



# MECV-V

PARA LA DETECCIÓN  
DE LA DISFAGIA

## espesante **b clear** resource®

El uso de **Espesante B Clear Resource®**, empleado en el MECV-V, resulta esencial en el despistaje de las alteraciones de la deglución<sup>1</sup>

MECV-V: Método de Exploración Clínica Volumen-Viscosidad

FINANCIABLE  
POR EL SNS  
SEGÚN EL REAL  
DECRETO\*



# MÉTODO DE EXPLORACIÓN CLÍNICA VOLUMEN-VISCOSIDAD (MECV-V)

## Objetivo:

- Identificar si el paciente tiene una alteración en la eficacia y/o seguridad de la deglución
- Seleccionar el volumen y la viscosidad del bolo alimenticio para favorecer la alimentación por vía oral

## Material necesario:

- Jeringa de alimentación (50ml)
- Pulsioxímetro
- Aspirador de secreciones
- 3 vasos preparados a las tres viscosidades:
  - **Néctar:** 200 ml agua con 2,4g Espesante B Clear Resource®
  - **Líquido:** 200ml agua
  - **Pudin:** 200ml agua con 7,2g Espesante B Clear Resource®

## Administrar 3 secuencias de bolos de tres viscosidades diferentes (Néctar, Líquido y Pudín) a 3 volúmenes crecientes (5,10 y 20ml)

## Evaluar en cada administración la presencia de:

- Signos de alteración de la **SEGURIDAD**:
  - Tos
  - Desaturación de oxígeno (<5%)
  - Cambio de voz
- Signos de alteración de la **EFICACIA**:
  - Sello labial
  - Deglución fraccionada
  - Residuo oral
  - Residuo faríngeo

## Determinar la viscosidad y el volumen para el cual el paciente compensa con cambios de viscosidad del bolo

espesante  
b clear  
resource®



## El método MECV-V ha sido validado con Espesante B Clear Resource® y ha demostrado<sup>1</sup>

- Elevada **sensibilidad diagnóstica** (94%) de la Disfagia Orofaríngea
- Elevada sensibilidad (79%) y especificidad (75%) para identificar alteraciones de la **eficacia** de la deglución
- Elevada sensibilidad (87%) y especificidad (81%) para identificar alteraciones en la **seguridad** de la deglución
- Elevada sensibilidad (91%) en la detección de aspiraciones

## Método patrocinado por Nestlé Health Science

<sup>1</sup> Rofes L et al. Sensitivity and specificity of the Eating Assessment Tool and the Volume-Viscosity Swallow Test for clinical evaluation of oropharyngeal dysphagia. Neurogastroenterol Motil 2014;26(9):1256-65

## MATERIAL PARA EL PROFESIONAL SANITARIO

El **Método de Exploración Clínica Volumen-Viscosidad** para la detección de la disfagia orofaríngea ha sido desarrollado a partir de una idea original del Dr. Pere Clavé Civit con la colaboración de la Sra. Viridiana Arreola García y Nestlé España, S.A.

**Agradecimientos:** Hospital de Mataró. Consorci Sanitari del Maresme

### **Nestlé España, S.A.**

C/ Clara Campoamor nº 2

08950 Esplugues de Llobregat (Barcelona)

[www.nestlehealthscience.es](http://www.nestlehealthscience.es)

Reservados todos los derechos. El contenido de este material no puede ser reproducido, ni en todo ni en parte, ni retransmitido, ni registrado por ningún sistema de recuperación de la información, en ninguna forma ni por medio sin el permiso escrito de Nestlé España, S.A.

### **Bibliografía:**

1. Clavé P et al. Accuracy of the volume-viscosity swallow test for clinical screening of oropharyngeal dysphagia and aspiration. *Clinical Nutrition* (2008) 27, 806-815.
2. Rofes L et al. The effects of a xanthan gum-based thickener on the swallowing function of patients with dysphagia. *Aliment Pharmacol Ther* 2014;39(10):1169-79.
3. Vilardell N et al. A Comparative Study Between Modified Starch and Xanthan Gum Thickeners in Post-Stroke Oropharyngeal Dysphagia. *Dysphagia* 2016; 31(2):169-79.
4. Leonard RJ et al. Effects of bolus rheology on aspiration in patients with Dysphagia. *J Acad Nutr Diet.* 2014;114(4):590-4.
5. Rofes L et al. Sensitivity and specificity of the Eating Assessment Tool and the Volume-Viscosity Swallow Test for clinical evaluation of oropharyngeal dysphagia. *Neurogastroenterol Motil* 2014 Sep;26:1256-65.
6. Popa Nita Set al. Matching the rheological properties of videofluoroscopic contrast agents and thickened liquid prescriptions). *Dysphagia* 2013;28(2):245-52.
7. Hibberd J. Acceptance, compliance, and tolerance of a novel xanthan gum-based thickener on oropharyngeal dysphagia patients. *Dysphagia* 2011;26:432 -475.
8. Steele C, et al. Development of a Non-invasive Device for Swallow Screening in Patients at Risk of Oropharyngeal Dysphagia: Results from a Prospective Exploratory Study. *Dysphagia* 2019;34 (5): 698-707.

# espesante

## b clear

resource®

ha demostrado ser eficaz y seguro  
para el paciente con disfagia



EFICACIA AVALADA  
POR  
**7 ESTUDIOS  
CLÍNICOS**<sup>2-8</sup>

Presentación y códigos:

- Caja de 6 botes de 250 g **C.I. 504857**

FINANCIABLE  
POR EL SNS  
SEGÚN EL REAL  
DECRETO\*



\* Financiable por el SNS según el Real Decreto 1205/2010 en las indicaciones que marca el Real Decreto 1030/2006.

Nestlé España, S.A.  
C/ Clara Campoamor nº 2  
08950 Esplugues de Llobregat (Barcelona)  
[www.nestlehealthscience.es](http://www.nestlehealthscience.es)



servicio de atención al  
PROFESIONAL  
**900 122 567**  
[nhs@es.nestle.com](mailto:nhs@es.nestle.com)

# MECV-V

Nombre y apellidos .....

Edad ..... Fecha ..... Saturación basal O<sub>2</sub> .....

**VISCOSIDAD**

**NÉCTAR**

**LÍQUIDO**

**PUDIN**

Marque con una cruz ante la presencia de signos de alteración de la seguridad y/o eficacia

## ALTERACIONES O SIGNOS DE SEGURIDAD

	5ml	10ml	20ml	5ml	10ml	20ml	5ml	10ml	20ml
<b>TOS</b>	<input type="checkbox"/>								
<b>CAMBIO DE VOZ</b>	<input type="checkbox"/>								
<b>DESATURACIÓN DE OXÍGENO</b>	<input type="checkbox"/>								

## ALTERACIONES O SIGNOS DE EFICACIA

	5ml	10ml	20ml	5ml	10ml	20ml	5ml	10ml	20ml
<b>SELLO LABIAL</b>	<input type="checkbox"/>								
<b>RESIDUO ORAL</b>	<input type="checkbox"/>								
<b>DEGLUCIÓN FRACCIONADA</b>	<input type="checkbox"/>								
<b>RESIDUO FARÍNGEO</b>	<input type="checkbox"/>								

## EVALUACIÓN FINAL:

- SIN alteraciones de SEGURIDAD, NI de la EFICACIA
- CON alteraciones de SEGURIDAD, pero NO de la EFICACIA
- SIN alteraciones de SEGURIDAD, pero SI de la EFICACIA
- CON alteraciones de SEGURIDAD y de la EFICACIA

## RECOMENDACIÓN DIETÉTICA:

Viscosidad	<b>NÉCTAR</b>	<input type="checkbox"/>
	<b>LÍQUIDO</b>	<input type="checkbox"/>
	<b>PUDIN</b>	<input type="checkbox"/>
Volumen	<b>BAJO</b> 5ml	<input type="checkbox"/>
	<b>MEDIO</b> 10ml	<input type="checkbox"/>
	<b>ALTO</b> 20ml	<input type="checkbox"/>

inicio exploración

Viscosidad media

NÉCTAR



SIN  
PROBLEMAS DE  
SEGURIDAD

1 NÉCTAR 5ml

2 NÉCTAR 10ml

3 NÉCTAR 20ml

PROBLEMAS DE  
SEGURIDAD

Viscosidad baja

LÍQUIDO



SIN  
PROBLEMAS DE  
SEGURIDAD

4 LÍQUIDO 5ml

5 LÍQUIDO 10ml

6 LÍQUIDO 20ml

PROBLEMAS DE  
SEGURIDAD

Viscosidad alta

PUDIN



SIN  
PROBLEMAS DE  
SEGURIDAD

7 PUDIN 5ml

8 PUDIN 10ml

9 PUDIN 20ml

PROBLEMAS DE  
SEGURIDAD

fin exploración