

SÍNTESIS DE PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA
Vicerrectoría de Extensión y Proyección Social

Título	Disfagia y modificación de la dieta
Modalidad de la formación	Curso Corto
Unidad académica responsable	Facultad de ciencias de la salud, Programa de Fonoaudiología, Sede Medellín
Elementos de entrada para el diseño y desarrollo del programa	
Presentación o justificación	La disfagia es un trastorno de la deglución que compromete la seguridad y eficiencia del paso de alimentos y líquidos desde la cavidad oral hasta el estómago, generando riesgos clínicos importantes como aspiración, neumonía aspirativa, desnutrición y deshidratación. En el contexto de la rehabilitación, la modificación de la dieta constituye una de las estrategias terapéuticas más utilizadas para garantizar una alimentación segura mientras se favorece la recuperación funcional del paciente. El manejo dietético de la disfagia requiere que los profesionales de la salud comprendan las propiedades físicas de los alimentos y líquidos, los principios de la reología, así como los estándares internacionales de clasificación de texturas y viscosidades. En este sentido, la iniciativa International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) ha permitido unificar criterios para la clasificación de consistencias y líquidos espesos, facilitando la comunicación interdisciplinaria y la seguridad alimentaria del paciente. A pesar de su relevancia clínica, en muchos contextos de formación en salud persisten vacíos en la aplicación práctica de la modificación de dietas y en el uso de escalas funcionales como la Functional Oral Intake Scale (FOIS). Por esta razón, se propone un curso de entrenamiento que articule fundamentos teóricos con prácticas de laboratorio de alimentos, permitiendo al profesional desarrollar competencias para evaluar, seleccionar y modificar adecuadamente las consistencias alimentarias según las necesidades del paciente con disfagia. Este curso busca cualificar y fortalecer las habilidades clínicas de la profesional en fonoaudiología en cuanto a la toma de decisiones terapéuticas relacionadas con la alimentación oral y no oral, promoviendo intervenciones seguras, basadas en evidencia y alineadas con estándares internacionales como parte de la rehabilitación de la disfagia.
Objetivos	GENERAL: Fortalecer las competencias clínicas de los profesionales de la salud para la evaluación, selección y modificación de la dieta en pacientes con disfagia, mediante la comprensión de las propiedades físicas de los alimentos, el uso de

SÍNTESIS DE PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA
Vicerrectoría de Extensión y Proyección Social

Estructura del programa - Contenidos	escalas funcionales de alimentación y la aplicación de estándares internacionales para la seguridad de la deglución. ESPECÍFICOS: • Comprender los fundamentos fisiopatológicos de la disfagia y su impacto en la alimentación del paciente. • Analizar las propiedades físicas de los alimentos y líquidos relevantes para la seguridad de la deglución. • Aplicar escalas funcionales para la clasificación del nivel de alimentación oral del paciente. • Reconocer los estándares internacionales para la modificación de texturas y viscosidades en pacientes con disfagia. • Identificar las diferentes vías de soporte nutricional cuando la alimentación oral no es posible o segura. • Desarrollar habilidades prácticas para la modificación de consistencias alimentarias en laboratorio.		
	Unidad	temas	Resultado de aprendizaje
	Fundamentos de la disfagia y funcionalidad de la ingesta oral	Concepto y clasificación de la disfagia Impacto clínico de la disfagia en la alimentación Escalas de funcionalidad de la ingesta oral Escala FOIS	Reconocer la disfagia y clasificar el nivel de alimentación oral mediante escalas funcionales.
	Propiedades físicas de los líquidos y alimentos	Principios de reología aplicados a la alimentación Textura de los alimentos Viscosidad Consistencia y comportamiento de los líquidos	Describir las propiedades físicas de los alimentos relevantes para la deglución segura.
	Nutrición oral y dietas para disfagia	Terminología internacional para líquidos espesos Terminología internacional para texturas modificadas de sólidos	Aplicar la clasificación internacional de dietas modificadas para disfagia.

SÍNTESIS DE PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA
Vicerrectoría de Extensión y Proyección Social

		Estándares de la iniciativa IDDSI Agentes modificadores de viscosidad	
	Dietas no orales y soporte nutricional	Indicaciones de alimentación no oral Vías enterales - Sonda nasogástrica - Sonda orogástrica - Gastrostomía - Yeyunostomía Vías parenterales - Nutrición parenteral central - Nutrición parenteral periférica	Identificar las principales vías de soporte nutricional cuando la alimentación oral no es segura.
	Práctica de modificación de consistencias	Preparación de líquidos espesos según niveles IDDSI Modificación de textura de alimentos sólidos Uso de espesantes y agentes modificadores Evaluación práctica de consistencias Laboratorio de alimentos	Preparar y verificar consistencias alimentarias seguras para pacientes con disfagia.
Modalidad y metodología	Híbrido Presencial y virtual remoto sincrónico		
Público objetivo	Fonoaudiólogos y estudiantes de último semestre de fonoaudiología con experiencia e interés en el tratamiento de pacientes con disfagia.		
Duración del programa	16 horas		
Competencias	Al finalizar el curso, el estudiante será capaz de: 1. Comprender qué es la disfagia y su manejo mediante Escala de Funcionalidad de la Ingesta Vía Oral (FOIS). 2. Explorar las propiedades físicas de los líquidos y su relación con la disfagia. 3. Aprender sobre la nutrición oral y las dietas adaptadas para personas con disfagia. 4. Familiarizarse con la Iniciativa Internacional para la Estandarización de la Dieta de Disfagia (IDDSI) y su aplicación.		

SÍNTESIS DE PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA
Vicerrectoría de Extensión y Proyección Social

	- Explorar los agentes utilizados para modificar la viscosidad de los líquidos en dietas de disfagia. - Conocer las diferentes vías enterales y parenterales. - Desarrollar habilidades prácticas para la modificación de las consistencias de alimentos y líquidos de acuerdo con las necesidades de las personas con disfagia.
Fechas de inicio y finalización del programa	Del 8 al 12 de septiembre de 2026
Días y horas de la formación	Martes a viernes: 5:30 pm a 8:30 pm y sábado 8.00 am a 12:00 pm
Certificación	Se expedirá certificación a quienes asistan al 80% de las sesiones de trabajo
Costo de la formación por persona	
Profesores, docentes, conferencistas o tutores del programa.	Fernando Delprado Aguirre, Fonoaudiólogo, Especialista en evaluación económica en salud, Especialista en sexualidad y Magíster en fisiología. Experto en intervención vocal en distintas poblaciones con y sin alteraciones vocales. Certificado en varios programas de enfoque holístico tales como Lessac-Madsen Resonant Voice Therapy (LMRVT), Casper-Stone Confidential Flow Therapy (CSCFT), Phonation Resistance Training Exercises (PhoRTE), Vocal Function Exercises (VFE) y Entrenamiento de voz para la afirmación del género para personas transgénero. Certificado en el uso de dispositivos de rehabilitación de la voz en pacientes con cáncer de cabeza y cuello utilizando tecnologías avanzadas como prótesis de voz traqueoesofágica (Provox), válvulas de habla y laringes artificiales. Integrante del grupo de soporte oncológico de Colsanitas, Profesor de la Escuela Colombiana de Rehabilitación, Miembro investigador del grupo Vocology Research, Investigador Junior – Minciencias. Miembro internacional de la American Speech-Language-Hearing Association (ASHA), Miembro de la World Professional Association for Transgender Health (WPATH) y Conductor del podcast Voces Latentes, un espacio de divulgación sobre fonoaudiología. María Isabel Mazo Velasco, Fonoaudióloga, Magister en Musicoterapia y formación en vibroacústica y terapia de sonido. Experiencia en la aplicación profesional de los servicios asistenciales en Fonoaudiología en procesos de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, valoración e intervención en alteraciones de la deglución derivadas de daños en el sistema nervioso y trauma neurológico. Docente e investigadora de la Fundación Universitaria María Cano.
Bibliografía para este programa.	Atherton, M., Bellis-Smith, N., Cichero, J. A. Y., & Suter, M. (2007). Texture-modified foods and thickened fluids as used for individuals with dysphagia:

	Australian standardised labels and definitions. <i>Nutrition and Dietetics</i>, 64(SUPPL. 2), 53-76. https://doi.org/10.1111/j.1747-0080.2007.00153.x Cardona López, L. F., Castro Maldonado, D. M., & Ramírez Gómez, K. E. (2015). Fonoaudiología: Desarrollo de los patrones oromotores y consistencias y texturas alimenticias en disfagia. (R. M. Sampallo Pedroza, Ed.). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. Clavé, P., de Kraa, M., Arreola, V., Girvent, M., Farré, R., Palomera, E., & Serra-Prat, M. (2006). The effect of bolus viscosity on swallowing function in neurogenic dysphagia. <i>Alimentary Pharmacology & Therapeutics</i>, 24(9), 1385-1394. https://doi.org/10.1111/j.1365-2036.2006.03118.x Flynn, E. P., Smith, C. H., Walsh, C. D., & Walshe, M. (2014). Modifying the consistency of food and fluids for swallowing difficulties in dementia. <i>Cochrane Database of Systematic Reviews</i>, (9), 1-46. https://doi.org/10.1002/14651858.CD011077 Garcia, J. M., Chambers, E., Russell, E. G., & Katt, A. (2018). Modifying food textures: Practices and beliefs of staff involved in nutrition care. <i>American Journal of Speech-Language Pathology</i>, 27(4), 1458-1473. https://doi.org/10.1044/2018_AJSLP-18-0021 Steele, C. M., Alsanei, W. A., Ayanikalath, S., Barbon, C. E. A., Chen, J., Cichero, J. A. Y., ... Wang, H. (2015). The Influence of Food Texture and Liquid Consistency Modification on Swallowing Physiology and Function: A Systematic Review. <i>Dysphagia</i>, 30(1), 2-26. https://doi.org/10.1007/s00455-014-9578-x Tymchuck, D. (2006). Applying food science to dysphagia. <i>Perspectives of the ASHA Special Interest Groups SIG13</i>, 15(1), 19-23. https://doi.org/10.1044/sasd15.1.19 Vilardell, N., Rofes, L., Arreola, V., Speyer, R., & Clavé, P. (2016). A Comparative Study Between Modified Starch and Xanthan Gum Thickeners in Post-Stroke Oropharyngeal Dysphagia. <i>Dysphagia</i>, 31(2), 169-179. https://doi.org/10.1007/s00455-015-9672-8
Elaboración, revisión, aprobación y validación del diseño y desarrollo del programa	Elaboró: Andrés Fernando Delprado Aguirre y María Isabel Mazo Velasco Revisó: Aprobó:

SÍNTESIS DE PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA
Vicerrectoría de Extensión y Proyección Social

CONTROL DE CAMBIOS AL DISEÑO Y DESARROLLO DEL PROGRAMA

Fecha del cambio	Cambio realizado	Justificación del cambio	VB de quien aprueba el cambio
06/03/26	Andrés Fernando Delprado Aguirre y María Isabel Mazo Velasco	Nuevo formato institucional	