



## La disfagia

**La disfagia** è definita come la perdita, o la riduzione, della capacità di **masticare e/o deglutire** liquidi e altro cibo, di diversa consistenza, con gravi conseguenze come l'aspirazione, la polmonite, la disidratazione e la malnutrizione che possono portare a serie complicanze fino al decesso. E' un disturbo invalidante che crea serie complicazioni per la **salute** e per la **qualità della vita**.



## Le cause

**Malattie neuro-muscolari:** Ictus, Traumi Cranici, Malattia di Parkinson, Sclerosi Multipla, SLA, Morbo di Alzheimer;

### Senilità

**Anomalie strutturali:** tumori della testa e del collo, ingrossamento della tiroide, stenosi benigne

**Infezioni:** HIV, candida o herpes

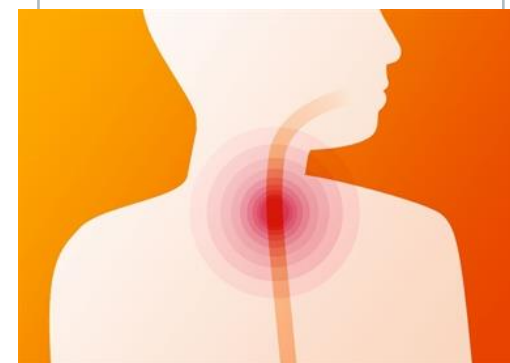
**Condizioni infiammatorie:** faringite, tonsillite o ulcere aftose della bocca

**Avvelenamento e ustioni** per ingestione di prodotti

**Cause iatrogene** perforazione dell'esofago per intubazione

# I DISTURBI DELLA DEGLUTIZIONE

*BROCHURE  
INFORMATIVA*



**GIORNATA EUROPEA  
DELLA LOGOPEDIA  
06 MARZO 2017**

**FLI** LAZIO  
FEDERAZIONE  
LOGOPEDISTI  
ITALIANI

**cplol**



## COSA FARE?

La disfagia è un disturbo che va affrontato fin dalla **fase acuta** e in **équipe** e richiede delle indagini diagnostiche strumentali e delle prove di alimentazione svolte da **specialisti** che si occupano di tale disturbo: logopedisti, foniatrici, otorini, neurologi, radiologi, dietologi.

Per minimizzare i rischi di disfagia, è importante che:

- venga assunta la **posizione** corretta
- la **consistenza** dei cibi venga modificata: i liquidi addensati con particolari prodotti (gelatine, farina, fecola, fiocchi di patate o dei preparati commerciali quale l'amido di mais modificato che permette di mantenere la stessa consistenza nel tempo, mantiene le caratteristiche organolettiche dell'alimento e può essere utilizzato sia nei cibi caldi che nei cibi freddi) e i solidi ridotti a purè o ammorbiditi (per diluire si consiglia l'utilizzo di brodi, centrifugati, succhi di frutta, latte);
- nel confezionare le preparazioni nutrizionali, si consiglia l'utilizzo di **sostanze lubrificanti** quali condimenti tipo burro, olio, panna, ecc.
- a temperatura, colore, sapore, appetibilità risultano indispensabili per favorire l'innesco del riflesso deglutitorio.
- **è sconsigliato assumere alimenti di consistenza doppia**, per esempio pastine in brodo o minestra a pezzettini oppure caffelatte con il pane;
- monitorare la **qualità vocale**: se la voce è "umida" o "gorgogliante" significa che c'è stata penetrazione e cioè residui di cibo sono presenti in corrispondenza delle corde vocali
- In alcuni casi è necessario sostituire e/o integrare l'alimentazione via orale con sistemi alternativi (sondini, flebo, gostrostmie, ecc.)

## Qualche consiglio...

...non sottovalutate episodi di tosse durante i pasti

....nel momento dei pasti create una maggior condizione di tranquillità possibile

....un rapido dimagrimento potrebbe essere un segno di un disturbo nella deglutizione

...una polmonite può essere causata anche da aspirazione di cibo in trachea

....con un rialzo febbrile interrompete l'alimentazione

...richiedete sempre una visita specialistica da esperti del settore

....non date farmaci per bocca in caso di difficoltà di deglutizione; chiedete a un esperto come fornire la terapia farmacologica necessaria