Elige la respuesta correcta:

- a. La disfagia va asociada a un aumento de morbilidad y mortalidad.
- b. Es una enfermedad muy común.
- c. Siempre va acompañada de dolor al tragar (odinofagia)

Pregunta 2

Las disfagias se puede presentar:

- a. En ancianos y enfermos neurológicos.
- b. En bebés.
- c. Todas las respuestas son correctas.

Pregunta 3

Como causas comunes de disfagia encontramos:

- a. Problemas obstructivos y neurológicos.
- b. Problemas neurológicos y de iatrogénia.
- c. Los mencionados más otros como farmacológicos y psicológicos.

Pregunta 4

Elige la frase correcta:

- a. La prevalencia es muy alta y está bien identificada en estos pacientes.
- b. La prevalencia está infravalorada ya que hay problemas de diagnóstico.
- c. La prevalencia está disminuyendo globalmente.

Pregunta 5

Existen dos características principales a tener en cuenta en la deglución:

- a. La duración y eficacia.
- b. La eficacia y seguridad
- c. La reordenación y cierre de estructuras orofaríngeas.

Elige la frase correcta:

- a. La fase preoperatoria y la fase oral son de control involuntario.
- b. La fase faríngea y la fase esofágica son de control involuntario.
- c. Todas las fases deglutorias son de control voluntario.

Pregunta 7

La disfagia la podemos agrupar según:

- a. Instauración, tipo de alimento, duración, causa y localización.
- b. Complicaciones respiratorias o nutricionales.
- c. Ninguna de las anteriores es correcta.

Pregunta 8

La disfagia según la causa que la genera se puede clasificar en:

- a. Orofaríngea o esofágica.
- b. Funcional o estructural.
- c. Seguridad y eficacia.

Pregunta 9

¿Qué puede estar alterado en la disfagia orofaríngea funcional?

- a. Trastorno del reflejo deglutorio.
- b. Alteración apertura del esfínter esofágico superior.
- c. Las dos respuestas anteriores son correctas.

Pregunta 10

Respecto a la disfagia orofaríngea y esofágica podríamos decir que:

- a. La disfagia esofágica habitualmente identifica la región cervical como el área del problema.
- b. Fácilmente se pueden confundir ya que pueden describir síntomas en mismas áreas.
- c. Fácilmente se diferencian por la sintomatología que es muy clara en todos loscasos.

Pregunta 11

En cuanto a las complicaciones de la disfagia es verdad que:

- a. Si se produce una disminución de la seguridad de deglución hay más posibilidad de aspiraciones pudiendo ocasionar neumonías.
- b. Si se produce una disminución de la eficacia de la deglución el paciente va a presentar desnutrición y/o deshidratación.
- c. Las dos respuestas son correctas.

Es verdad que las complicaciones respiratorias:

- a. La padecen aproximadamente un 50% de los pacientes con enfermedades neurológicas y vejez.
- b. Es la principal causa de mortalidad de pacientes con disfagia.
- c. Las dos respuestas son correctas.

Pregunta 13

La textura néctar

- a. Puede beberse con un vaso o pajita.
- b. Al resbalar deja un residuo grueso.
- c. Puede beberse con una pajita y además al resbalar deja un residuo grueso.

Pregunta 14

La tos es un reflejo de la deglución cuya ausencia permite:

- a. Descartar la disfagia.
- b. Sospechar de aspiración.
- c. No es indicador de nada.

Pregunta 15

Elige la respuesta correcta:

- a. Los cambios de voz se consideran un indicador de la seguridad de la deglución y se correlacionan con penetración en el vestíbulo laríngeo.
- b. Los cambios de voz pueden indicar la presencia de residuo faríngeo.
- c. Ambas respuestas.

Pregunta 16

Una buena anamnesis proporcionada por el paciente puede orientar al diagnóstico en:

a. 40%b. 85%c. No sirve de mucho.

Pregunta 17

Enfermería juega un papel esencial en la identificación de pacientes con disfagia identificando:

- a. Presencia de carraspeo y rechazo a la comida.
- b. Aumento de peso en el paciente.
- c. Ambas respuestas.

Pregunta 18

El test clínico de volumen-viscosidad (MECV-V), elige la frase correcta:

- a. Utiliza solo una viscosidad en varios volúmenes.
- b. Se debe realizar cuando exista reflejo tusígeno y sensibilidad faríngea adecuada.
- c. Es una prueba poco fiable de la eficacia y sobretodo seguridad de la deglución.

Pregunta 19

La videofluoroscopia:

- a. Evalúa seguridad pero no eficacia.
- b. No evalúa la eficacia de los tratamientos.
- c. Cuantifica el proceso deglutorio.

Pregunta 20

La fibroendoscopia:

- a. Permite visualizar todo el proceso deglutorio.
- b. Tiene una recomendación de nivel C.
- c. Es muy cara.

Pregunta 21

¿Qué nos ayuda a detectar el cribado nutricional?

- a. El riesgo de desnutrición.
- b. El estado de deshidratación.
- c. El grado de desnutrición

Los pacientes diagnosticados de disfagia tienen más riesgo de

- a. Deshidratación.
- b. Desnutrición.

c. a y b son correctas.

Pregunta 23

El tipo de desnutrición proteica es tipo...

- a. Kwashiorkor.
- b. Marasmo.
- c. Kwashiorkor marasmático.

Pregunta 24

¿Cómo calculamos los requerimientos hídricos?

- a. Por 25-35kcal/kg/día.
- b. Según altura.
- c. Por 30-35ml/kg/día.

Pregunta 25

El principal objetivo del tratamiento será:

- a. Reducir o parar la morbilidad asociada a infecciones respiratorias.
- b. Mejorar y/o mantener un estado nutricional óptimo.
- c. Ambas respuestas.

Pregunta 26

En pacientes con alteraciones muy graves de disfagia:

- a. Se realizarán modificaciones en el volumen y viscosidad de los alimentos.
- b. Solo se realizarán modificaciones en la viscosidad de los alimentos.
- c. No podrán ser alimentados por vía oral.

Pregunta 27

Las maniobras posturales:

a. Tienen un nivel de evidencia C.

- b. Mejoran la seguridad de la deglución y disminuyen las aspiraciones.
- c. Solo se puede utilizar en pacientes con un correcto estado cognitivo.

Elige la respuesta correcta:

- a. Los sabores ácidos estimulan la deglución.
- b. El calor estimula la deglución.
- c. Ambas respuestas

Pregunta 29

La maniobra que tiene como objetivo mejorar la apertura del EES se llama:

- a. Maniobra de Masako.
- b. Maniobra de Mendelsohn.
- c. Maniobra de Coriolis.

Pregunta 30

El tratamiento con toxina botulínica (BTX-A):

- a. Es para siempre.
- b. Dura 3 años.
- c. Dura entre 2 y 6 meses.

Pregunta 31

Los objetivos del equipo multidisciplinar incluyen:

- a. Identificar síntomas lo antes posible e identificar cualquier patología asociada.
- b. Caracterizar los problemas biomecánicos responsables y consensuar el tipo de intervención a seguir.
- c. Ambas respuestas.

Pregunta 32

¿Qué objetivo tiene el tratamiento dietético?

- a. Una alimentación segura reduciendo al máximo las complicaciones respiratorias.
- b. Optimizar la alimentación para mantener o mejorar el estado nutricional.
- c. a y b son correctas.

¿Qué grupo de alimentos se consideran de riesgo en el paciente con disfagia?

- a. Alimentos blandos textura pudín.
- b. Alimentos que desprenden líquidos.
- c. Alimentos triturados textura homogénea.

Pregunta 34

En cuanto a las dietas con diferentes consistencias es verdad que:

- a. Las dietas blandas son elaboraciones tipo pudin, mousse, soufflé, etc.
- b. Las dietas de fácil masticación y deglución ya están formadas por alimentos enteros pero blandos.
- c. a y b son correctas.

Pregunta 35

Para indicar un tipo de dieta se debe conocer:

- a. Consistencia y volumen seguro y eficaz.
- b. Capacidad deglutoria.
- c. a y b son correctas.

Pregunta 36

¿Qué objetivo tiene el tratamiento nutricional?

- a. Mejorar calidad de vida y reducir morbimortalidad.
- b. Mantener el estado nutricional.
- c. Mejorar la disfagia.

Pregunta 37

¿En qué tipo de soporte nutricional pensamos inicialmente antes de proceder a otros?

- a. En la nutrición parenteral.
- b. En la nutrición enteral.
- c. Inicialmente si es posible ajustaremos la dieta.

Pregunta 38

La indicación de NE vía sonda u ostomíaen el paciente con disfagia puede ser por:

- a. Dificultad de cubrir los requerimientos nutricionales e hídricos por alteración en la deglución, por tanto utilizándolo de manera combinada con la ingesta oral.
- b. Riesgo de broncoaspiración alimentaria por lo que la nutrición enteral debe ser completa vía sonda u ostomía evitando la vía oral.
- c. a y b son correctas.

¿Qué parámetros deben adaptarse para garantizar una deglución con seguridad y eficacia?

- a. <mark>Textura y volumen</mark>.
- b. Exclusivamente el volumen.
- c. Exclusivamente la textura.

Pregunta 40

¿Cuándo se debe iniciar el soporte nutricional?

- a. Cuando existe una ingesta menor al 50%.
- b. Cuando la ingesta es menor al 60%.
- c. Cuando la ingesta es menor al 60% y continua la función gástrica.

Pregunta 41

Son características de los líquidos con una densidad miel:

- a. Se pueden beber de un vaso y también de una pajita.
- b. Se pueden beber de un vaso pero no de una pajita.
- c. Al resbalar dejan un residuo fino.

Pregunta 42

Entre las herramientas más usadas en el screening nutricional se encuentran:

- a. MNA
- b. CONUT
- c. a y b son correctas.

Pregunta 43

El cribado nutricional

a. Constituye el primer paso de la valoración nutricional.

b. Permite identificar precozmente a los pacientes que necesiten una valoración nutricional exhaustiva.

c. Todas son correctas.

Pregunta 44

La malnutrición en los pacientes con disfagia

- a. No supone un obstáculo en cuanto al progreso del síntoma.
- b. Aumenta significativamente debido a la disminución de conciencia de algunos pacientes.
- c. Es fácilmente reversible en cualquier situación.

Pregunta 45

En la clasificación de las dietas con textura sólida según la NDD encontramos:

- a. Triturado líquido, puré grueso, fácil masticación y normal.
- b. Triturado, muy fácil masticación, fácil masticación y normal.
- c. Puré, húmeda, muy fácil masticación, transicional y normal.

Pregunta 46

¿Cómo se llama la maniobra que considera en acercar ligeramente la cabeza hacia el tórax?

- a. Inclinación cefálica.
- b. Extensión cervical anterior.
- c. Flexión cervical anterior.

Pregunta 47

La técnica que mejora la eficacia de la deglución si existe una afectación unilateral es conocida con el nombre de:

- a. Inclinación cefálica.
- b. Extensión cervical anterior.
- c. Flexión cervical anterior.

Pregunta 48

La textura C de la dieta según la British Dietetic Association se caracteriza por:

- a. Mantiene su forma en un plato.
- b. No mantiene su forma en un plato.

c. No puede servirse con manga pastelera.

Pregunta 49

Los espesantes a base de gomas:

- a. Necesitan más cantidad que los espesantes a base de almidón para obtener la viscosidad deseada.
- b. Necesitan menos cantidad que los espesantes a base de almidón para obtener la viscosidad deseada.
- c. Son menos estables en el tiempo.

Pregunta 50

Cuando el paciente necesita alimentación enteral vía sonda y la previsión de la misma es superior a 4 semanas y pueda alimentarse con seguridad deberá preferirse colocar una:

- a. Sonda nasogástrica.
- b. Sonda de yeyunostomía.
- c. Sonda de gastrostomía.

Pregunta 51

Cuando se quiere enriquecer en energía se puede añadir:

- a. Jamón, aguacate, cereales dextrinados.
- b. Yema de huevo, pan, aceite.
- c. Ninguna es correcta.

Pregunta 52

En los pacientes con disfagia la hidratación suele estar bastante presente por lo que una de las estrategias más recomendadas y saludables para la hidratación es:

- a. Uso de gelatinas comerciales.
- b. Uso de aguas gelifiicadas.
- c. Uso de zumos espesados.

Pregunta 53

Si la comida es suave y húmeda, con un poco de líquido y permite alimentos de 5mm, estamos refiriéndonos a la texutra:

- a. Nivel 5 de IDDSI
- b. A la textura E de la BDA.
- c. Ninguna es correcta.