- • Fomenta independencia residual en rutinas.



Rol de Trabajo Social

- • Vincula a las familias en el proceso alimentario.
- • Gestiona recursos para suplementos y utensilios.
- • Coordina talleres y capacitaciones comunitarias.
- • Defiende el derecho a la alimentación adecuada.



Rol de Enfermería

- • Supervisa la alimentación asistida.
- • Vigila signos vitales durante y después de la comida.
- • Administra dietas especiales prescritas.
- • Responde ante emergencias por atragantamiento.
- • Registra cambios en la tolerancia alimentaria.



Rol del Nutricionista

- • Define requerimientos nutricionales.
- • Diseña menús balanceados y seguros.
- • Educa sobre señales de riesgo durante la ingesta.
- • Coordina la capacitación en alimentación segura.

