AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA









Consistencias

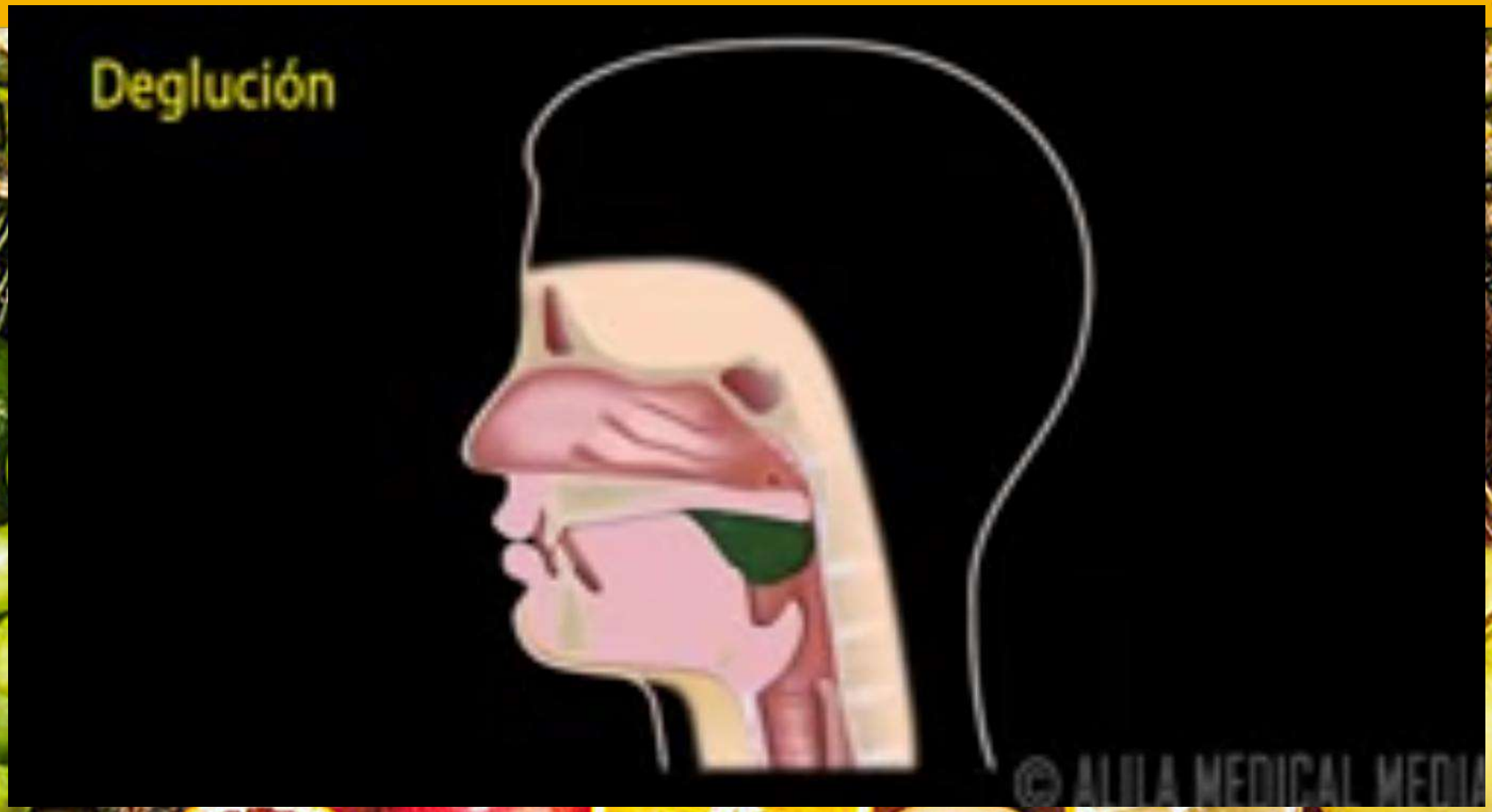
Aliadas en el manejo de la Disfagia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

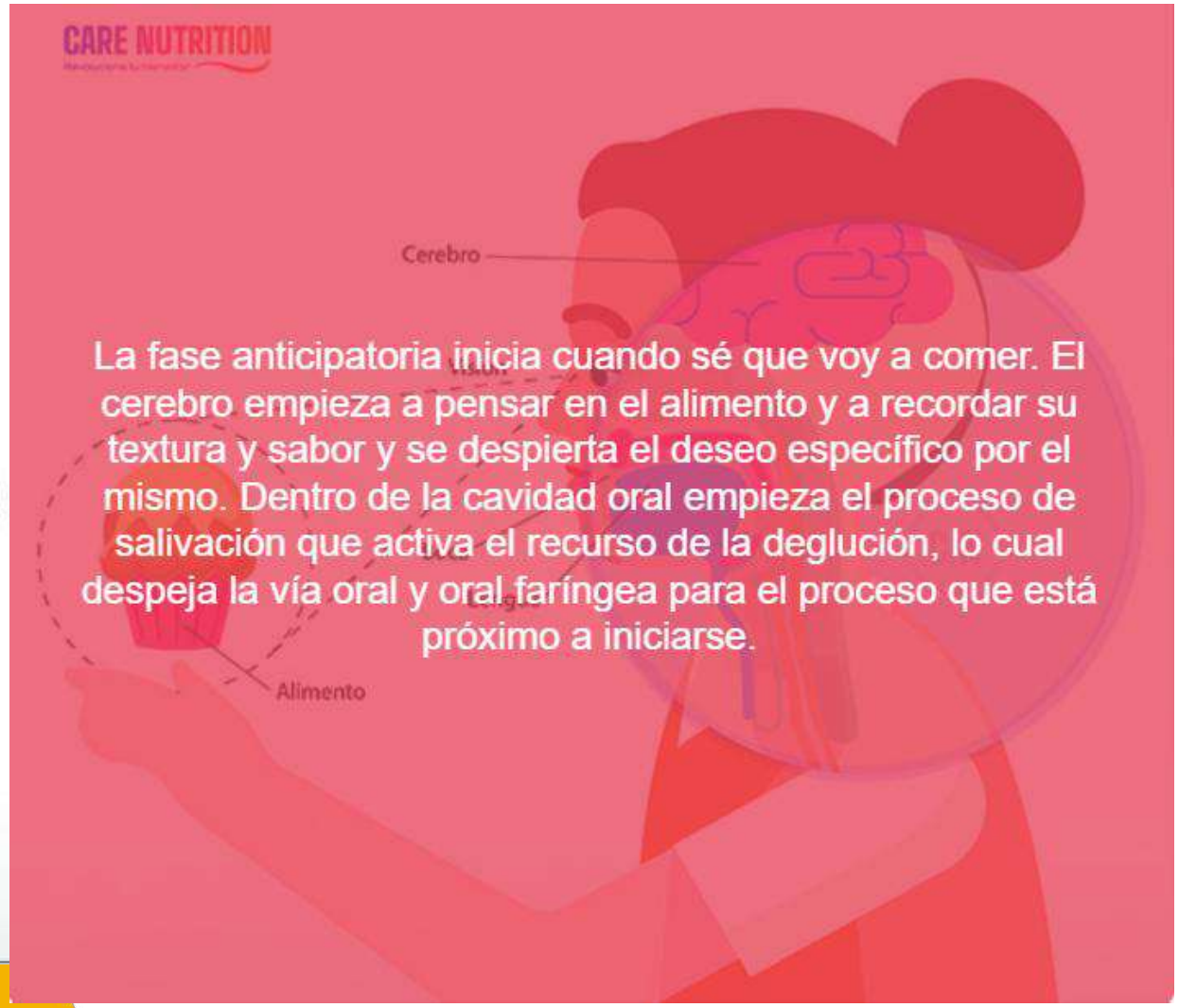
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BOGOTÁ

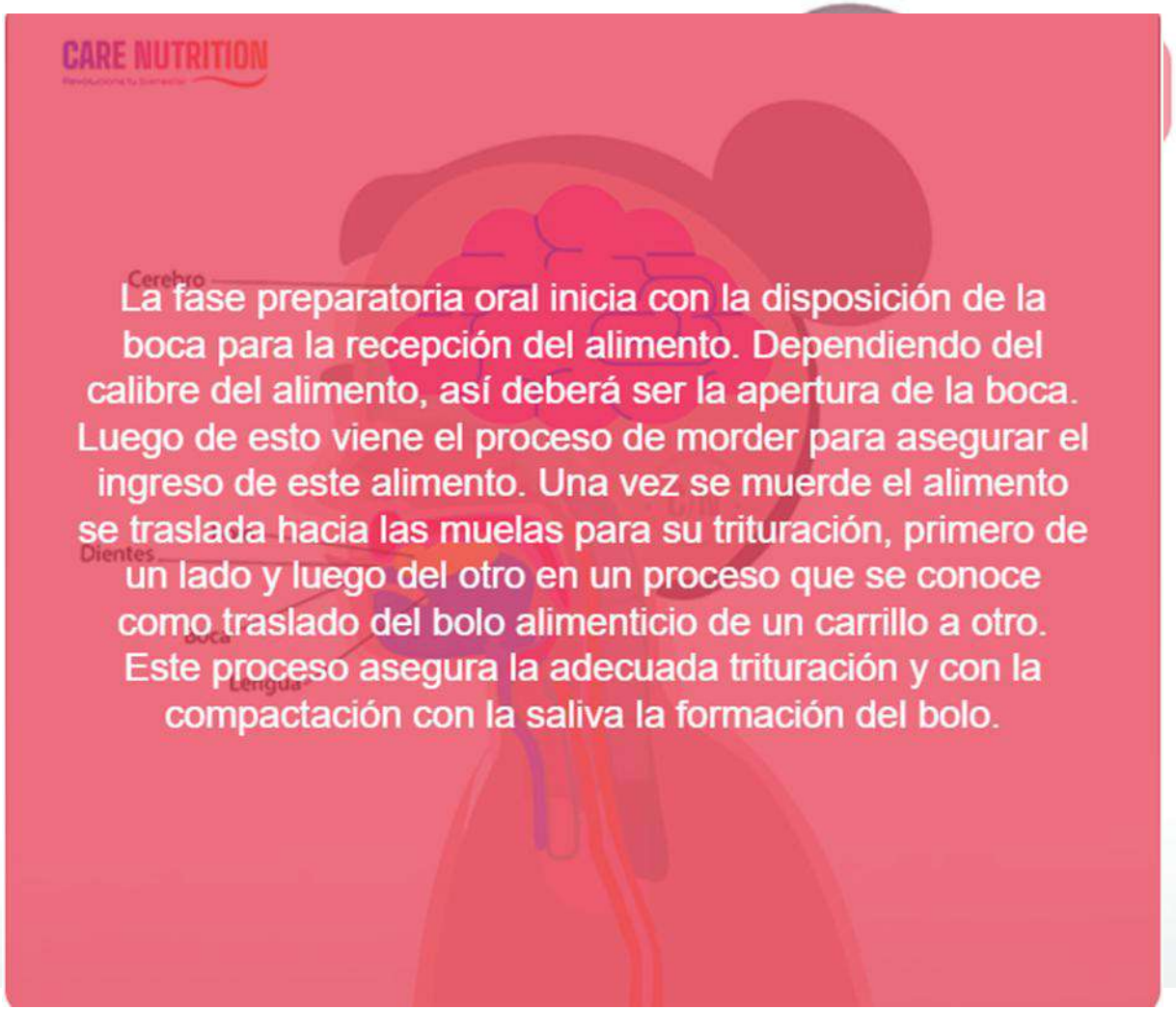
La deglución como acción motora



Fases de la deglución



La fase anticipatoria inicia cuando sé que voy a comer. El cerebro empieza a pensar en el alimento y a recordar su textura y sabor y se despierta el deseo específico por el mismo. Dentro de la cavidad oral empieza el proceso de salivación que activa el recurso de la deglución, lo cual despeja la vía oral y oral faríngea para el proceso que está próximo a iniciarse.

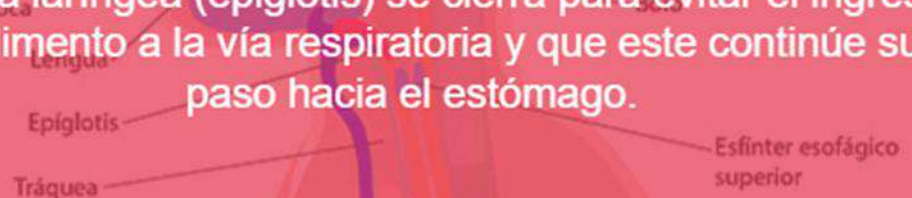


La fase preparatoria oral inicia con la disposición de la boca para la recepción del alimento. Dependiendo del calibre del alimento, así deberá ser la apertura de la boca. Luego de esto viene el proceso de morder para asegurar el ingreso de este alimento. Una vez se muerde el alimento se traslada hacia las muelas para su trituración, primero de un lado y luego del otro en un proceso que se conoce como traslado del bolo alimenticio de un carrillo a otro. Este proceso asegura la adecuada trituración y con la compactación con la saliva la formación del bolo.

Fases de la deglución

CARE NUTRITION

La fase oral faríngea inicia cuando el alimento está en la parte posterior de la lengua y está listo para ser disparado a la faringe. La lengua percibe cuando el alimento ya está bien triturado y el bolo formado y manda este bolo al esófago. Para ello se cierra el esfínter velo faríngeo que protege la nasofaringe, para que el alimento no se devuelva por la nariz. Una vez empieza su descenso, la báscula laríngea (epiglotis) se cierra para evitar el ingreso del alimento a la vía respiratoria y que este continúe su paso hacia el estómago.



CARE NUTRITION

La fase esofágica inicia cuando el alimento pasa por la altura de la epiglotis y va hasta el estómago gracias a la peristalsis del esófago. Se espera que el tránsito se dé en cuestión de segundos de manera fluida y suave.

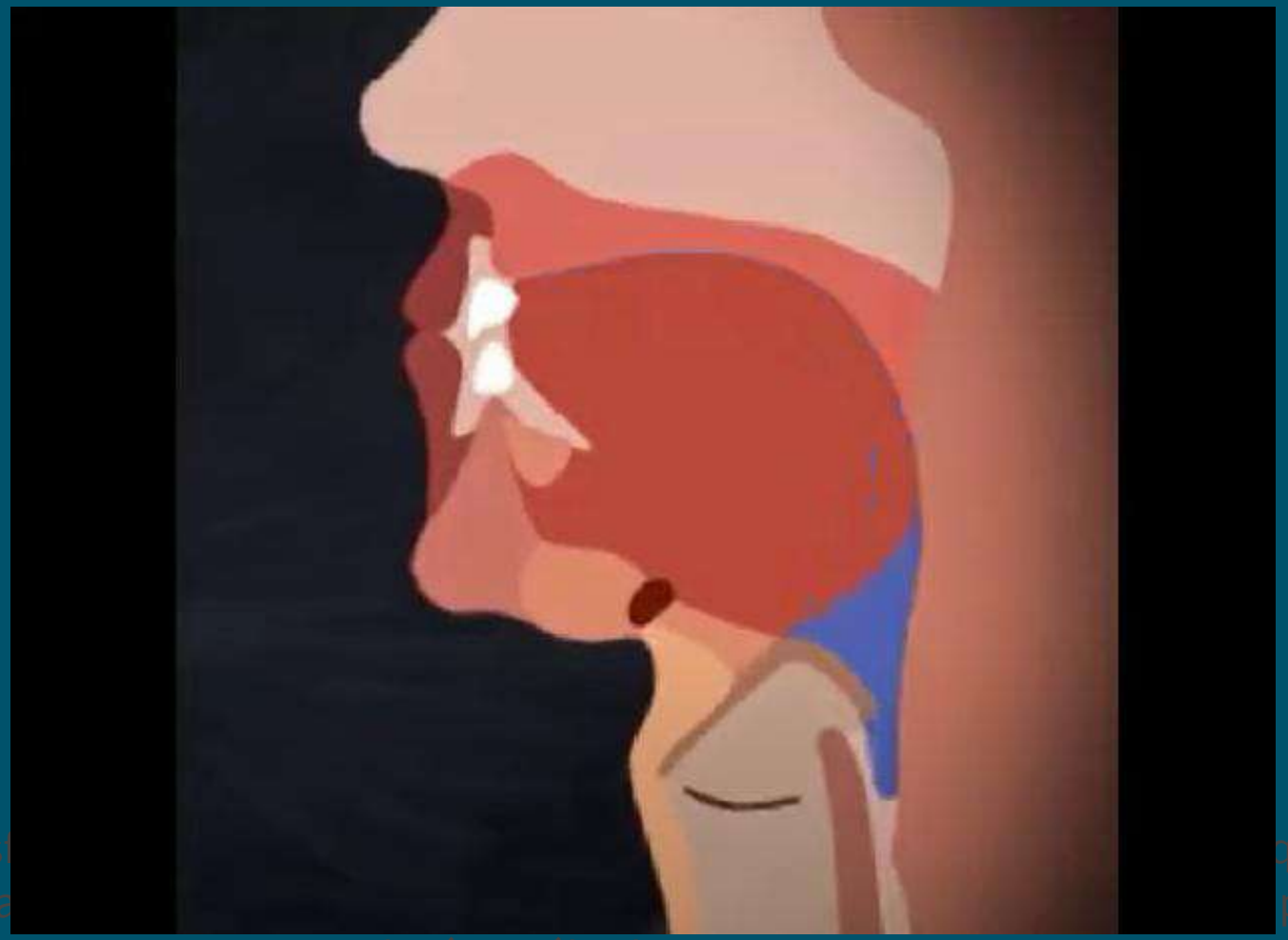


Generalidades de la Disfagia



La Disfagia [illegible] de la boca al es[illegible]n de este trayecto y tienen etiologías múltiples.

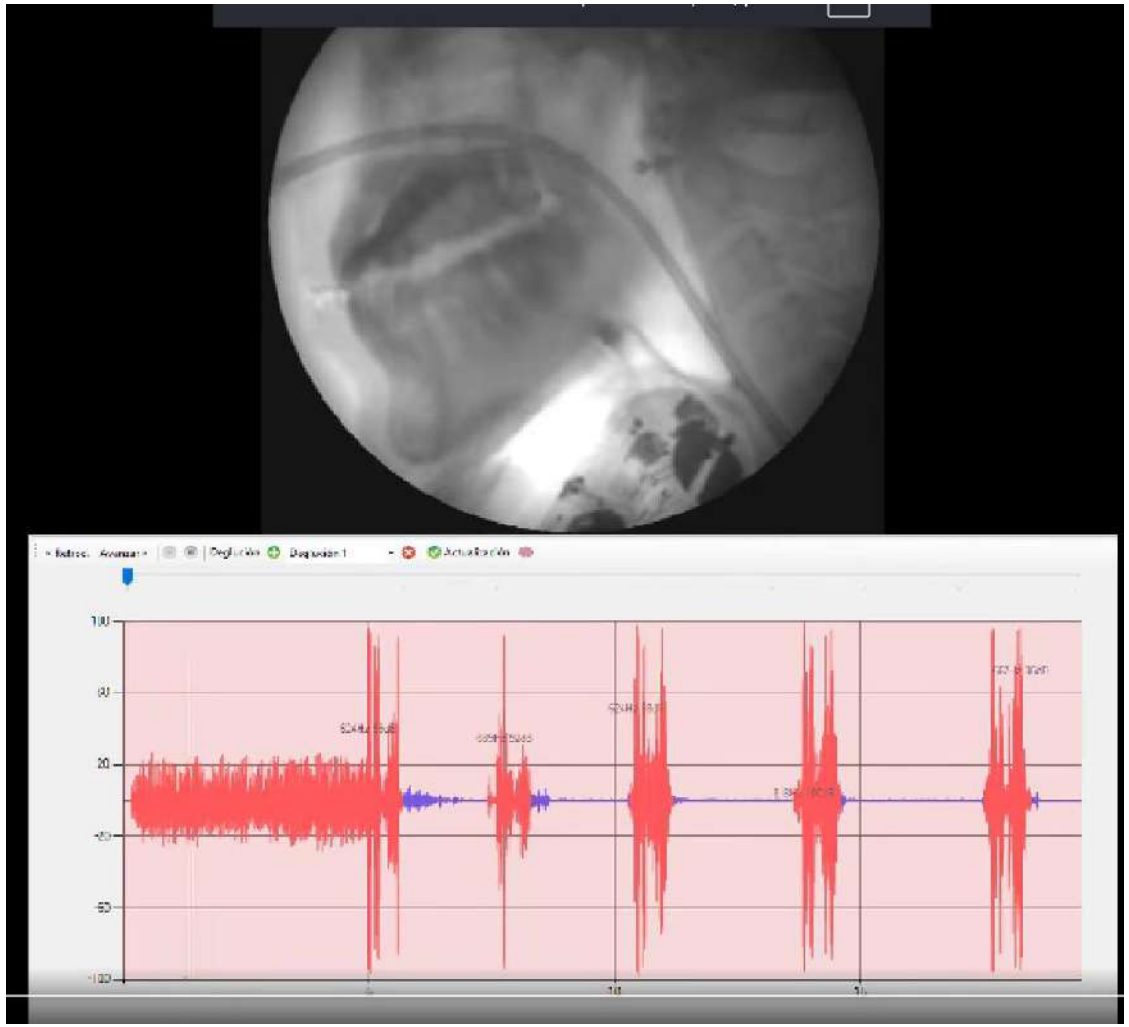
Importancia de la modificación de consistencias



La Disf quidos de la boca a porción de este trayecto y tienen etiologías múltiples.

Auscutación cervical





Tiene como finalidad detectar los sonidos de la fase faríngea de la deglución. Con el fin de determinar la posibilidad de compromiso de la vía aérea, la probabilidad de penetración/aspiración y la presencia de disfagia.

.

Que es comer?

Que responde un Nutricionista ?

Que responde un médico ?

Que responde un fonoaudiólogo ?

Que responde el familiar ?

Que responde la persona afectada ?



Gustativa
Registro de sabores al comer

Sensitiva
Placer de comer

Motora
Materialización de comer

Nutricional
Objetivo de comer

Social
Funcionalidad y
Calidad de vida

Las cualidades organolépticas de los alimentos

Propiedades del alimento	Definición	Exigencia
Dureza	Fuerza requerida para el corte	Mayor movilidad, fuerza, resistencia, coordinación y control motor.
Viscosidad	Resistencia que tiene el fluido para deformarse	Mayor control motor a baja viscosidad/mayor esfuerzo motor alta viscosidad
Cohesividad	Capacidad del alimento para mantenerse unido	Mayor esfuerzo motor para inducir y producir el transito oral y faríngeo
Sabor	Capacidad del alimento para generar sensación gustativa	Manejo correcto de la salivación
Elasticidad	Propiedad restaurativa de la forma del alimento	Mayor resistencia para la preparación
Adherencia	Alimento pegajoso difícil de separar de otras superficies	Mayor sensorialidad, fuerza, control oral.
Granulosidad	Heterogeneidad en las características del alimento, mostrando partículas separadas y libres.	Mejor reconocimiento propioceptivo, mayor control motor y preparación.
Temperatura	Magnitud física que expresa el grado de frío o calor.	Estrategia de activación motora

Definición de consistencias a partir del riesgo

Oral
- Alteración labial
- Alteración lingual
- Alteración velar reflejo deglutorio

Faringea
- Peristalsis reducida
- Reflejo de tos
- Apertura de EED

Esofágica
- Anatomía esofágica
- Peristalsis esofágica
- Reflujo



Taller
Que pasa en la faringe con las diferentes consistencias ?

Las consistencias

Iniciativa internacional para la estandarización del manejo dietario en disfagia

Inicia en 2013 convocando a nutricionistas, fonoaudiólogos, y profesionales vinculados al abordaje de la disfagia.
En 2019 se publica el marco de referencia IDDSI
En 2022 inician IRG-IDDSI alrededor del mundo

"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."

Marco IDDSI y definiciones de niveles detallados (julio de 2019)

Métodos de prueba de IDDSI (julio de 2019)

Declaración de prueba (2016)

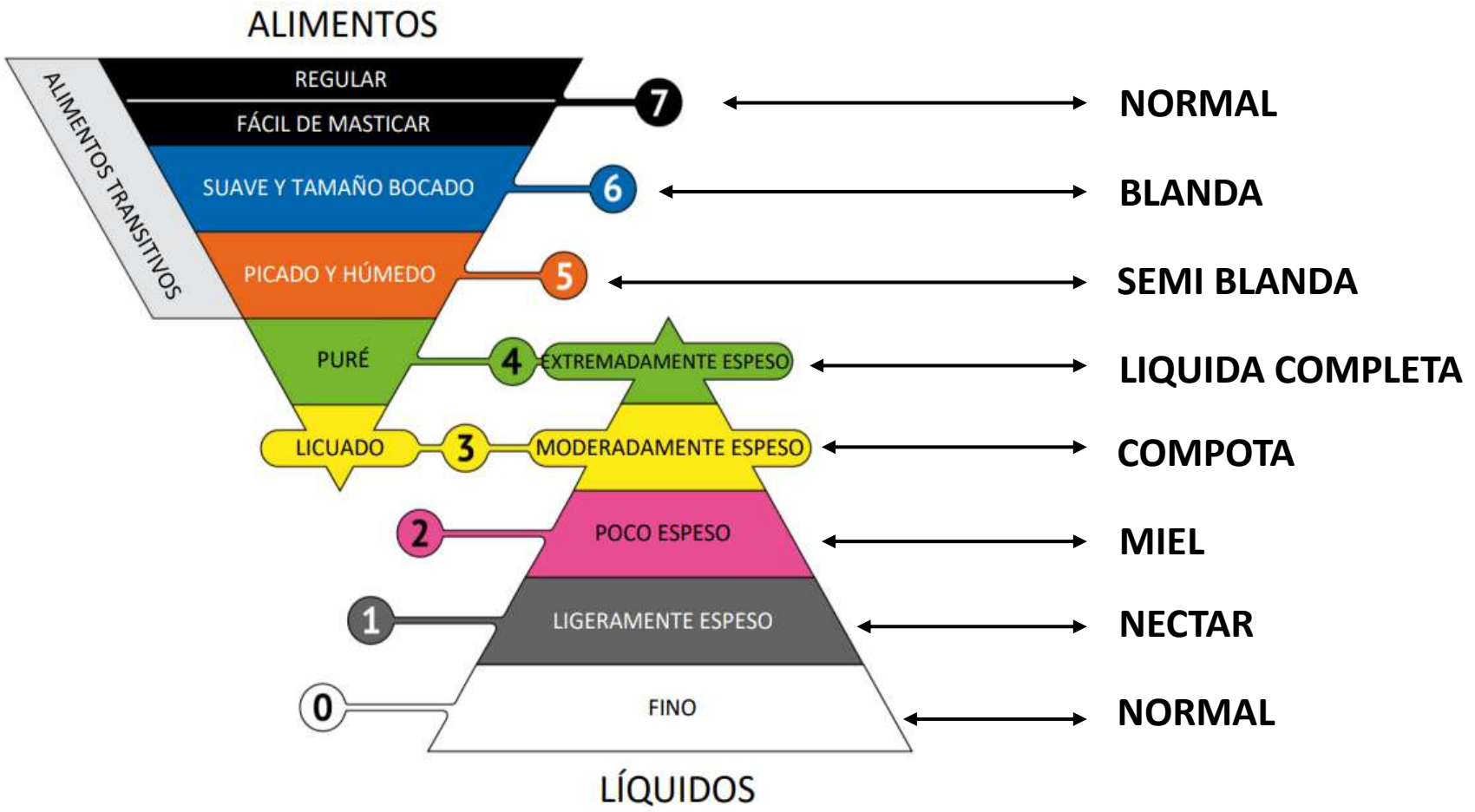
HAGA CLICK SOBRE LOS DOCUMENTOS A CONSULTAR

Escala IDSSI / Manual de dietas SDIS

IDDSI
International Dysphagia Diet Standardisation Initiative
www.iddsi.org

MANUAL DIETAS
Modificación consistencias

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



Espesantes para los alimentos

Gomas. Almidones o Geles?

Característica	Espesante de Almidón	Espesante de Goma
Propiedades físicas	Forman consistencias que pueden ser mas fluidas y requieren calor para activarse	Forman consistencias mas estables a bajas concentraciones y no requieren calor.
Estabilidad y consistencia	Pueden experimentar cambios en la consistencia con el tiempo y condiciones extremas	Ofrecen mayor estabilidad y consistencia uniforme en el tiempo
Impacto ebn la deglución y seguridad	Mayor propensión a la formación de grumos, lo que puede afectar la seguridad de la deglución	Consistencia mas uniforme, menos propensa a formación de grumos, lo que mejora la seguridad de la deglución.
Aceptación de la persona	Puede ser menos aceptado debido a la textura o sabor residual	Generalmente mejor acoplado en términos de sabor y textura.
Costo y disponibilidad	Mayor costo industrializado	Menor costo

Espesantes para los alimentos

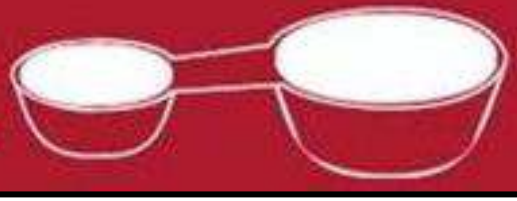
ESPESANTE ALMIDON DE MAIZ MODIFICADO

Tipo de consistencia	Tipo de bebida en 100 ml		
	Agua/café	Leche	Jugo de fruta*
Ligeramente o poco espesa	2 Cdtas a 1 Cda	1 a 2 Cdtas	1 Cdta
Moderadamente espesa	1 Cda + ½ Cdta	3 ½ Cdtas	2 Cdtas
Extremadamente espesa	1 Cda + 2 Cdtas	1 Cda + 2 Cdtas	1 Cda

*Jugos a base de agua y a temperatura ambiente.

Contiene cuchara medidora al interior de la lata.

1 Cdta = 1,5 g aprox.

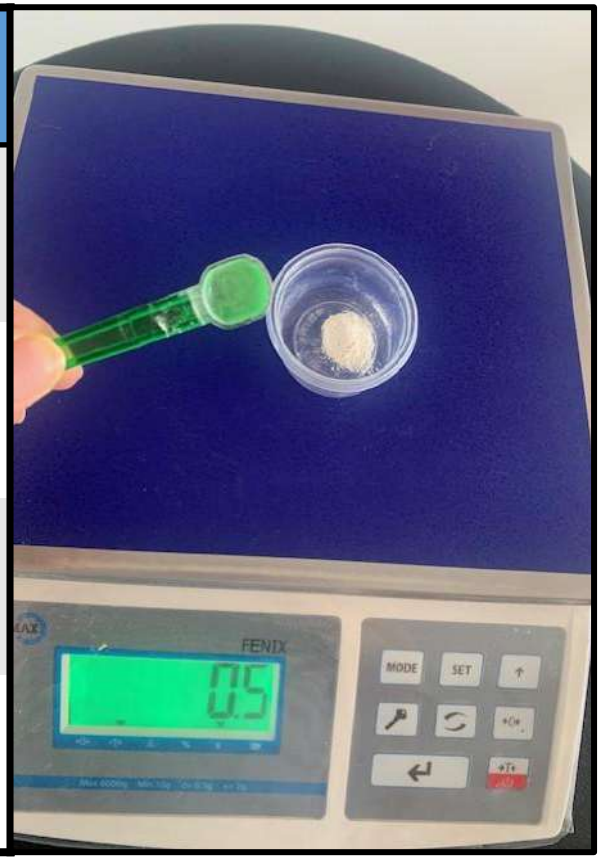


1 Cda = 4,5 g aprox.

Espesantes para los alimentos

ESPESANTE GOMA XANTHA

Escala IDSSI	Consistencia	Alimento Jugo ácido	Espesante Goma Xantha
1	Ligeramente espeso	200 ml	
2	Poco espeso	100 ml	
3	Moderadamente espeso	100 ml	
4	Extremadamente espeso	100 ml	



Para asegurar que se alcance la consistencia final deseada, dejar reposar el producto por 5 minutos antes de consumir



CLASIFICACIÓN Y MÉTODOS DE PRUEBA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

POBLACIÓN ADULTA Y PEDIÁTRICA

IDDSI International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

PATROCINADORES PLATINO
PATROCINADORES DE ORO
PATROCINADORES DE PLATA

ALIMENTOS

INFORMACIÓN DE PRUEBAS

7 – NIVEL 7 – REGULAR RG7
No hay información específica acerca de las pruebas.
Alimentos normales con textura variada, apropiados según edad cronológica y desarrollo. Habilidad para morder y masticar requerida.

EC7 – NIVEL 7 – FÁCIL DE MASTICAR EC7
Alimentos normales, pero solo con textura suave/blanda, apropiados según edad cronológica y desarrollo. Habilidad para morder y masticar requerida.

6 – NIVEL 6 – SUAVE TAMAÑO BOCADO SB6
Trozos que no superen 1.5 cm × 1.5 cm de tamaño, si son para adultos y, 8 mm × 8 mm, si son para bebés y niños. Presione la pieza con la base del tenedor. La muestra debe aplastarse completamente y no regresar a su forma.
La textura suave y tamaño bocado es blanda y húmeda, no tiene líquido fino goteando aparte. Demanda habilidad para masticar.

5 – NIVEL 5 – PICADA HÚMEDA MM5
Grumos de 4 mm de tamaño para adultos y de 2 mm para bebés y niños. Mantiene su forma sobre la cuchara. Cae fácilmente de la cuchara si la misma se inclina o se mueve de forma ligera. No debe ser firme ni pegajosa.
Es muy suave, tiene grumos húmedos, pequeños y requiere mínima capacidad de masticación.

4 – NIVEL 4 – PURÉ PU4
Se apila o forma un montículo sobre el tenedor. No fluye ni gotea continuamente a través de las ranuras del tenedor. Mantiene su forma sobre la cuchara. Cae con facilidad de la cuchara si ésta se inclina o mueve de forma ligera. No debe ser firme ni pegajosa.
No contiene grumos, no es pegajosa, no requiere capacidad de masticación. Puede ser comida con cuchara.

3 – NIVEL 3 – LICUADA LQ3
Después de fluir por 10 segundos, quedan al menos 8 mL de muestra en la jeringa. Gotea lentamente en porciones/hilos a través de las ranuras del tenedor.
Puede comerse con cuchara o beberse de un vaso. No puede comerse con tenedor, ya que gotea lentamente a través de las ranuras. Demanda esfuerzo si se succiona con una pajilla ancha.

INSTRUCCIONES PARA PONER A PRUEBA LOS ALIMENTOS

4 PURÉ
4 EXTREMADAMENTE ESPESA



5 PICADA HÚMEDA



6 SUAVE TAMAÑO BOCADO



EC7 FÁCIL DE MASTICAR

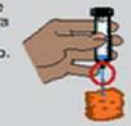


ALIMENTOS TRANSITIVOS

Alimentos que al inicio presentan una textura sólida y firme, pero cambian a otra textura si se humedecen o calientan. Demanda mínima capacidad de masticación.

INSTRUCCIONES PARA PONER A PRUEBA LOS ALIMENTOS TRANSITIVOS

1. Agregue 1 mL de agua a una muestra de 1.5 cm × 1.5 cm y espere un minuto.
2. Complete el test de la IDDSI de presión con tenedor.



Uña del dedo pulgar hasta que se blanquee.



INSTRUCCIONES PARA APLICAR EL TEST DE FLUJO





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

INFORMACIÓN DE PRUEBAS

4 – NIVEL 4 – EXTREMADAMENTE ESPESA EX4
Se apila o forma un montículo sobre el tenedor. No fluye ni gotea continuamente a través de las ranuras del tenedor. Mantiene su forma sobre la cuchara. Cae con facilidad de la cuchara si ésta se inclina o mueve de forma ligera. No debe ser firme ni pegajosa.

3 – NIVEL 3 – MODERADAMENTE ESPESA MO3
Después de fluir por 10 segundos, quedan al menos 8 mL de muestra en la jeringa. Gotea lentamente en porciones/hilos a través de las ranuras del tenedor.

2 – NIVEL 2 – POCO ESPESA MT2
De 4-8 mL permanecen en la jeringa después de 10 segundos.
Puede sorberse de un vaso, pero requiere esfuerzo para ser succionada a través de una pajilla/tetina estándar.

1 – NIVEL 1 – LIGERAMENTE ESPESA ST1
De 1-4 mL permanecen en la jeringa después de 10 segundos.
Más espesa que el agua. Puede fluir a través de una pajilla/tetina estándar.

0 – NIVEL 0 – FINA TN0
Menos de 1 mL permanece en la jeringa después de 10 segundos.
Fluye como el agua. Fluye fácilmente a través de una pajilla/tetina estándar.

BEBIDAS / LÍQUIDOS

© IDDSI 2020 www.iddsi.org

Las consistencias

IDDSI
International Dysphagia Diet Standardisation Initiative
www.iddsi.org



Taller manejo de las consistencias

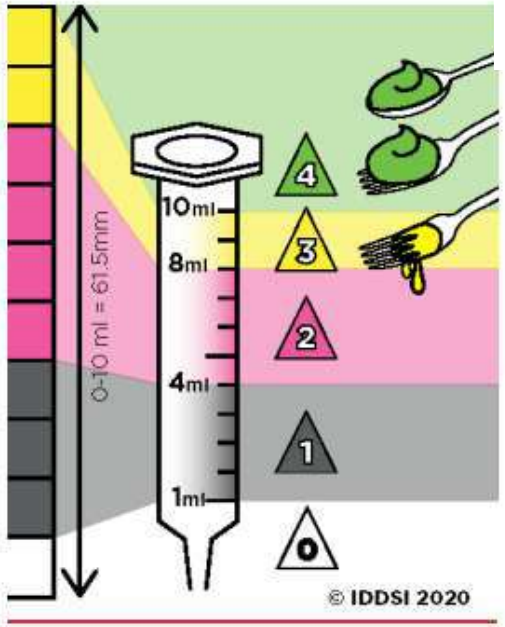
HAGA CLICK SOBRE LOS NUMEROS

Prueba de fluido de liquidas

			
1. Retire todo el émbolo y tape(ocluya) la boquilla de la jeringa 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: utilizar la Prueba de goteo del tenedor + Prueba de inclinación de cuchara.





Prueba de goteo del tenedor



3 3 LICUADO
MODERADAMENTE ESPESO

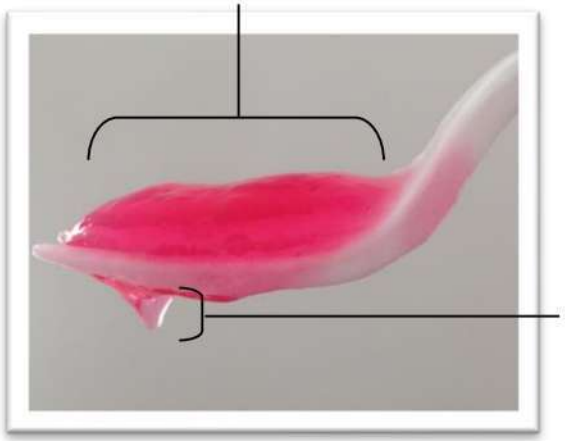
IDDSI
International Dysphagia Diet Standardisation Initiative
www.iddsi.org

3

Gotea lentamente en porciones/hilos a través de las ranuras de un tenedor

4

Se mantiene en un montículo o cúmulo sobre el tenedor



4 4 **PURÉ**
EXTREMADAMENTE ESPESA

IDDSI
International Dysphagia Diet Standardisation Initiative
www.iddsi.org

Una pequeña cantidad puede escurrir y formar un hilo bajo el tenedor.

No fluye ni gotea continuamente a través de las ranuras del tenedor

Prueba de inclinación de la cuchara

4 5

La Prueba de inclinación de la cuchara se emplea para determinar cuán pegadiza es la muestra (su adhesividad) y su habilidad para permanecer junta (su cohesividad). La Prueba de inclinación de la cuchara se usa, principalmente, para medir muestras en los Niveles 4 y 5.
La muestra debe:

- Ser suficientemente cohesiva para mantener su forma en la cuchara.
- Una cucharada completa debe caer de la cuchara si ésta se inclina o se gira hacia los lados. Un pequeño giro de la muñeca basta para verter la muestra desde la cuchara. Puede quedar muy poca cantidad de alimento en la cuchara. Es posible que quede una capa delgada después de la Prueba de inclinación de cuchara, sin embargo, siempre debe ser posible ver ésta a través de la capa, es decir, la muestra no debe ser ni compacta ni pegajosa.
- Poder esparcirse o aplanarse lenta y ligeramente sobre la superficie de un plato.



Evaluación de la consistencia de alimentos suaves, firmes y duros.

Para alimentos suaves, firmes o duros, se ha elegido el tenedor como instrumento de evaluación de consistencia, ya que permite valorar de manera única propiedades mecánicas asociadas a la dureza, además de la evaluación de los atributos de la forma, tales como, el tamaño de partícula.

Prueba para confirmar el tamaño de la partícula de 4mm.



Evaluación de la consistencia de alimentos suaves, firmes y duros.

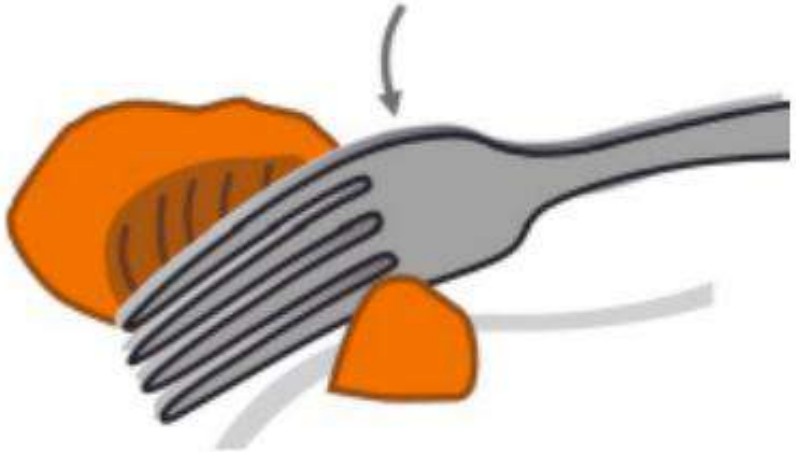
Para alimentos sólidos duros y suaves, se recomienda que el tamaño máximo de la muestra sea de 1.5 x 1.5 cm, medida que se aproxima al tamaño de la uña de un dedo pulgar de una persona adulta (Murdan, 2011). El ancho total de un tenedor estándar también mide cerca de 1.5 cm, como se muestra en las imágenes inferiores. Se recomienda un tamaño de partícula de 1.5 x 1.5 cm para el Nivel 6 - Suave y tamaño bocado, para reducir el riesgo asociado a asfixia por atragantamiento con comida (Berzlanovich et al., 2005; Bordsky et al., 1996; Litman et al., 2003).

Prueba para confirmar el tamaño de la partícula de 15 mm. / 1.5 cms



Evaluación de la consistencia de alimentos suaves, firmes y duros.

Prueba de separación de tenedor o cuchara



Se debe poder separar en trozos fácilmente con el borde de la cuchara o el tenedor







GRACIAS

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