|  |  |
| --- | --- |
| DATA | Nom |
| Nom Supervisor/a |  |
| Nom TCAI |  |
| Nom pacient |  |

**AA**  Textures amb espessidors

[**Elaboración de espesantes para pacientes con disfagia**](https://www.youtube.com/watch?v=XYVy4TNmCw8)<https://www.youtube.com/watch?v=XYVy4TNmCw8>

Objectiu de la pràctica: Adaptar la textura dels aliments líquids per tal d’aconseguir una textura que permeti una alimentació segura i poder evitar ennuegaments i bronco aspiracions, les quals poden derivar a infeccions pulmonars.

A partir d’espessants comercials, hem d’aconseguir elaborar les tres textures nèctar, mel i pudding

Procediment:

* Llegeix les instruccions de l’espessidor i elabora tres tipus de textura semi sòlida i sòlida i comproveu-ne la seva textura tastant-los.
* Anota la quantitat d’aigua i espessant que necessitem.
* Amb quins aliments podem comparar cada espessant (fixa’t en el que s’explica en el vídeo)
* Quin professional sanitari ens recomanarà l’ús d’un o altre espessant per al pacient amb disfàgia?

Observacions:

* Anota les observacions que creguis: dificultat en la interpretació de les instruccions de l’espessidor? Facilitat a l’hora d’aconseguir la textura desitjada?