NEW YORK STATE OF OPPORTUNITY.

Office for People With Developmental Disabilities

Prevención de atragantamiento y aspiración

2023

La Oficina para Personas con Discapacidad de Desarrollo (OPWDD) reconoce que las personas con discapacidad de desarrollo presentan un alto riesgo de disfagia (dificultad para tragar) que puede provocar atragantamiento y aspiración.

Este curso en línea revisa las medidas preventivas para disminuir los riesgos de atragantamiento y aspiración.

Expectativas del curso

En este curso, revisará lo siguiente:

- Definiciones de atragantamiento y aspiración
- Problemas frecuentes que enfrentan las personas con discapacidad de desarrollo al comer o beber
- Identificación y reducción de riesgos mediante la observación de la persona y su entorno
- Intervenciones para reducir los riesgos de atragantamiento y aspiración
- Respuestas adecuadas de primeros auxilios ante un incidente

Definición de atragantamiento

DEFINICIONES

ATRAGANTAMIENTO

El atragantamiento es el bloqueo de las vías respiratorias por alimentos, líquidos u objetos extraños.

Definición de aspiración

DEFINICIONES

ASPIRACIÓN

La aspiración es la inhalación de alimentos, líquidos u objetos extraños hacia los pulmones. Esto también se conoce como "comida que se fue por el camino equivocado."

Problemas frecuentes (1 de 3)

Para las personas con discapacidad de desarrollo, existen problemas frecuentes que ponen a una persona en riesgo de atragantamiento y aspiración:

- La persona presenta disminución de la coordinación o el tono muscular, lo que le causa problemas para masticar o tragar.
- Tiene dificultad para mantener la cabeza erguida o sentarse erguida.
- Tiene movilidad reducida, lo que le impide posicionarse correctamente para tragar de manera adecuada.

Problemas frecuentes (2 de 3)

- La persona ha sido diagnosticada con enfermedad por reflujo gastroesofágico, comúnmente conocida como ERGE o reflujo ácido.
- La persona tiene afecciones o problemas dentales.
- La persona toma medicamentos que afectan los músculos de la garganta o la boca y causan retraso en la deglución.

Problemas frecuentes (3 de 3)

- La persona tiene poca capacidad para comer por sí sola y es propensa a atiborrarse de comida o a comer rápidamente.
- Tiene dificultad para tragar líquidos o alimentos de consistencia inadecuada.
- A la persona se le asigna un miembro del equipo del personal que no ha recibido capacitación para ayudar a las personas con su consumo de la comida y la bebida.

La prevención es fundamental

- Algunos incidentes son completamente prevenibles.
- La hora de comer puede ser placentera para algunos y un momento difícil para otros.
- Si identificamos los problemas y desarrollamos intervenciones tempranas, podemos garantizar la salud y la seguridad de las personas y hacer que comer y beber sea una experiencia placentera.

¡Su reto!

- El mayor error que cometen la mayoría de los equipos de tratamiento es no identificar el origen de los verdaderos problemas de alimentación y bebida.

- Los equipos de tratamiento deben considerar rutinariamente una amplia gama de causas potenciales.
- Las estrategias de intervención y prevención se deben identificar y anotar en el Plan de Vida, la Evaluación Funcional Integral (EFI), las evaluaciones de riesgos y los Planes de Alimentación.
  - La alimentación de la persona se debe discutir durante la Sesión de Planificación del Servicio Interdisciplinario y, si existen riesgos, se debe discutir, redactar y compartir un buen plan de prevención con todo el personal que la apoya, incluido el personal del programa diurno.

Observación (1 de 4)

La observación es la mejor herramienta para prevenir incidentes. Al ayudar a una persona a comer o beber, asegúrese de mantener su atención y concentración en ella.

Qué observar:

- ¿Alguien más le introduce comida o líquido en la boca?
- ¿La persona tose o se atraganta durante o después de terminar su comida o bebida?
- ¿Se le cae la comida (o baba líquido) de la boca?

Observación (2 de 4)

- ¿La persona rechaza regularmente líquidos?
  - Responda “sí” si, por ejemplo, no bebe con cierto personal o si le gustan las bebidas sólo espesas o líquidas.

- ¿La persona rechaza la comida con frecuencia?
  - Responda "sí" si, por ejemplo, no come con cierto personal o no le gustan ciertas consistencias.

Importante:

Si el patrón de alimentación o bebida de una persona cambia, notifique de inmediato al enfermero o al supervisor.

Observación (3 de 4)

- ¿Tiene la persona alguna condición médica como parálisis cerebral, reflujo ácido, dificultad para tragar o hernia hiatal?
- ¿Presenta la persona congestión torácica crónica, neumonía frecuente, estertores al respirar, tos persistente o toma medicamentos para la tos o el asma de forma crónica?
- ¿Se queja la persona de dolor en el pecho o acidez estomacal, o tiene vómitos leves y frecuentes (especialmente después de las comidas) o eructos frecuentes o húmedos?
- ¿Come o bebe demasiado rápido o se atiborra con comida que puede causarle asfixia?

Observación (4 de 4)

- ¿Tiene la persona una búsqueda excesiva de alimentos o líquidos que pueda causarle lesiones?

- ¿Presenta esta persona pica?
  - Algunas personas con discapacidad de desarrollo padecen una condición médica llamada pica que les hace comer objetos no comestibles, como guantes de goma, pilas, colillas de cigarrillos o papel. Es muy importante prestar mucha atención al entorno del hogar si hay una persona con pica viviendo allí.

Intervenciones (1 de 2)

Las INTERVENCIONES son métodos para ayudar a reducir el riesgo de asfixia y aspiración.

- Conozca el plan de comidas escrito de la persona.
- Prepare alimentos con la textura y la consistencia adecuadas según la orden médica.
- Solo personal capacitado puede ayudar con la alimentación.
- Si tiene dificultad para tragar, consulte de inmediato con un enfermero o un supervisor.
- Si la persona tose, se atraganta o tiene arcadas, detenga cuidadosamente el consumo de alimentos.
- Pida ayuda y aplique primeros auxilios, si es necesario, para garantizar la seguridad de la persona.

Intervenciones (2 de 2)

- Mantenga un ritmo lento al comer y reduzca el tamaño de los bocados.
- Asegúrese de que la persona esté sentada correctamente para las comidas y refrigerios, lo que favorece una deglución segura.
- No participe en disputas de poder con una persona que tenga problemas de comportamiento al comer.
- Mantenga un ambiente tranquilo mientras come y bebe.

Supervisión

- La supervisión es fundamental para prevenir la asfixia.
- Supervise a todas las personas cuando coman o beban durante las comidas, la merienda, la administración de medicamentos, en el programa o en la comunidad:
  - Películas
  - Picnics
  - Juegos de pelota
  - Restaurantes

Protocolos de capacitación

- El personal debe estar capacitado en las consistencias de los alimentos y líquidos prescritos.
- Si existe la posibilidad de que una persona se esté atragantando, no espere, llame al 911 o active los Servicios Médicos de Emergencia (SEM) y asista a la persona inmediatamente aplicando las medidas de primeros auxilios que recibió.
- Si a una persona se le asigna un servicio individual, el personal debe seguir dicho protocolo.
- El personal debe recibir capacitación sobre el Plan de Alimentación para cada persona a la que atiende.

Consistencias de los alimentos

- Entero
- Piezas de 1” cortadas a medida
- Piezas de ½” cortadas a medida
- Piezas de ¼” cortadas a medida
- Molido
- Puré
- Licuado (Añadido en 2023)

Tabla de consistencias de alimentos

Término	Cómo preparar	Tamaño	Descripción	Ejemplos
Entero	Preparado según receta	Como se prepara	Sin cambios	Pechuga de pollo cocida, tierna y húmeda
Trozos de 1” cortados a medida	Cortado por el personal	Cortado en trozos de 1”	Trozos de comida de aproximadamente el ancho de un tenedor	Pechuga de pollo cocida, tierna y húmeda Cortar en trozos de 1”
Trozos de ½” cortados a medida	Cortado por el personal	Cortado en trozos de ½”	Trozos de comida húmedos y tiernos aproximadamente del ancho de un cuchillo de mantequilla	Pechuga de pollo cocida, húmeda y tierna, cortada en trozos de ½”
Trozos de ¼” cortados a medida	Cortado por el personal	Cortado en trozos de ¼”	Trozos de comida tiernos y húmedos, aproximadamente del ancho de un lápiz n.° 2	Pechuga de pollo cocida, húmeda y tierna, cortada en trozos de ¼”
Molido	Preparado utilizando un procesador de alimentos o equipo comparable	Similar a un condimento	Húmedo, cohesivo, no más grande que un grano de arroz; similar a un condimento, debe servirse con una salsa baja en grasa o condimento	Pollo molido tierno y húmedo servido con salsa baja en grasa
Puré	Preparado utilizando un procesador de alimentos o equipo comparable.	Sin grumos, la comida no queda pegajosa, pastosa ni líquida	Suave, como pudín, húmedo	Pollo cocido tierno y húmedo con salsa baja en grasas procesado para obtener un producto suave y sin grumos
Licuado	Preparado utilizando un procesador de alimentos o equipo comparable.	Sin grumos, la comida no queda pegajosa	Suave	Similar a un puré de consistencia, pero con un espesor de miel o néctar

Señal universal de atragantamiento

Señal universal de atragantamiento

- Pida ayuda
- Utilice su formación en primeros auxilios
- Busque atención médica

Preguntas de repaso del curso

Su formación está casi terminada; sin embargo, para asegurarse de que ha aprendido lo más importante, ahora pondrá a prueba sus conocimientos con preguntas de repaso.

Pregunta 1 de 4

1. Si existe la posibilidad de que una persona se esté atragantando:
    - A. Llame al 911 o active el servicio de emergencias médicas (SME)
    - B. Ayude a la persona de inmediato
    - C. Espere a que la persona pida ayuda
    - D. Tanto A como B son correctas
    - E. Ninguna de las anteriores

Pregunta 2 de 4

2. Caminar mientras come puede aumentar el riesgo de atragantamiento.

- Verdadero
- Falso

Pregunta 3 de 4

3. Siempre que una persona con una discapacidad de desarrollo esté comiendo, usted deberá (seleccione todas las opciones que correspondan):

- A. Salir de la habitación si pide privacidad
- B. Asegurarse de que esté sentada mientras come
- C. Permitirle comer como desee
- D. Asegurarse de que su comida esté bien cortada
- E. Animarla a comer despacio

Pregunta 4 de 4

4. Si el patrón de alimentación o bebida de una persona cambia, debe hacer lo siguiente:

- A. Cortar la comida en trozos más pequeños
- B. Ofrecerle más líquidos
- C. Notificar de inmediato al enfermero o al supervisor
- D. Darle de comer con cuchara para que termine la comida

Agradecimientos

La OPWDD agradece a la División de Discapacidad de Desarrollo del Departamento de Seguridad Económica de Arizona por permitirnos adaptar su curso de aprendizaje electrónico para desarrollar el curso que acaba de completar.