



Marco y descriptores de la IDDSI

2.0 | 2019

Documento traducido al español por Natalia Badilla Ibarra

INTRODUCCIÓN

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI por sus siglas en inglés) fue creada en el 2013, con el objetivo de desarrollar nueva terminología y definiciones globales estandarizadas que describan los alimentos con textura modificada y bebidas espesas utilizadas para individuos disfágicos de todas las edades, entornos sanitarios y culturas.

Tres años de trabajo ininterrumpido por parte del Comité de la IDDSI han culminado en el diseño de un marco final de dieta para la disfagia, constituido por ocho niveles continuos (0-7) identificados por números, códigos de colores, etiquetas y descriptores detallados. Los descriptores están respaldados por métodos simples de medición que pueden ser empleados por personas con disfagia, cuidadores, médicos, profesionales e industria alimentaria interesada en confirmar el nivel de textura en que encaja un alimento.

Este escrito debe ser leído de manera conjunta con los documentos: Métodos de prueba de la IDDSI, Evidencia y preguntas frecuentes de la IDDSI (<http://iddsi.org/framework/>).

Por favor, visite la página web www.iddsi.org para obtener información adicional.

Comité de la IDDSI:

Copresidentes: Peter Lam (CA) y Julie Cichero (AU).

Miembros del Comité: Jianshe Chen (CN), Roberto Dantas (BR), Janice Duivestein (CA), Ben Hanson (UK), Jun Kayashita (JP), Caroline Lecko (UK), Mershen Pillay (ZA), Luis Riquelme (EUA), Soenke Stanschus (DE), Catriona Steele (CA).

Antiguo miembro del Comité: Joe Murray (EUA).

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc. (IDDSI) es una entidad independiente sin fines de lucro. La IDDSI reconoce el interés y participación de la comunidad global incluidos pacientes, cuidadores, profesionales de la salud e investigación, industria y asociaciones. Además, agradece el soporte financiero y de otro tipo proporcionado por un gran número de agencias, organizaciones y empresas colaboradoras.

Desarrollo del marco de la IDDSI (2012-2015)

Durante el desarrollo del marco de la IDDSI, se dispuso de la generosa colaboración de los siguientes patrocinadores:

Nestlé Nutrition Institute (2012-2015)
Nutricia Advanced Medical Nutrition (2013-2014)
Hormel Thick & Easy (2014-2015)
Campbell's Food Service (2013-2015)
Apetito (2013-2015)
Trisco (2013-2015)
Food Care Co. Ltd. Japan (2015)
Flavour Creations (2013-2015)
Simply Thick (2015)
Lyons (2015)

Actualmente, la implementación del marco se encuentra en progreso. La IDDSI da las gracias a todos los patrocinadores que apoyan esta fase del proyecto <http://iddsi.org/about-us/sponsors/>

Nota: Los patrocinadores no han estado implicados en el diseño o desarrollo del marco de la IDDSI.

El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia
[Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | Julio 2019



FINA



Descripción / Características

- Fluye rápidamente como el agua.
- Puede ser ingerida mediante cualquier tipo de tetina, vaso o pajilla, según proceda por edad y destrezas.

Indicadores fisiológicos para este nivel de textura

Con respecto a la textura fina (Nivel 0), se propone como marcador la habilidad funcional para manejar toda clase de líquidos de manera segura.

Utilice los métodos de prueba IDDSI para corroborar que el líquido es un nivel 0.

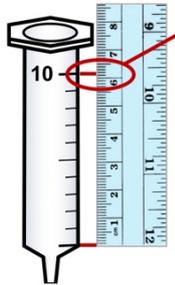
Para información sobre métodos de prueba, lea el documento Métodos de prueba del marco IDDSI o visite: <http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

Prueba de flujo IDDSI*

El líquido de prueba fluye completamente a través de la boquilla de una jeringa de 10 mL en 10 segundos, sin dejar residuos (ver instrucciones de la Prueba de flujo IDDSI*).

Antes de iniciar...

Debe corroborar que la longitud de su jeringa porque diferentes tamaños ofrecen resultados diferentes. Su jeringa debe parecerse a ésta:



Longitud a 10ml = 61.5 mm



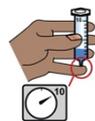
1. Remueva el tapón y tape la boquilla con su dedo.



2. Cubra la boquilla y llene 10 ml.

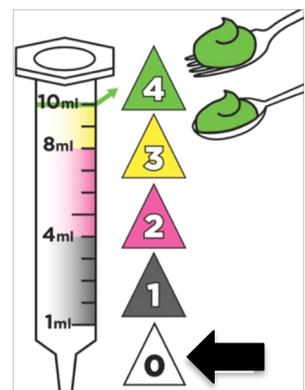


3. Libere el dedo de la boquilla e inicie el cronómetro



4. Detenga el flujo a los 10 segundos

Nivel 4: Utilice la prueba de goteo de tenedor y prueba de inclinación de cuchara



El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | Julio 2019

1

LIGERAMENTE ESPESA

Descripción / Características

- Es más espesa que el agua.
- Fluye a través de una pajilla, jeringa o tetina.
- Requiere un poco más de esfuerzo que la textura líquida fina para ser ingerida.
- Presenta una textura similar a la de la fórmula infantil antirreflujo disponible comercialmente.

Indicadores fisiológicos para este nivel de textura

Predominantemente, la textura ligeramente espesa (Nivel 1) se emplea en población pediátrica como una bebida densa que reduce la velocidad de flujo, pese a que puede circular a través de una tetina para bebé. La fluidez a través de tetina debe establecerse caso por caso. También se utiliza en población adulta cuando líquidos finos fluyen demasiado rápido para ser controlados. Los líquidos Ligeramente espesos fluyen a una velocidad menor.

Utilice los métodos de prueba IDDSI para corroborar que el líquido es un Nivel 1.

Para información sobre métodos de prueba, lea el documento **Métodos de prueba del marco**

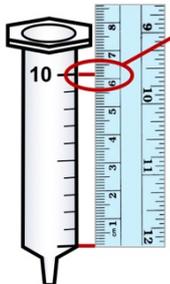
IDDSI o visite: <http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

Test de flujo IDDSI*

El líquido de prueba fluye a través de la boquilla de una jeringa de 10 mL, manteniendo 1-4 mL en la jeringa a los 10 segundos, sin dejar residuo (ver instrucciones del Test de flujo IDDSI*).

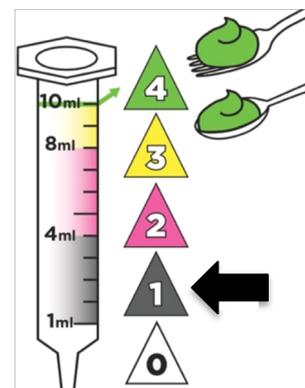
#Antes de iniciar...

Debe corroborar que la longitud de su jeringa porque diferentes tamaños ofrecen resultados diferentes. Su jeringa debe parecerse a ésta:



Longitud a 10ml = 61.5 mm

Nivel 4: Utilice la prueba de goteo de tenedor y prueba de inclinación de cuchara



1. Remueva el tapón y tape la boquilla con su dedo.



2. Cubra la boquilla y llene 10 ml.



3. Libere el dedo de la boquilla e inicie el cronómetro



4. Detenga el flujo a los 10 segundos

El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | Julio 2019

2

POCO ESPESA

Descripción / Características

- Se derrama de una cuchara con rapidez, pero de modo más lento que una bebida con textura fina.
- Es sorbible con pajilla.
- Requiere esfuerzo para ser succionada a través de una pajilla con diámetro estándar (diámetro estándar = 0.209 pulgadas o 5.3 mm)

Indicadores fisiológicos para este nivel de textura

Si la bebida fina fluye demasiado rápido para ser controlada de manera segura, la poco espesa (Nivel 2) fluiría a una velocidad más lenta; por lo tanto, podrá ser adecuada si el control lingual se encuentra ligeramente reducido.

Utilice los métodos de prueba IDDSI para corroborar que el líquido es un nivel 2.

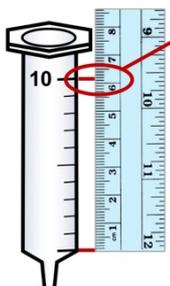
Para información sobre métodos de prueba, lea el documento **Métodos de prueba del marco IDDSI** o visite: <http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

Test de flujo IDDSI*

El líquido de prueba fluye a través de la boquilla de una jeringa de 10 mL, dejando 4-8 mL en la jeringa después de 10 segundos (ver instrucciones del Test de flujo IDDSI*).

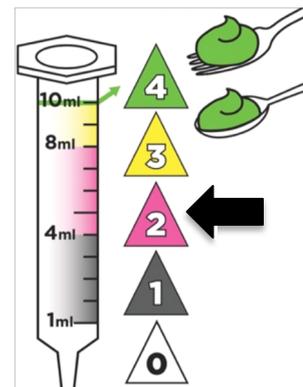
Antes de iniciar...

Debe corroborar que la longitud de su jeringa porque diferentes tamaños ofrecen resultados diferentes. Su jeringa debe parecerse a ésta:



Longitud a 10ml = 61.5 mm

Nivel 4: Utilice la prueba de goteo de tenedor y prueba de inclinación de cuchara



1. Remueva el tapón y tape la boquilla con su dedo.	2. Cubra la boquilla y llene 10 ml.	3. Libere el dedo de la boquilla e inicie el cronómetro	4. Detenga el flujo a los 10 segundos

El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia [Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>



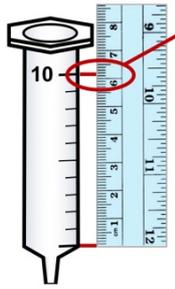
LICUADA

MODERADAMENTE ESPESA

Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none"> • Puede beberse de un vaso o comerse con cuchara, pero no con tenedor, ya que gotea lentamente en porciones a través de las ranuras del cubierto. • Requiere cierto esfuerzo para ser succionada a través de una pajilla con un diámetro estándar o más ancho (pajilla con diámetro ancho= 0.275 pulgadas o 6.9 mm). • No logra amontonarse, formar capas o ser moldeada sobre un plato. • No necesita trituración o masticación - puede deglutirse directamente. • Presenta textura homogénea (sin grumos, fibras, parte de la cáscara o piel, partículas de cartílago o hueso).
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	<p>Debido a que aumenta el tiempo de contención oral, la textura <u>licuada/moderadamente espesa</u> (Nivel 3) puede indicarse si el control lingual es insuficiente para manejar bebidas <u>poco espesas</u> (Nivel 2). Este nivel de textura requiere cierto esfuerzo de propulsión lingual y es adecuado si se siente dolor al deglutir.</p>
<p>Utilice los métodos de prueba IDDSI para corroborar que el líquido o alimento es un nivel 4. Para información sobre métodos de prueba, lea el documento <u>Métodos de prueba del marco IDDSI</u> o visite: http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ y https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
Test de flujo IDDSI*	<p>El líquido de prueba fluye a través de una jeringa de 10 mL, dejando más de 8 mL en la jeringa después de 10 segundos (ver guía del Test de jeringa*).</p>
Test de goteo del tenedor	<p>Gotea lentamente en porciones a través de las ranuras de un tenedor.</p>
Test de presión con tenedor	<p>Si se pasan los dientes de un tenedor sobre la superficie del líquido de prueba, <u>no</u> queda marca clara.</p>
Test de inclinación de cuchara	<p>Se vierte con facilidad de una cuchara cuando ésta se inclina; no queda adherida a la cuchara. Además, se extiende si se derrama sobre una superficie plana.</p>
Test de palillos	<p>No puede manipularse con palillos.</p>
Test de presión digital	<p>No es posible mantener una muestra de esta textura entre la yema del pulgar y otros dedos, ya que se desliza suave y fácilmente entre ellos, dejando solo un revestimiento.</p>
Ejemplos de alimentos específicos	<p>Los siguientes alimentos pueden ser incluidos en el Nivel 3 de la IDDSI:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Alimento para bebés (p. ej., cereal de arroz o puré de frutas goteante). – Salsas y caldos. – Almíbar de frutas.

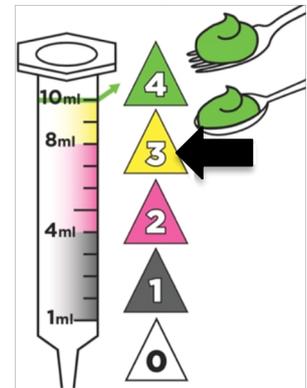
#Antes de iniciar...

Debe corroborar que la longitud de su jeringa porque diferentes tamaños ofrecen resultados diferentes. Su jeringa debe parecerse a ésta:



Longitud a 10ml = 61.5 mm

Nivel 4: Utilice la prueba de goteo de tenedor y prueba de inclinación de cuchara



			
1. Remueva el tapón y tape la boquilla con su dedo.	2. Cubra la boquilla y llene 10 ml.	3. Libere el dedo de la boquilla e inicie el cronómetro	4. Detenga el flujo a las 10 segundos

Test de goteo del tenedor IDDSI:



LICUADA MODERADAMENTE ESPESA

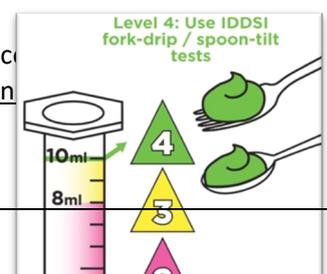


Gotea lentamente en porciones a través de las ranuras de un tenedor.

El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | Julio 2019





PURÉ

EXTREMADAMENTE ESPESA



Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none">• Usualmente, se lleva a la boca con cuchara (es posible con tenedor).• No puede beberse de un vaso.• No es succionable a través de pajilla.• No requiere masticación.• Puede almacenarse, formar capas y ser moldeada.• Mantiene su forma sobre la cuchara.• Muestra un movimiento muy lento bajo gravedad, a pesar de ello, no puede verterse.• Cuando la cuchara se inclina, cae en una sola cucharada y continúa manteniendo su forma sobre el plato.• No tiene grumos.• No es pegajosa.• El líquido no se separa del sólido.
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	<p>Si el control lingual está reducido significativamente, la textura <u>puré/ extremadamente espesa</u> (Nivel 4) puede manejarse con mayor facilidad. Demanda menor esfuerzo de propulsión lingual que la textura <u>picada y húmeda</u> (Nivel 5), <u>suave y tamaño bocado</u> (Nivel 6) y <u>normal</u> (Nivel 7), pero más esfuerzo que la <u>licuada / moderadamente espesa</u> (Nivel 3). Por otra parte, no requiere mordiscos ni masticación, de ahí que es adecuada si se siente dolor o fatiga al masticar, si se utilizan prótesis dentales mal ajustadas o hay falta de piezas dentales.</p> <p>El riesgo de residuos se incrementa si la textura es muy pegajosa. Cualquier alimento que requiera masticación, control de manipulación o formación del bolo, no se ajusta a esta categoría.</p>
Utilice los métodos de prueba IDDSI para corroborar que el líquido o alimento es un nivel 4. Para información sobre métodos de prueba, lea el documento <u>Métodos de prueba del marco IDDSI</u> o visite: http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ y https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test de flujo IDDSI	No fluye ni gotea a través de la boquilla de una jeringa después de 10 segundos (ver instrucciones del Test de flujo IDDSI*).
Test de presión con tenedor	Si se pasan los dientes de un tenedor sobre la superficie de la muestra, queda marca clara y el alimento conserva la hendidura del cubierto. Sin grumos.
Test de goteo del tenedor	Se apila sobre un tenedor. Una pequeña cantidad de la muestra puede discurrirse y formar un hilo bajo el tenedor, pero <u>no fluye ni gotea continuamente</u> a través de las ranuras del cubierto.
Test de inclinación de cuchara	Se vierte con facilidad de una cuchara cuando ésta se inclina; no queda adherida a la cuchara.
Test de palillos	No puede manipularse con palillos.

El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

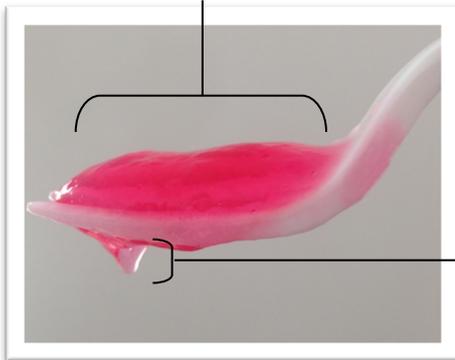
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | Julio 2019

Test de presión digital	No es posible mantener una muestra de esta textura entre la yema del pulgar y otros dedos, ya que se desliza suave y fácilmente entre ellos, dejando solo un revestimiento.
Indicadores de que la muestra está muy espesa	No cae de la cuchara cuando ésta se inclina; se adhiere a la cuchara.
Ejemplos de alimentos específicos	Los siguientes alimentos pueden ser incluidos en el Nivel 4 de la IDDSI: Puré apto para bebés (p. ej., puré de carne, cereal espeso).

Test de goteo del tenedor IDDSI:

Se mantiene en un montículo o cúmulo sobre el tenedor.



4 **PURÉ**
4 **EXTREMADAMENTE ESPESA**

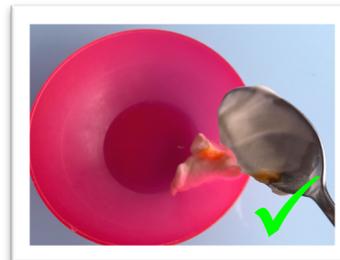
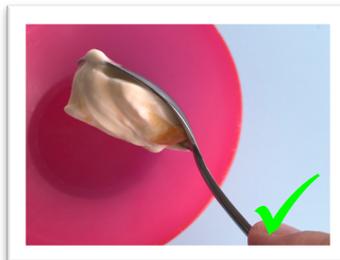
Una pequeña cantidad puede discurrirse y formar un hilo bajo el tenedor.
No fluye ni gotea continuamente a través de las ranuras del cubierto.

Las siguiente imágenes muestran ejemplos de alimentos que son aceptables e inaceptables en el nivel 4, basado en la prueba de inclinación de la cuchara:

Prueba de cuchara: **SEGURO**: Alimento mantiene su forma en la cuchara, no es muy firme ni pegajoso, y hay poco residuo en la cuchara



Prueba de cuchara: **SEGURO**: Alimento mantiene su forma en la cuchara, no es muy firme ni pegajoso, y hay poco residuo en la cuchara

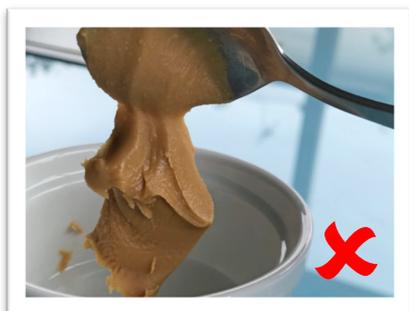


El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia
Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | Julio 2019

Prueba de cuchara: PELIGROSO: Alimento NO mantiene su forma en la cuchara, muy firme Y pegajoso, y mucho residuo en la cuchara





PICADA Y HÚMEDA



Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none">• Puede comerse con tenedor o cuchara y, en algunos casos, con palillos si el individuo tiene muy buen control manual.• Podría servirse y ser moldeada (p. ej., en forma de bola) sobre un plato.• Es blanda y húmeda, sin líquido fino aparte.• Contiene pequeños grumos visibles (niños 2-4 mm; adultos 4 mm) que se aplastan fácilmente con la lengua.
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	La textura <u>picada húmeda</u> (Nivel 5) no requiere mordidas. Exige masticación mínima; por lo tanto, es adecuada si se siente dolor o fatiga al masticar, si hay prótesis dentales mal ajustadas o falta de piezas dentales. Los grumos suaves de este tipo de alimento pueden deshacerse tan solo empleando fuerza lingual, fuerza que se necesita para el transporte del bolo.

Utilice los métodos de prueba IDDSI para corroborar que el Alimento es un nivel 5. Para información sobre métodos de prueba, lea el documento Métodos de prueba del marco IDDSI o visite: <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

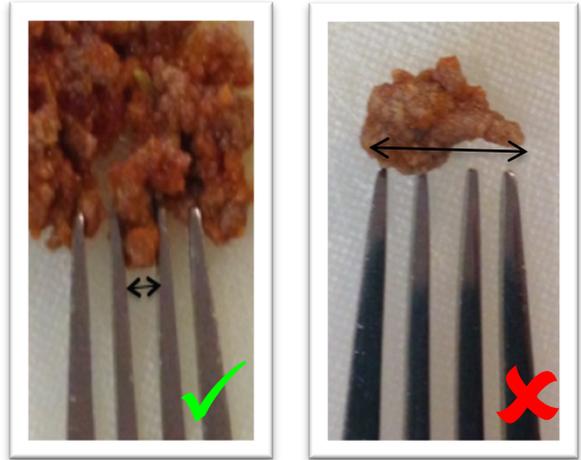
Test de presión con tenedor	La muestra puede ser aplastada fácilmente si se presiona un poco con la base del tenedor (dicha presión <u>no</u> debe hacer que la uña del dedo pulgar se blanquee). Al presionar el alimento, las partículas se separan con facilidad y atraviesan las ranuras del cubierto.
Test de goteo del tenedor	Puede apilarse o formar un montículo sobre un tenedor sin discurrir o caer fácil o completamente a través de las ranuras del cubierto.
Test de inclinación de la cuchara	Es bastante cohesiva para mantener su forma sobre la cuchara. Una cucharada llena debe caer de la cuchara si ésta se inclina, gira lateralmente o se agita de modo ligero; la muestra <u>no</u> debe ser pegajosa, debe deslizarse con facilidad dejando muy poca cantidad de alimento sobre el cubierto. Un montículo apilado puede dispersarse ligeramente sobre un plato plano.
Test de palillos	Esta textura se puede apilar o sostener con palillos si la muestra es húmeda, cohesiva y la persona tiene muy buen control manual para emplear palillos.
Test de presión digital	Es posible mantener una muestra de este alimento usando los dedos; las partículas suaves, pequeñas, blandas y redondas pueden ser aplastadas fácilmente entre las yemas de los dedos. El material se sentirá húmedo y dejará los dedos mojados.

Ejemplos de alimentos específicos

- **Carne:**

- Picada o cortada finamente (piezas de 2-4 mm).
- Servida en salsa o caldo extremadamente espeso, homogéneo, que no se derrama.
- Se debe presentar como puré si no se puede picar de manera fina.

Utilice las ranura entre los dientes de un tenedor para confirmar que el tamaño de las piezas sea correcto



- **Pescado:**

- Aplastado finamente.
- Servido en salsa o caldo extremadamente espeso, homogéneo, que no se derrama.

Tamaño de la muestra para todos los alimentos en Nivel 5:

- Niños: menor o igual a 2mm de ancho y máximo 8mm de largo.
- Adultos: menor o igual a 4mm de ancho y 1.5cm de largo.

- **Frutas y Vegetales**

- Servidas aplastadas y escurridas (se escurre el excedente de jugo).
- No debe estar presente un líquido fino

- **Cereal:**

- Servido muy espeso y blando, con pequeños grumos suaves (2-4 mm).
- Textura completamente suavizada.
- Leche/fluido no tiene que separarse del cereal. Se escurre cualquier exceso de fluido antes de servir.

- **Pan:**

- Pregelificado o licuado, muy húmedo o gelificado interna y externamente.
- No debe presentarse pan seco o regular, a menos que un especialista en disfagia (patólogo del habla y lenguaje, terapeuta del lenguaje, fonoaudiólogo o logopeda) lo indique.
- Receta:
<https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufq mz18>



- **Arroz:**

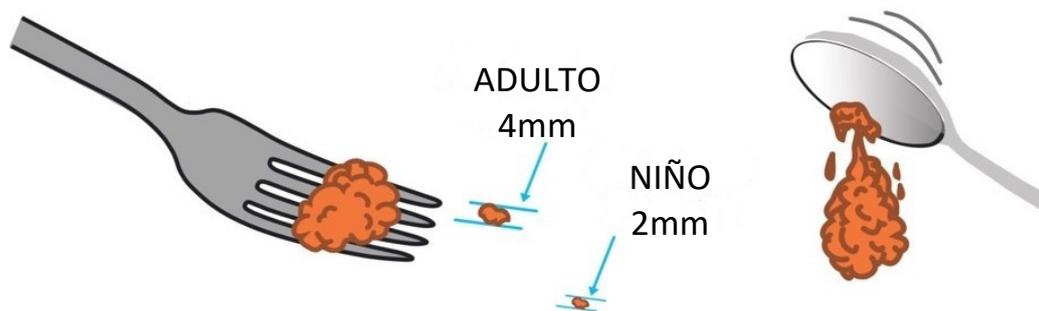
- Ni pegajoso ni glutinoso (sobre todo, granos cortos).
- No debe separarse en granos individuales al ser cocinado y servido (especialmente, granos largos).

El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia
Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | Julio 2019

PICADA Y HUMEDA DEBE PASAR LAS 3 PRUEBAS IDDSI



Prueba de Tenedor IDDSI

Niños: menor o igual a 2mm de ancho y máximo 8mm de largo.

Adultos: menor o igual a 4mm de ancho y 1.5cm de largo.

4mm es la medida aproximada entre dientes de un tenedor de cocina



Suficientemente suave para aplastar fácilmente con un tenedor o una cuchara.

No necesita la uña del pulgar blanqueada.



Prueba de inclinación de cuchara IDDSI

Alimento mantiene su forma en la cuchara, no es muy firme ni pegajoso, y hay poco residuo en la cuchara



SUAVE Y TAMAÑO BOCADO



Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none">• Puede comerse con tenedor.• Para cortar esta textura, no se hace necesario el uso de un cuchillo, sin embargo, éste puede emplearse para cargar el tenedor o la cuchara.• Podría ser aplastada/quebrada con la presión de un tenedor, cuchara o palillos.• Requiere masticación antes de ser deglutida.• Es completamente suave, blanda y húmeda, sin líquido fino aparte.• El “tamaño bocado” de las piezas depende del tamaño del alimento y las habilidades de procesamiento oral del individuo (niños, piezas de 8 mm; adultos, piezas de 15 mm = 1.5 cm).
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	La textura <u>suave y tamaño bocado</u> (Nivel 6) no requiere mordiscos, pero sí masticación. Demanda fuerza y control lingual para movilizar y mantener el alimento dentro de la boca durante el proceso masticatorio. Este tipo de comida precisa fuerza lingual para ser transportada y deglutida como bolo. Además, es adecuada si hay dolor o fatiga al masticar, si hay falta de piezas dentales o prótesis dentales mal ajustadas.
Utilice los métodos de prueba IDDSI para corroborar que el Alimento es un nivel 6. Para información sobre métodos de prueba, lea el documento Métodos de prueba del marco IDDSI o visite: https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test de presión con tenedor	Se puede utilizar la presión de un tenedor sobre su costado para “cortar” o quebrar esta textura en pequeñas piezas. Cuando una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (~1.5 x 1.5 cm) se presiona con la base de un tenedor hasta que la uña del pulgar se blanquee, el alimento se aplasta, cambia de forma y no regresa a su aspecto original una vez que el cubierto es retirado.
Test de presión con cuchara	Se puede emplear la presión de una cuchara sobre su costado para “cortar” o quebrar esta textura en pequeñas piezas. Cuando una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (~1.5 x 1.5 cm) se presiona con el cuenco de una cuchara hasta que la uña del pulgar se blanquee, el alimento se aplasta, cambia de forma y no regresa a su aspecto original una vez que el cubierto es retirado.
Test de palillos	Los palillos pueden usarse para quebrar esta textura en pequeñas piezas.
Test de presión digital	Es posible aplastar una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (~1.5 x 1.5 cm) usando la presión de los dedos hasta que la uña del índice y pulgar se blanqueen. El alimento no regresa a su forma original una vez que la presión cede.

Ejemplos de alimentos específicos

- **Carne:**

- Picada o cortada finamente (piezas de 2-4 mm).
- Servida en salsa o caldo extremadamente espeso, homogéneo, que no se derrama.
- Se debe presentar como puré si no se puede picar de manera fina.

- **Pescado:**

- Aplastado finamente.
- Servido en salsa o caldo extremadamente espeso, homogéneo, que no se derrama.

- **Frutas y Vegetales**

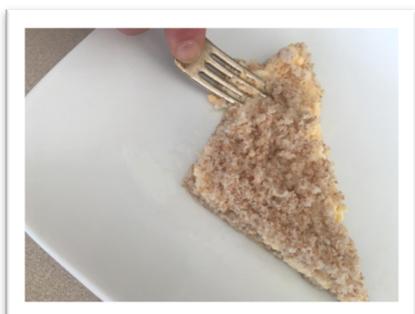
- Servidas aplastadas y escurridas (se escurre el excedente de jugo).
- No debe estar presente un líquido fino

- **Cereal:**

- Servido muy espeso y blando, con pequeños grumos suaves (2-4 mm).
- Textura completamente suavizada.
- Leche/fluido no tiene que separarse del cereal. Se escurre cualquier exceso de fluido antes de servir.

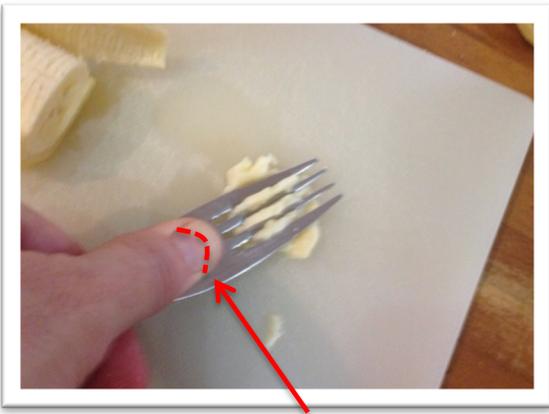
- **Pan:**

- Pregelificado o licuado, muy húmedo o gelificado interna y externamente.
- No debe presentarse pan seco o regular, a menos que un especialista en disfagia (patólogo del habla y lenguaje, terapeuta del lenguaje, fonoaudiólogo o logopeda) lo indique.
- Receta: <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufgmz18>



- **Arroz:**

- Ni pegajoso ni glutinoso (sobre todo, granos cortos).
- No debe separarse en granos individuales al ser cocinado y servido (especialmente, granos largos).



La uña del dedo se blanquea



La muestra aplastada no vuelve a su forma original una vez que la presión cede.

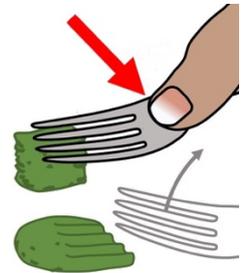


Piezas no mas largas que 8mm x 8mm para niños



Piezas no mas largas que 1.5cm x 1.5cm para adultos

Nivel 6 Suave y Tamaño bocado requiere que el alimento pase ambas pruebas: tamaño y textura



Usando la presión de los dedos hasta que la uña del índice y pulgar se blanqueen. El alimento no regresa a su forma original una vez que la presión cede.



FÁCIL DE MASTICAR



Descripción / Características

- Normal, aplican alimentos cotidianos con textura suave/blanda, apropiados según edad y nivel de desarrollo.
- Estos alimentos pueden comerse empleando cualquier método.
- El tamaño de la muestra no es restrictivo en el Nivel 7, por lo tanto, los alimentos podrían tener una variedad de tamaños:
 - Trozos menores o mayores a 8 mm (niños).
 - Trozos menores o mayores a 15 mm = 1.5 cm (adultos).
- No incluye alimentos: Duros, rígidos, fibrosos, con hebras, crujientes, que se desmenuzan/desmoran al ser mordidos, con pepitas, granos, semillas, pulpa de fruta, cartílagos o huesos.
- Podría incluir: Bebidas y alimentos con consistencia mixta, si se consideran seguros para el Nivel 0 (Fina) y, a discreción clínica. Por el contrario, si no se consideran seguros, la porción líquida puede espesarse al nivel recomendado por el profesional clínico (patólogo del habla y lenguaje, terapeuta del lenguaje, fonoaudiólogo o logopeda).

Indicadores fisiológicos para este nivel de textura

Requiere la habilidad para:

- Morder, masticar y procesar oralmente alimentos suaves hasta que se forme un bolo cohesivo listo para ser deglutido.
- Morder y procesar de forma oral alimentos suaves/blandos sin fatigarse fácilmente.

El Nivel 7 Fácil de masticar podría:

- Ser apropiado para individuos que mastican o degluten los alimentos con dificultad o dolor.
- Aumentar el riesgo de atragantamiento de quienes han sido clínicamente identificados con tal riesgo, ya que los trozos de alimento pueden ser de cualquier tamaño. De ahí que restringir el tamaño de las piezas, minimiza el riesgo de atragantamiento (ver Nivel 4 Puré, Nivel 5 Picada y húmeda, Nivel 6 Suave y tamaño bocado).
- Ser utilizado por el profesional clínico calificado para evolucionar o progresar la textura de la dieta a alimentos que demanden habilidades de masticación avanzadas.

Si el individuo requiere supervisión para alimentarse de manera segura, debido a problemas para masticar o deglutir y/o conductas riesgosas durante la alimentación (p. ej., no mastica lo suficiente, no controla la cantidad de alimento que se lleva a la boca, come muy rápido, deglute grandes bocados de comida o, no automonitorea su habilidad masticatoria), previo a la aplicación del Nivel 7 Fácil de Masticar, por seguridad, consulte a un clínico calificado con el fin de determinar las necesidades personales de supervisión, textura y plan de alimentación.

Cuando la supervisión al alimentarse es necesaria, emplee este nivel de textura solo por recomendación y guía escrita de un clínico calificado.

El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia
Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | Julio 2019

Métodos de prueba

Además de los descriptores, use los métodos de prueba de la IDDSI para decidir si el alimento encaja en el Nivel 7 Fácil de masticar. Vea también el documento **Métodos de Prueba del marco de la IDDSI** o <http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

Test de presión con tenedor	Se puede utilizar la presión de un tenedor sobre su costado para “cortar” o quebrar esta textura en pequeñas piezas. Cuando una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (1.5 x 1.5 cm) se presiona con la base de un tenedor hasta que la uña del pulgar se blanquee, el alimento se aplasta, cambia de forma y no regresa a su aspecto original una vez que el cubierto es retirado.
Test de presión con cuchara	Se puede emplear la presión de una cuchara sobre su costado para “cortar” o quebrar esta textura en pequeñas piezas. Cuando una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (1.5 x 1.5 cm) se presiona con el cuenco de una cuchara hasta que la uña del pulgar se blanquee, el alimento se aplasta, cambia de forma y no regresa a su aspecto original una vez que el cubierto es retirado.
Si no hay tenedores disponibles Test de palillos	Los palillos pueden usarse para perforar esta textura.
Si no hay tenedores disponibles Test de presión digital	Es posible aplastar una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (~1.5 x 1.5 cm) usando la presión de los dedos hasta que la uña del índice y pulgar se blanqueen. El alimento no regresa a su forma original una vez que la presión cede.

EJEMPLOS DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS:

CARNE:

- Cocinada hasta que esté blanda.
- Si la textura no puede servirse suave o blanda, debe ser servida picada y húmeda.

PESCADO:

- Bastante cocinado y suave para ser reducido a pequeñas piezas con ayuda de un tenedor, cuchara o palillos.

CACEROLAS, GUISOS, CURRY:

- Pueden contener carne, pescado, vegetales o, la combinación de estos si las piezas cocinadas finales son blandas y suaves.
- Servidos con salsa poco, moderada o extremadamente espesa; sin líquido fino por separado.
- Sin grumos duros.

FRUTAS:

- Bastante suaves para ser cortadas en pequeñas piezas con el costado de un tenedor o cuchara.
- No usar las partes fibrosas de la fruta (p. ej., la parte blanca de una naranja).

VEGETALES:

- Al vapor o cocidos hasta que estén blandos.
- Los vegetales salteados son muy firmes para este nivel de textura.
- Compruebe la suavidad con el Test de presión con tenedor/cuchara.

CEREAL:

- Textura completamente suavizada.

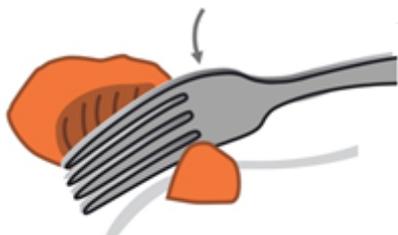
- Cualquier exceso de leche/fluidos tiene que escurrirse y/o espesarse al nivel recomendado por el profesional clínico.

PAN:

- Se administra a discreción clínica: Pan, sándwiches o tostadas que puedan ser cortadas en pequeñas piezas con el costado de un tenedor o cuchara.

ARROZ, CUSCÚS, QUINOA (Y ALIMENTOS CON TEXTURAS SIMILARES):

- Sin instrucciones especiales.



Los alimentos fáciles de masticar deben partirse en pedazos de manera sencilla con el costado de un tenedor o cuchara y, pasar la prueba de presión con tenedor.



Debe ser capaz de partir el alimento con el costado de un tenedor o cuchara.

Presiónelo con la base de un tenedor hasta que la uña de su dedo pulgar se blanquee, después levante el tenedor para observar si el alimento está completamente aplastado y no recupera su forma original.





NORMAL



Descripción / Características

- Normal, aplica cualquier alimento de textura variada apropiado según edad cronológica y Desarrollo.
- Para comer estos alimentos, se puede emplear cualquiera de los métodos anteriormente descritos en este documento.
- En el Nivel 7, es posible encontrar una variedad de muestras, puesto que no existe restricción de tamaño.
- **NO hay restricción de texturas en este nivel.** Incluye: alimentos rígidos, duros, masticables, fibrosos, secos, crujientes, punzantes, naturalmente suaves o que se desmenuzan a mordiscos; con semillas, pulpa bajo la cascara, hojas, cartílago o hueso; comidas y líquidos con doble consistencia o consistencia mixta.

Indicadores fisiológicos para este nivel de textura

- La textura regular requiere habilidad para morder alimentos duros o suaves y masticarlos lo suficiente con el fin de formar un bolo cohesivo listo para ser deglutido; capacidad para masticar cualquier textura sin agotarse fácilmente; y destrezas para remover huesos o cartílagos que puedan deglutirse de manera segura.

Métodos de Prueba

- No Aplicable

ALIMENTOS TRANSITIVOS



Descripción / Características	Aplican alimentos que al inicio presentan una textura (p.ej., sólida firme) que, posteriormente, cambia a otra, sobre todo cuando se aplica humedad (p. ej., agua o saliva) o se modifica la temperatura (p. ej., calentamiento).
Indicadores fisiológicos para este nivel	Los alimentos transitivos no requieren ser mordidos; demandan mínima masticación. Pueden fragmentarse con la lengua una vez que la textura se altera por un cambio de temperatura o adición de humedad/saliva. Son utilizados para desarrollar o rehabilitar habilidades masticatorias (p. ej., desarrollo de la masticación en población pediátrica o con alteraciones del desarrollo; rehabilitación de la función deglutoria tras una enfermedad cerebrovascular).
Métodos de prueba Además de los descriptores, use los métodos de prueba de la IDDSI para decidir si el alimento encaja en el Nivel 7 Fácil de masticar. Vea también el documento Métodos de Prueba del marco de la IDDSI o http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test de presión con tenedor	Después de aplicar humedad o temperatura, la muestra de alimento puede ser fragmentada fácilmente. Si se aumenta la presión, no recupera su forma. Use una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (~1.5 cm x 1.5 cm); coloque 1mL de agua sobre la misma y espere un minuto. Aplique presión con la base de un tenedor hasta que la uña del dedo pulgar se blanquee. Se considera alimento con textura transitiva si después de remover la presión del tenedor: La muestra ha sido aplastada, desintegrada y no recupera su estado original o se ha deshecho significativamente, modificando su condición inicial (p. ej., hielo picado).
Test de presión con cuchara	Como se describió antes, use el cuenco de la cuchara, en lugar de la base del tenedor.
Test de palillos	Utilice una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (~1.5 cm x 1.5 cm); coloque 1mL de agua sobre la misma y espere un minuto. La muestra debe separarse fácilmente si se realiza presión mínima con los palillos.
Test de los dedos	Emplee una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (~1.5 cm x 1.5 cm); coloque 1mL de agua sobre la misma y espere un minuto. La muestra debe separarse completamente al ser friccionada entre los dedos índice y pulgar. No recupera su forma inicial.

Ejemplos de alimentos específicos:

Esta textura podría incluir y no limitarse a:

- Hielo picado
- Helado, si es recomendado por un especialista en disfagia (patólogo del habla y lenguaje, terapeuta del lenguaje, fonoaudiólogo o logopeda).
- Gelatina japonesa de entrenamiento para individuos disfágicos presentada en rebanadas de 1 mm x 15 mm
- Hostias (incluidas las de la comunión religiosa).
- Conos de waffle para helado.
- Algunos biscuits / galletas.
- Papas tostadas - solo las trituradas (p. ej., Pringles®).
- Mantequilla.
- Camarones crujientes.

Ejemplos específicos de alimentos utilizados para manejar la disfagia en niños y adultos:

Alimentos con textura transicional disponibles comercialmente:

- Veggie Stix®.
- Cheeto Puffs®.
- Rice Puffs®.
- Baby Mum Mums®.
- Gerber Graduates Puffs®.
- Bolitas de queso infladas.
- Sorbetos.

- Añada 1 ml de agua a la muestra
- Espere un minuto

ALIMENTOS TRANSITIVOS



La uña del pulgar se
blanquea



La muestra es aplastada,
fragmentada y no vuelve a su forma
original cuando se deja de presionar.

El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia
Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | Julio 2019