ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Alumnado con Disfagia en Educación Especial: Pautas de Alimentación Segura y Coordinación con los Servicios Sanitarios

6 ECTS | 150 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Adquiere las herramientas necesarias para garantizar una alimentación segura al alumnado con disfagia en centros de educación especial. La disfagia orofaríngea representa un desafío crucial en el ámbito educativo, ya que afecta directamente a la salud, el bienestar y la participación social de niños y adolescentes con necesidades especiales. Los profesionales que trabajan en estos entornos necesitan conocimientos especializados para detectar señales de alerta, aplicar técnicas seguras y coordinarse eficazmente con los servicios sanitarios.

En ICUFOR hemos diseñado este programa para proporcionarte una formación integral que abarca desde los fundamentos anatómicos y fisiológicos de la deglución hasta el diseño e implementación de protocolos específicos.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos anatómicos y fisiológicos de la deglución, identificando las particularidades del desarrollo orofacial en alumnado con discapacidad.

Clasificar los tipos y etiologías de la disfagia en población infantojuvenil, diferenciando sus manifestaciones clínicas de otros trastornos de la conducta alimentaria de base sensorial.

Identificar los signos de alerta de disfagia orofaríngea en el entorno escolar, aplicando protocolos de observación sistemática y procedimientos de derivación a los servicios sanitarios.

Conocer las técnicas de evaluación clínica e instrumental de la disfagia, interpretando los informes y las recomendaciones sanitarias para su integración en la planificación educativa.

Dominar las pautas de alimentación segura —posicionamiento, adaptación de texturas según la clasificación IDDSI, administración de líquidos espesados y técnicas de administración del alimento—, aplicando las maniobras compensatorias prescritas por los servicios sanitarios.

Desarrollar competencias básicas en el manejo de vías alternativas de alimentación y en la actuación ante emergencias por atragantamiento o aspiración, implementando los protocolos de actuación establecidos para el centro educativo.

Diseñar e implementar el Plan Individualizado de Alimentación Segura (PIAS) y los protocolos del centro, coordinando la actuación interprofesional entre el equipo educativo, los servicios sanitarios y las familias.

Fundamentar la práctica profesional en el marco normativo, ético y de responsabilidad vigente, incorporando estrategias de acompañamiento emocional a las familias y de evaluación continua de los protocolos de alimentación segura.

Temario

01 Fundamentos anatómicos y fisiológicos del proceso de deglución en la infancia y la adolescencia

1.1. Anatomía funcional de las estructuras orofaciales implicadas en la deglución
1.2. Fisiología de la deglución normal: fases y mecanismos de protección de la vía aérea
1.3. Relación entre la función respiratoria y la deglución segura en el alumnado con necesidades educativas especiales
1.4. Desarrollo evolutivo de la función deglutoria desde el nacimiento hasta la adolescencia
1.5. Particularidades del desarrollo orofacial en niños y adolescentes con discapacidad: impacto de las alteraciones estructurales y de los trastornos del tono muscular

Temario

02 Concepto, clasificación y etiología de la disfagia en el alumnado de educación especial

2.1. Definición clínica y educativa de la disfagia: delimitación conceptual y terminología asociada
2.2. Clasificación de la disfagia según su localización y mecanismo fisiopatológico
2.3. Etiologías más frecuentes de la disfagia en población infantojuvenil escolarizada en centros de educación especial
2.4. Comorbilidades frecuentes asociadas a la disfagia: reflujo gastroesofágico, desnutrición y patología respiratoria recurrente
2.5. Prevalencia e impacto de la disfagia en la calidad de vida del alumnado y sus familias
2.6. Diferencias entre disfagia y trastornos de la conducta alimentaria de base sensorial en el contexto escolar

Temario

03 Detección precoz e identificación de signos de alerta de disfagia en el entorno educativo

3.1. El papel del profesional educativo como agente de detección temprana de dificultades deglutorias
3.2. Signos y síntomas de alerta de disfagia orofaríngea observables durante la alimentación escolar
3.3. Observación sistemática del momento de la alimentación en el aula y el comedor escolar
3.4. Diferenciación entre dificultades deglutorias y otros problemas de alimentación de origen conductual o sensorial
3.5. Procedimiento de comunicación y derivación ante la sospecha de disfagia

04 Evaluación clínica e instrumental de la disfagia: conocimientos esenciales para el profesional educativo

4.1. Evaluación clínica de la deglución realizada por los servicios sanitarios especializados
4.2. Técnicas de evaluación instrumental y su interpretación básica para el equipo educativo
4.3. Comprensión del informe clínico de disfagia: terminología, conclusiones y recomendaciones para el entorno escolar
4.4. Integración de los resultados de la evaluación clínica en la planificación educativa y asistencial del centro

Temario

05 Pautas de alimentación segura: posicionamiento, entorno y técnicas de administración del alimento

5.1. Principios generales de la alimentación segura en alumnado con disfagia orofaríngea
5.2. Posicionamiento corporal adecuado durante la alimentación
5.3. Preparación y organización del entorno de alimentación en el comedor escolar y el aula
5.4. Técnicas de administración segura del alimento por vía oral
5.5. Administración segura de líquidos: espesamiento, utensilios adaptados y control del volumen
5.6. Pautas específicas de alimentación segura según patologías prevalentes en educación especial
5.7. Higiene oral post-ingesta como medida de prevención de la neumonía aspirativa
5.8. Administración segura de medicación oral en alumnado con disfagia

Temario

06 Adaptación de texturas, consistencias y dietas en el contexto escolar

6.1. Marco internacional de estandarización de texturas: la clasificación IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative)
6.2. Adaptación de menús escolares a las necesidades deglutorias individuales del alumnado
6.3. Aspectos nutricionales de las dietas con textura modificada: riesgos de déficit calórico, proteico y de micronutrientes
6.4. Técnicas culinarias para la preparación de alimentos con textura modificada
6.5. Estrategias para mantener la palatabilidad, la variedad y la presentación atractiva de los alimentos adaptados
6.6. Suplementación nutricional oral: criterios de indicación y papel del profesional educativo en su administración
6.7. Utensilios adaptados para la alimentación

Temario

07 Alimentación por vías alternativas a la oral: sondas nasogástricas y gastrostomías en el entorno escolar

7.1. Indicaciones clínicas para la alimentación por vía no oral en alumnado con disfagia severa
7.2. Tipos de vías alternativas de alimentación utilizadas en el contexto escolar
7.3. Administración de nutrición enteral en el centro educativo: protocolos de actuación
7.4. Compatibilidad entre alimentación por vía alternativa y alimentación oral parcial con finalidad terapéutica o recreativa
7.5. Dimensiones emocionales, sociales y competenciales en la alimentación no oral

Temario

08 Actuación ante emergencias relacionadas con la disfagia: protocolos de atragantamiento y aspiración

8.1. Diferenciación entre atragantamiento, penetración laríngea y aspiración traqueobronquial
8.2. Protocolo de actuación ante un episodio de obstrucción de la vía aérea por cuerpo extraño (OVACE)
8.3. Identificación y actuación ante episodios de aspiración silente
8.4. Protocolo de activación de los servicios de emergencias sanitarias desde el centro educativo
8.5. Registro, comunicación y seguimiento posterior al episodio de emergencia
8.6. Formación continua y simulacros de emergencia para el personal del centro educativo

Temario

09 Coordinación interprofesional entre el centro de educación especial y los servicios sanitarios

9.1. Modelo de atención integral al alumnado con disfagia: corresponsabilidad entre los ámbitos educativo y sanitario
9.2. Profesionales sanitarios implicados en la atención a la disfagia y sus funciones específicas
9.3. Profesionales del ámbito educativo con responsabilidad en la alimentación del alumnado con disfagia
9.4. Canales y herramientas de comunicación interprofesional entre el centro educativo y los servicios de salud
9.5. Elaboración del Plan Individualizado de Alimentación Segura (PIAS) como documento de coordinación
9.6. Seguimiento, revisión periódica y actualización del PIAS
9.7. Barreras frecuentes en la coordinación sociosanitaria y educativa: identificación y estrategias de superación

Temario

10 Marco normativo, responsabilidad profesional y aspectos éticos de la atención al alumnado con disfagia

10.1. Marco legislativo estatal y autonómico sobre atención sanitaria al alumnado en centros de educación especial
10.2. Responsabilidad profesional y civil del personal educativo en la administración de alimentación a alumnado con disfagia
10.3. Consentimiento informado de las familias para la aplicación de pautas de alimentación adaptada y vías alternativas
10.4. Protección de datos de salud del alumnado: tratamiento y custodia de la información clínica en el centro educativo
10.5. Aspectos éticos en la toma de decisiones sobre alimentación en alumnado con disfagia severa

Temario

11 Participación de las familias y acompañamiento emocional en el abordaje de la disfagia

11.1. Impacto de la disfagia en la dinámica familiar: estrés, carga de cuidado y alteración de la experiencia alimentaria compartida
11.2. Formación y capacitación de las familias en pautas de alimentación segura en el hogar
11.3. Comunicación y coherencia en las pautas de alimentación entre el centro escolar, el domicilio y otros entornos del alumno
11.4. Acompañamiento emocional a las familias y redes de apoyo

Temario

12 Diseño, implementación y evaluación de protocolos de alimentación segura en centros de educación especial

12.1. Diagnóstico de situación: evaluación de las prácticas de alimentación existentes en el centro educativo
12.2. Diseño del protocolo integral de alimentación segura para alumnado con disfagia
12.3. Implementación del protocolo: fases, estrategias de implantación y gestión del cambio
12.4. Formación del personal implicado en la alimentación del alumnado con disfagia
12.5. Indicadores de seguimiento y evaluación de la eficacia del protocolo de alimentación segura
12.6. Buenas prácticas y experiencias de referencia en centros de educación especial: estudios de caso y lecciones aprendidas

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 6 créditos ECTS y 150 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

