ACTA N°148

FECHA: Sasaima, 26/09/2024

HORA: 11:00 a.m. a 04:00 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

TEMA: Socialización lista de modificaciones alimentarias y documento modificaciones alimentarias: Texturas según comité IDDSI.

ASISTENTES: Coordinador unidad operativa, Nutricionista, y demás consignados en el listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Actividades desarrolladas
4. Compromisos
5. Evidencias fotográficas
6. Anexos.

Desarrollo

OBJETIVO

Socializar con el talento humano de la unidad operativa, las modificaciones alimentarias establecidas a partir de la identificación de síntomas asociados a disfagia, adicionalmente, se realiza la socialización de las texturas según el comité IDDSI, de acuerdo con el cronograma de capacitaciones realizado al inicio del convenio.

Introducción

Mantener una alimentación sana, variada y equilibrada contribuye a un mejor estado de salud, es por esto, que la Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima, desde el área de nutrición se cuenta con un manual de modificaciones alimentarias, las cuales están enfocadas a mantener o mejorar el estado nutricional de las personas mayores que están en la institución, en el cual se plasman las recomendaciones nutricionales asociadas a las diferentes necesidades que se presentan en la población según la presencia de enfermedades.

El International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) es una organización que busca estandarizar la clasificación de las texturas alimentarias y bebidas para garantizar la seguridad en personas que sufren de disfagia, una condición que afecta la capacidad para

tragar de manera eficaz. La disfagia puede derivar de diversas patologías, como enfermedades neurológicas, accidentes cerebrovasculares, o el envejecimiento, y aumenta significativamente el riesgo de asfixia, desnutrición y aspiración pulmonar.

La importancia de un sistema estandarizado, como el propuesto por el **IDDSI**, radica en la necesidad de evitar complicaciones al adaptar las dietas de acuerdo con las capacidades de deglución de cada persona. Este sistema define un conjunto de niveles que clasifican las texturas de alimentos y líquidos, desde **líquidos claros (Nivel 0)** hasta **alimentos sólidos de textura regular (Nivel 7)**, pasando por texturas intermedias como purés y alimentos triturados.

Cada nivel del IDDSI se ajusta a las necesidades específicas del individuo, lo que permite a los profesionales de la salud y cuidadores adaptar la dieta de forma segura y eficaz. Los alimentos pueden modificarse utilizando técnicas como el triturado, el espesado o el corte en trozos pequeños, con el objetivo de reducir el esfuerzo para tragar y minimizar el riesgo de atragantamiento o aspiración.

Además, el IDDSI proporciona una guía clara para la evaluación y preparación de los alimentos, utilizando pruebas sencillas como la de la cuchara o la del flujo de líquidos, lo que facilita la implementación de sus recomendaciones en diferentes contextos, desde hogares hasta instituciones de salud.

Finalmente, la implementación de las texturas adecuadas no solo mejora la seguridad durante la alimentación, sino que también contribuye al bienestar psicológico del paciente, promoviendo una experiencia de alimentación más digna y placentera. Al involucrar al paciente en la elección de los alimentos y fomentar una comunicación abierta sobre sus preferencias y necesidades, se garantiza una mejor adherencia al plan alimentario y una mayor calidad de vida.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Para la ejecución de esta actividad, se desarrolló el siguiente orden:

0. Preparación de material a utilizar
1. Convocatoria al talento humano haciendo uso de canales de comunicación como WhatsApp
2. Pre test
3. Desarrollo de la actividad
4. post test
5. Fin de la socialización.

Dando cumplimento a lo establecido en el documento anexo técnico, se realiza la socialización del listado de modificaciones alimentarias del mes de septiembre, las cuales se desarrollaron los

días 25 y 26 de septiembre de 2024 y del documento Orientaciones alimentarias, con el tema Texturas de la alimentación, durante la socialización, se reportaron los cambios a nivel de alimentación, ya sea en aporte de macro, micronutrientes o consistencia y frecuencia de alimentos, ubicación de las personas mayores en el comedor, y cambios en cuanto al patrón de ingesta de alimentos de algunas personas mayores.

Además, se realizó la socialización de folleto elaborado por la profesional, en donde se explica claramente cada una de las clasificaciones establecidas en el comité, y se dieron ejemplos claros teniendo en cuenta el estado de las personas mayores.

Finalmente, se realizó la sensibilización de la importancia de generar adecuados hábitos y estilos de vida saludable en todas las etapas del ciclo vital, a fin de evitar la presencia de enfermedades que deterioren el estado de salud.

Se realiza la entrega del listado de modificaciones alimentarias actualizado según el mes, tanto al equipo manipulador de alimentos, como al equipo de auxiliares de enfermería.



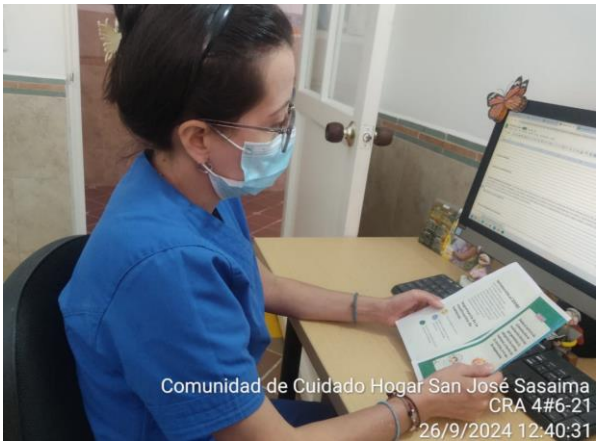


Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No aplica	No aplica	No aplica
No aplica	No aplica	No aplica

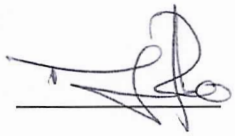
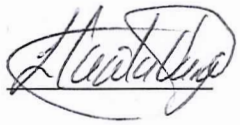
REGISTRO FOTOGRÁFICO







En constancia de lo anterior firman

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Fernando Salcedo	Coordinador	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	
Camila Vargas	Nutricionista	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	

Anexos: No aplica

Elaboró: Camila Vargas Sánchez
Nutricionista Dietista Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Listado de modificaciones Alimentarias y Tertulia Segura 2025 I 2. Lugar o Localidad o Sede: Hogar San José Sasaima 3. Fecha y hora: 26/09/2024

4. Nombre responsable: Camilo Vargas Sánchez 5. Dependencia responsable: Área Nutrición

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Jacqueline Garton	CC	52699308	Hogar San José	Aux Enfermería	Contratista	Jacquelinegarton@gmail.com	3107743116	
2	Yeni M Guerrero R.	CC	1070781055	Hogar san José	Aux de Enfermería	Contratista	Yeniguerrero2@gmail.com	3219000118	Yeni G.
3	Mª del Pilar Boracaldo	C.C	1072693127	Hogar san José	Auxiliar de Enfermería	Contratista	boracaldopilar@gmail.com	3133900993	Pilar B
4	Flor Ramirez	CC	1072592637	Hogar san José	Auxiliar de Enfermería	Contratista	Flor63ramirez@gmail.com	3133848248	Flor Ramirez
5	Erica Alvarez	CC	1072752365	Hogar San José	Aux Enfermería	Contratista	ericadiagaalvarez@gmail.com	3163087888	Erica A. A.
6	Johanna Marcela Rojas	CC	1014178073	Hogar San José	Aux enfermería	Contratista	marcelarojas@gmail.com	3052388692	Johanna Rojas
7	Patricia Pico	CC	20916709	Hogar San José	Aux enfermería	contratista	mariapatricia62@hotmail.com	3228838488	patricia Pico
8	Yeimy K. Amezquita	CC	1233888029	Hogar San José	Aux. Enfermería	Contratista	YeimyAmezquita@gmail.com	3241045481	Yeimy A.
9	Nubia Malagon	CC	40397976.9	Hogar San José	Auxiliar Enfermería		nubiamalagon@hotmail.com	3077019485	Nubia Malagon
10	Manuel Gonzalez	CC	1077975403	Hogar San José	Aux enfermería	Contratista	Gonzalezcastemanuel61@gmail.com	3027750304	
11	Fanny Alejandra Beltrán	CC	1077.976.847	Hogar San José	Aux Enfermería	Contratista	adb3475330@gmail.com	3204565966	Alejandra Beltrán
12	Stephan Duque Arias	CC	1090180011	Hogar San José	Auxiliar Enfermería	Contratista	stephanduquearias@gmail.com	3134965315	
13	Dayana Pedraza	CC	1001006661	Hogar San José	Aux Enfermería	Contratista	dayanapedraza922@gmail.com	3213225301	Dayana P
14	Ingrid Gaeth Tamborano	CC	1033774262	Hogar San José	Aux Enfermería	Contratista	Ingtamborano@misena.edu.co	3209955781	
15	Deysi Sosa	CC	1076071196	Hogar San José	Auxiliar	Contratista	deysisosa@gmail.com	3123229311	
16	Elena Tabares	CC	30265156	Hogar San José	Auxiliar en farmacia	Contratista	yoya.tabares@gmail.com	3124443268	Elena T.
17	Luisa Ruiz	CC	1070780133	Hogar San José	Aux de Enfermería	Contratista	alexandraruiz1604@gmail.com	3128172513	Luisa Ruiz.
18	Anamaria Abate Rios	CC	1109800521	Hogar San José	Aux Enfermería	Contratista	abaterioscanamaria@gmail.com	3214334761	Ana M. Abate R
19	Monica Ortiz	CC	21135781	Hogar San José	enfermería	contratista	Monicaortiz0203@hotmail.com	3103605415	
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Listado de modificaciones Alimentarias y Texturas Según el comité IDIS 2. Lugar o Localidad o Sede: Hogar San José Sasaima 3. Fecha y hora: 25/04/2024

4. Nombre responsable: Camila Cayges Sánchez 5. Dependencia responsable: Area de Nutrición.

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Yessica Beltran	CC	1010781599	Hogar san José	Aux enfermeria	contratista		3013031967	YESSICA B
2	Lorena Moreno Cortes	CC	1007.322.165	Hogar san José	Aux Enfermeria	contratista		3228386011	
3	Angelica Rodriguez	CC	1070781733	Hogar san José	Aux Enfermera	Contratista	akcyd46378@gmail.com	3144340807	Angelica
4	Claudia Alvarez	CC	1072745535	Hogar san José	Aux Enfermeria	contratista	claudiacristinabol14&@hotmail.com	310-2419513	Claudia A.
5	Paola martinez	C.C	1001038527	Hogar san José	Aux enfermera	Contratista		313 8678817	Paola Martinez
6	Diana Riaño	CC	52656674	Hogar san José	Aux Enfermera	contratista		3222315380	
7	Angie Tatiana Parra	CC	1077987753	Hogar san José	Aux enfermeria	contratista	angieparra532@gmail.com	3052070961	Tatiana Parra
8	Maria Dusleidy Gaitan G	CC	1136484042	Hogar san José	Aux enfermeria	Contratista		3122341844	Maria Gaitan
9	laura Rivera	C.C	1077974569	Hogar san José	Aux enfermeria	Contratista		3227063	laura R
10	Lucelia Osorio	CC	35524452	Hogar san José	Aux Enfermeria	contratista		3555264452	
11	Deicy Ramirez	C.C.	1070782229	Hogar san José	Aux de enfermeria	contratista	Deicy1978@hotmail.com	3167255287	Deicy R.
12	Laura Montañez	CC	1072592393	Hogar San José	Aux de enfermeria	contratista	lauracristinamontanez.flores@gmail.com	3223884114	Laura M.
13	PAOLA TORRES	CC	1068884477	Hogar San José	AUX ENFERMERIA	CONTRATISTA	Paola91zoe@hotmail.com	3118824148	PAOLA
14	Diego Baez Urrego	CC	1070781746	Hogar San José	Auxiliar Enfermeria	Contratista	felipe-zeab@hotmail.com	3142763355	
15	Esmeralda Herrera	CC	53890688	Hogar San José	Auxiliar de enfermeria	contratista	dene346@hotmail.com	3046145316	Esmeralda
16	Yined Ojeda	CC	52653316	Hogar San José	Aux enfermeria	contratista	yined1@hotmail.com	3124891335	Yined O
17	Yazmin Colorado	CC	3918128809	Hogar San José	Aux Enfermera	Contratista	mayuya412@gmail.com	3144461800	Yazmin C
18	Nidia Suarez Pena	CC	20986674	Hogar San José	Aux enfermera	Contratista	marianasuarez@hotmail.es	3105971670	Nidia Suarez
19	Yeiry Yael L	CC	1148221840	Hogar San José	Coc ric	Contratista		3214833358	Yeiry Yael
20	Luz Mery Romero	C.C	1013617266	Hogar San José	Aux cocina	contratista		3163810413	Luz Mery R

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Estado nod. alimentarios y Texturas Según Comité (DOSI 2. Lugar o Localidad o Sede: Hogar San José Suba 3. Fecha y hora: 25/09/2024

4. Nombre responsable: Camila Vargas Sánchez 5. Dependencia responsable: Área Nutrición

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Paola Ricaurte	CC	1070[illegible]3915	Hogar San José	Aux cocina	contratista	Paolaricaurte70@gmail	3114855795	Paola Ricaurte
2	Martha tellez	CC	1070821979	Hogar San José	Aux cocina	contratista		3105726229	
3	Fernanda Hernández	CC	1055553440	Hogar San José	Aux cocina	contratista	fernan12689 hotmail.com	3255771209	Fernanda H
4	Adriana Lucia Silva	CC	1003560956	Hogar San José	Técnico Gastronomía	contratista	adrianalucia.silva16 @gmail.com	3186051501	
5	Angie Diaz	CC	1007161280	Hogar San José	técnica administrativa	aprendiz	angie.paola.diazcastillo @gmail.com	3208918612	Angie Diaz
6	Angelica Mendez	CC	1070180269	Hogar San José	Aux Cocina	Contratista	Mendezgarcia angelica@gmail	3135481799	Angelica M.
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
(c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
(d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
(b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
(c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

(a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Alejandra Stefhay

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
(c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
(c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
(b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
(c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
(b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
X Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
X Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
X Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
X Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

X Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Pregunta 1:
¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

Deisy Ramirez
Laura Martínez

¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
X) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
X) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
X) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
X) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

X) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.

¿Cuál es el propósito principal del Comité Internacional de Estandarización de Dietas para Disfagia (IDDSI)?

a) Mejorar la presentación de los alimentos.
b) Clasificar los alimentos según su valor nutricional.
c) Crear un lenguaje común para clasificar texturas y garantizar la seguridad alimentaria en personas con disfagia.
d) Fomentar el consumo de alimentos sólidos para todos.

Pregunta 2:
¿Cuál es el nivel de IDDSI que corresponde a un alimento completamente suave, homogéneo y que no requiere masticación?

a) Nivel 3 – Moderadamente espeso.
b) Nivel 4 – Puré extremo.
c) Nivel 5 – Suave y triturado.
d) Nivel 6 – Blandos en tamaño de bocado.

Pregunta 3:
¿Cuál de las siguientes señales podría indicar dificultad al tragar en una persona con disfagia?

a) Comer rápidamente sin problemas.
b) Tos frecuente durante o después de comer.
c) Expresar satisfacción al masticar alimentos sólidos.
d) Bebidas que pasan sin problemas por la garganta.

Pregunta 4:
¿Qué recomendación es clave para ayudar a una persona con disfagia a comer de manera segura?

a) Servir porciones grandes para acelerar el proceso de alimentación.
b) Fomentar que beban grandes cantidades de agua entre bocados.
c) Crear un ambiente tranquilo, libre de distracciones, y permitir tiempo suficiente para cada bocado.
d) Asegurarse de que coma mientras está acostada para mayor comodidad.

Pregunta 5:
¿Qué postura es recomendada para facilitar la deglución en personas con disfagia?

a) Sentarse con el torso erguido y el cuello ligeramente inclinado hacia adelante.
b) Mantener una postura reclinada mientras come.
c) Inclinar la cabeza hacia atrás al tragar.
d) Mantener una postura encorvada para reducir el esfuerzo.