

29 de octubre, Día Mundial del Ictus

HASTA UN 70% DE LOS PACIENTES QUE HAN SUFRIDO UN ICTUS PUEDEN PADECER DISFAGIA (DIFICULTAD PARA TRAGAR)

- La disfagia es la dificultad para trasladar de manera segura el bolo alimenticio desde la boca hasta el estómago. En las palabras de la Dra. Benítez, médico rehabilitador del Hospital Universitario Carlos Haya (Málaga): *“la disfagia tiene consecuencias tales como desnutrición, deshidratación, neumonías e infecciones respiratorias por broncoaspiración, de manera que puede retrasar la recuperación funcional del ictus, prolongando la estancia hospitalaria, y, por tanto, aumentando la probabilidad de padecer secuelas más graves y la mortalidad en estos pacientes”*.
- La alteración de la eficacia de la deglución puede causar desnutrición si no se detecta a tiempo. Debido a esta desnutrición, además de pérdida de peso, hay pérdida de masa muscular, que produce un empeoramiento del estado funcional de estos pacientes, aumentando la probabilidad de dependencia para todas las actividades de la vida diaria.
- La rehabilitación de la disfagia orofaríngea consigue que entre un 65-85% de los pacientes vuelvan a una alimentación oral segura y eficaz. Por ello, Nutricia ha creado una serie de vídeos formativos, junto a la Dra. Adela Benítez, para ayudar a los profesionales sanitarios en la rehabilitación de sus pacientes.

Madrid, 25 de octubre de 2022.- El ictus afecta a 120.000 españoles cada año, siendo ya la segunda causa de mortalidad en nuestro país, la primera en el caso de las mujeres, según datos de la Sociedad Española de Neurología. En aquellos pacientes que sobreviven al ictus, la disfagia orofaríngea (DO) es un síntoma común, con una prevalencia que oscila entre un 22%-70%. La disfagia es la dificultad para trasladar de manera segura el bolo alimenticio desde la boca hasta el estómago. Se trata de un síntoma que dificulta en gran medida la recuperación de estos pacientes y que potencia la desnutrición.

En las palabras de la **Dra. Adela Benítez Guerrero, médico rehabilitador del Hospital Universitario Carlos Haya (Málaga):** *“La disfagia orofaríngea tiene consecuencias tales como desnutrición, deshidratación, neumonías e infecciones respiratorias por broncoaspiración favoreciendo la aparición de complicaciones, retrasando la recuperación funcional del ictus, prolongando la estancia hospitalaria, y, por tanto, aumentando la probabilidad de padecer secuelas más graves y la mortalidad en estos pacientes. Además, hay que tener en cuenta que va asociada una mayor carga social y repercusión psicológica, afectando negativamente a la calidad de vida, tanto de los pacientes, como de sus familiares. No podemos olvidar que en nuestro entorno todos los actos sociales se realizan alrededor de una mesa y la dificultad de estos pacientes para comer les lleva a un aislamiento social”*.

Relación entre disfagia y desnutrición

La alteración de la eficacia de la deglución puede causar desnutrición si no se detecta a tiempo. Debido a esta desnutrición, además de la pérdida de peso, hay pérdida de masa muscular, que produce un empeoramiento de su estado funcional, aumentando la probabilidad de secuelas más severas y de dependencia del paciente para todas las actividades de la vida diaria. *“ Todo ello causa un empeoramiento de la patología preexistente, conducirá a la presencia de inmunosupresión, que junto a una disminución de la capacidad respiratoria, favorecen la aparición de infecciones respiratorias, mayor riesgo de caídas, y por consiguiente, de riesgo de fracturas óseas, aparición de úlceras por presión y retraso en la cicatrización de heridas o empeoramiento del estado cognitivo. Todo esto en pacientes hospitalizados se asocia a una mayor duración del ingreso hospitalario y a un mayor riesgo de complicaciones aumentando notablemente la morbimortalidad, con lo que ello supone en coste económico y social”*, explica la **Dra. Benítez**.

Importancia de la rehabilitación

Se ha demostrado que las intervenciones dirigidas por el personal sanitario para abordar las dificultades de deglución permitieron reducir considerablemente la muerte y la dependencia después de un ictus. *“La disfagia es un problema muy frecuente tras un ictus, los equipos sanitarios deben estar sensibilizados con este problema, tanto para su diagnóstico, como para su tratamiento, siendo muy importante un abordaje interdisciplinar”*, comenta la **experta**.

“En Nutricia, la marca de la División de Nutrición Especializada de Danone, somos pioneros en productos adaptados a las necesidades nutricionales especiales de los pacientes, donde aportamos la evidencia científica más reciente. Nos respaldan 125 años de compromiso con la investigación. Hoy nos queremos sumar a este día mundial para ofrecer nuestro apoyo a los pacientes que han sufrido un ictus, para quienes resulta crítica una detección precoz de la disfagia, así evitaremos reingresos, propiciaremos una mejor rehabilitación, tanto funcional como deglutoria, y un aumento de la calidad de vida. Además, fruto de este compromiso con la investigación y los pacientes, en Nutricia apostamos por el desarrollo de soluciones innovadoras que combinan estrategias compensatorias y sensoriales con el objetivo de mejorar la deglución”, subraya **Gonzalo Zárate, Director Médico de la división de nutrición especializada de Danone**.

El objetivo de la rehabilitación en estos pacientes es llegar a una alimentación oral segura, mientras se mantiene un estado nutricional e hidratación adecuado. La rehabilitación de la disfagia orofaríngea consigue que entre un 65-85 % de los pacientes vuelvan a una alimentación oral segura y eficaz. Por ello, Nutricia ha creado una serie de vídeos formativos, junto a la Dra. Adela Benítez, para ayudar a los profesionales sanitarios en la rehabilitación de sus pacientes.

Una vez encontrados aquellos aspectos alterados en el proceso deglutorio es posible diseñar un programa de intervención adecuada basándonos en diferentes técnicas de tratamiento, siempre teniendo en cuenta los aspectos que pueden influir en la elección de las mismas, tales como el nivel de alerta, aspectos conductuales, capacidad de aprendizaje y soporte familiar o características de los cuidadores.

“Las estrategias de tratamiento se pueden clasificar en dos grandes grupos: en el primero están las estrategias compensatorias, donde enmarcaríamos la presentación del alimento y control del entorno, las modificaciones del volumen, textura y viscosidad del alimento, técnicas de incremento sensorial y maniobras posturales. Y en el segundo, las estrategias rehabilitadoras que necesitan una participación activa del paciente, tales como la realización de ejercicios neuromusculares y maniobras deglutorias. En los últimos años se están incorporando técnicas de facilitación que complementan a la terapia clásica, donde la más usada es la electroestimulación neuromuscular”, concluye la **Dra. Benítez**.

Estimulación sensorial: clave para tratar la disfagia

Los especialistas señalan que la estimulación sensorial juega un papel fundamental en la respuesta deglutoria. El uso de agonistas naturales (aquellas sustancias que permiten despertar sensores en la boca en los pacientes que tienen riesgo de atragantarse), como puede ser el mentol, ha mostrado mejor deglución en estos pacientes. Estas sustancias agonistas generan una estimulación sensorial en el cerebro que activa los mecanismos para una correcta deglución, ayudando al paciente a notar el alimento en la boca y a moverlo de manera adecuada, evitando así que el alimento desvíe su ruta hacia los pulmones. De esta manera, se mejora la sensibilidad del reflejo deglutorio, se acelera la respuesta al tragar, y se consigue reducir los atragantamientos en un 50% y el residuo de alimento que queda en la faringe en un 67%^{i ii iii}.

“El cambio en la viscosidad de los líquidos y la estimulación sensorial son técnicas de tratamiento en la rehabilitación de la deglución, hoy en día los pacientes con disfagia pueden beneficiarse de soluciones innovadoras que combinan ambas estrategias”, finaliza la **experta**.

ACERCA DE NUTRICIA

Desde 1896, Nutricia ha sido pionera en ofrecer soluciones nutricionales que ayuden a las personas a vivir más tiempo, con una mejor calidad de vida. Basándose en más de un siglo de investigación e innovación, Nutricia ha aprovechado el poder de la nutrición que salva y cambia vidas, para crear un portfolío pionero en nutrición especializada que puede cambiar la trayectoria de la salud a lo largo de la vida. Con sus soluciones nutricionales, Nutricia apoya el crecimiento y desarrollo saludable durante los primeros 1.000 días, y ayuda a abordar algunos de los mayores desafíos de salud del mundo: nacimiento prematuro; fallo de medro (crecimiento insuficiente); alergia alimentaria; enfermedades metabólicas raras; enfermedades crónicas y relacionadas con la edad, como fragilidad, cáncer, ictus y enfermedad de Alzheimer leve. Como parte de Danone, Nutricia incluye la visión de la compañía "One Planet. One Health". Una visión que refleja la conexión entre la salud de las personas y la salud del planeta y que, por tanto, busca proteger y nutrir a ambas. Para obtener más información, visite www.nutricia.com

Contacto de prensa Danone Specialized Nutrition

Marta Olmos
M:682746613
Marta.olmos@danone.com

Omnicom PR Group

Sonia San Segundo/Rocío Marmisa/Alba Martín
647 56 33 43/equipo.nutricia@omnicomprgroup.com

ⁱ Laia Rofes, Viridiana Arreola, Alberto Martin, Pere Clavé. Natural capsaicinoids improve swallow response in older patients with oropharyngeal dysphagia. Epub 2012 Jun 21.

ⁱⁱ Laia Rofes, Viridiana Arreola, Alberto Martin, Pere Clavé. Effect of oral piperine on the swallow response of patients with oropharyngeal dysphagia. J Gastroenterol 2014 Dec;49(12):1517-23.

ⁱⁱⁱ Ebihara T, et al. Br J Clin Pharmacol, 2006 62(3):369-71