

II JORNADA DISFAGIA

EN CASTILLA LA MANCHA

17
OCTUBRE
2025

Talleres en vivo

Taller de batidos y smoothies FontActiv: sabor con seguridad - Yolanda Jiménez - Dietista-nutricionista en GAN

Una sesión práctica y dinámica en la que elaboraremos diferentes batidos y smoothies empleando una dieta espesada IDDSI nivel 2, mostrando cómo combinar sabor, textura segura y valor nutricional. Los participantes podrán probar el producto y descubrir recetas adaptadas, fáciles de reproducir en la práctica clínica y en el día a día, reforzando el papel de FontActiv como aliado en la nutrición segura de pacientes con disfagia.

Taller sensorial de olores - Cristina García Tomé. Logopeda del H. Rey Juan Carlos de Madrid - NUTRIMED

Un taller sensorial de olores es una herramienta terapéutica que aborda la disfagia desde un enfoque holístico, no solo centrándose en el acto físico de tragar, sino también en el bienestar emocional y la conexión sensorial con la comida. El taller se centra en el uso del sentido del olfato para reactivar las áreas cerebrales relacionadas con el gusto, la memoria y la anticipación de la comida.

Taller: “Texturas que fluyen, texturas que sorprenden” - Diana Montforte - Logopeda APACE Talavera. Profesora UCLM

En este taller mostraremos de forma práctica cómo realizar el test de flujo IDDSI, la herramienta de referencia para comprobar si una preparación cumple los criterios internacionales de seguridad en disfagia.

Además, los asistentes podrán descubrir y observar la elaboración de aires y espumas, nuevas texturas que aportan variedad, placer y creatividad a la alimentación adaptada.

Una experiencia diseñada para aprender, comprobar y experimentar, combinando ciencia y sabor al servicio de la seguridad y la calidad de vida de los pacientes.

Taller texturas IDDSI - María González. ALBI

La empresa de restauración colectiva Albi mostrará cómo un mismo alimento puede transformarse en diferentes niveles de textura, siguiendo la clasificación internacional IDDSI. Una demostración práctica que permitirá visualizar cómo la adaptación dietética mejora la seguridad y la calidad de vida de los pacientes con disfagia.

FontActiv®

ARANION

Nestlé
HealthScience

NutriMed
— Clinical Nutrition —

