ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Disfagia en Pacientes Mayores y Neurológicos: Cribado y Adaptación de Texturas para Enfermería

3 ECTS | 75 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



Especialízate con este programa que te capacitará para identificar, evaluar y abordar de forma integral la disfagia en dos de los colectivos más vulnerables: pacientes mayores y neurológicos. La disfagia orofaríngea representa un problema de salud infradiagnosticado que compromete seriamente la seguridad alimentaria, el estado nutricional y la calidad de vida de quienes la padecen. Como profesional de enfermería, desempeñas un papel fundamental en la detección precoz y el manejo de esta alteración, siendo muchas veces el primer punto de contacto con el paciente durante las comidas.

A lo largo del programa, profundizarás en los fundamentos anatomofisiológicos de la deglución y su fisiopatología, comprendiendo los cambios asociados al envejecimiento y a patologías como el ictus, Parkinson o esclerosis.

Duración
75 horas

Créditos
3 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer los fundamentos anatomofisiológicos de la deglución normal, identificando las estructuras, fases y mecanismos de regulación implicados en el proceso deglutorio.

Diferenciar los tipos de disfagia y sus mecanismos fisiopatológicos, relacionando los cambios del envejecimiento y las patologías neurológicas con las alteraciones de la función deglutoria.

Identificar los signos clínicos, factores de riesgo y señales de alarma de la disfagia orofaríngea, comprendiendo su impacto en el estado nutricional, la calidad de vida y el pronóstico del paciente.

Dominar las herramientas estandarizadas de cribado y valoración clínica de la disfagia, aplicando de forma sistemática instrumentos como el EAT-10 y el MECV-V en la práctica enfermera.

Aplicar la clasificación IDDSI y las técnicas de adaptación de texturas y viscosidades, seleccionando los productos espesantes y las modificaciones dietéticas adecuados para cada paciente.

Implementar estrategias posturales, maniobras compensatorias y pautas de administración segura de medicamentos, adaptando la alimentación a las necesidades individuales del paciente con disfagia.

Elaborar planes de cuidados individualizados basados en taxonomías enfermeras NANDA-NOC-NIC, incorporando intervenciones de prevención de complicaciones como la neumonía aspirativa, la desnutrición y el atragantamiento.

Desarrollar acciones de educación sanitaria dirigidas al paciente, la familia y los cuidadores, garantizando la coordinación interdisciplinar y la continuidad asistencial entre niveles de atención.

Temario

01 Fundamentos anatomofisiológicos de la deglución y fisiopatología de la disfagia

1.1. Anatomía de las estructuras implicadas en el proceso deglutorio
1.2. Fisiología de la deglución normal: fases y mecanismos de regulación
1.3. Concepto, clasificación y fisiopatología de la disfagia
1.4. Cambios fisiológicos del envejecimiento que afectan a la deglución: el concepto de presbifagia

02 Disfagia en el paciente mayor y en el paciente neurológico: epidemiología, etiología y manifestaciones clínicas

2.1. Epidemiología de la disfagia en la población geriátrica y en la población con patología neurológica
2.2. Etiología y factores asociados a la disfagia en el paciente mayor
2.3. Etiología de la disfagia en el paciente con patología neurológica
2.4. Signos y síntomas clínicos de la disfagia orofaríngea en población vulnerable
2.5. Factores de riesgo y señales de alarma para la identificación precoz de la disfagia
2.6. Impacto de la disfagia en la calidad de vida, el estado nutricional y el pronóstico clínico del paciente

Temario

03 Cribado y valoración clínica de la disfagia por parte del profesional de enfermería

3.1. Rol de enfermería en la detección precoz y el cribado sistemático de la disfagia
3.2. Herramientas estandarizadas de cribado de disfagia aplicables en la práctica enfermera
3.3. Valoración clínica integral del paciente con sospecha de disfagia
3.4. Pruebas instrumentales complementarias en el diagnóstico de la disfagia
3.5. Criterios de derivación a estudio instrumental y a otros profesionales tras el cribado
3.6. Registro, documentación y comunicación de los hallazgos derivados del cribado y la valoración
3.7. Algoritmo de actuación enfermera ante la sospecha y la confirmación de disfagia orofaríngea

Temario

04 Adaptación de texturas, manejo dietético-nutricional y estrategias compensatorias en el paciente con disfagia

4.1. Fundamentos y principios de la adaptación de texturas en la alimentación del paciente con disfagia
4.2. Marco internacional de referencia: la clasificación IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative)
4.3. Productos espesantes y modificadores de textura: tipos, selección y preparación
4.4. Adaptación práctica de las comidas: elaboración, presentación y aspectos organolépticos
4.5. Planificación dietético-nutricional adaptada al paciente con disfagia
4.6. Estrategias posturales y maniobras compensatorias durante la alimentación
4.7. Adaptación de la administración de medicamentos por vía oral en pacientes con disfagia: criterios de actuación y errores frecuentes
4.8. Nutrición enteral como alternativa terapéutica

Temario

05 Plan de cuidados de enfermería, prevención de complicaciones y continuidad asistencial en el paciente con disfagia

5.1. Diagnósticos enfermeros, resultados esperados e intervenciones relacionados con la disfagia según taxonomías NANDA, NOC y NIC
5.2. Elaboración e implementación del plan de cuidados individualizado para el paciente con disfagia
5.3. Prevención y manejo de las complicaciones asociadas a la disfagia
5.4. Educación sanitaria dirigida al paciente, la familia y los cuidadores principales
5.5. Coordinación interdisciplinar y continuidad de cuidados entre niveles asistenciales en el manejo de la disfagia
5.6. Seguridad del paciente y estándares de calidad en la atención al paciente con disfagia

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 3 créditos ECTS y 75 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

