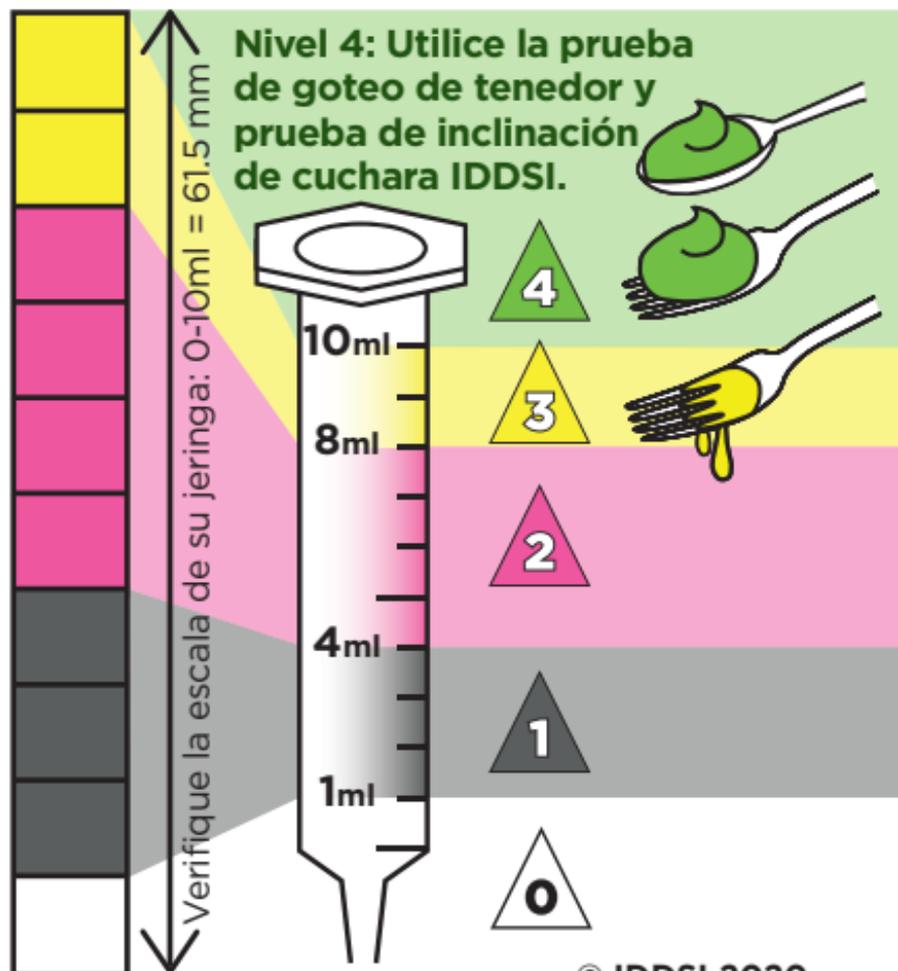


Prueba de Flujo

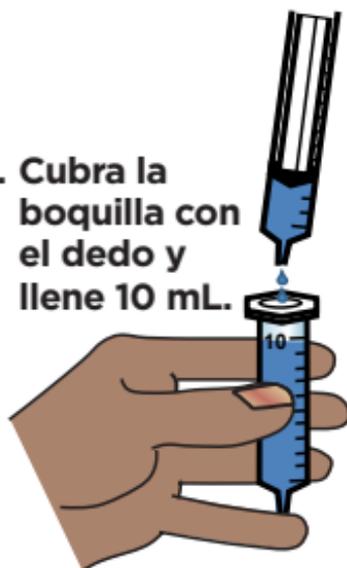
El nivel IDDSI depende de la cantidad de líquido restante después de 10 segundos de flujo.



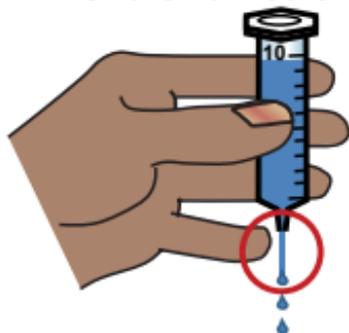
1. Remueva el tapón.



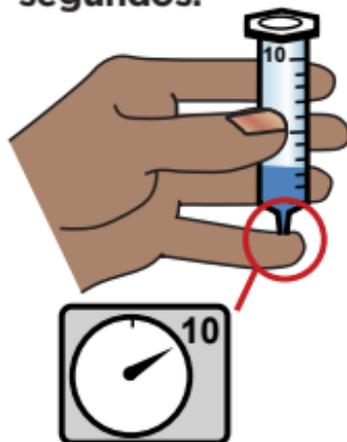
2. Cubra la boquilla con el dedo y llene 10 mL.



3. Libere la boquilla e inicie el cronómetro.



4. Detenga el flujo a los 10 segundos.



Vea el otro lado para corroborar el nivel IDDSI

© IDDSI 2020

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.
EC 7		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 x 1.5 cm de tamaño, si son para adultos y, 8 mm x 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 eringa. 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.

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

- Agregue 1 mL de agua a una muestra de 1.5 cm x 1.5 cm y espere un minuto.
- 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

Longitud de escala de 10 mL = 61.5 mm

- Remueva el tapón.
- Cubra la boquilla con el dedo y llene 10 mL.
- Libere la boquilla e inicie el cronómetro.
- 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.	4
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.	3

INSTRUCCIONES PARA PONER A PRUEBA LOS ALIMENTOS

4	PURÉ	
4	EXTREMADAMENTE ESPESA	
5	PICADA HÚMEDA	ADULTOS 4 mm NIÑOS 2 mm
6	SUAVE TAMAÑO BOCADO	Uña del dedo pulgar se blanquea
EC 7	FÁCIL DE MASTICAR	Uña del dedo pulgar se blanquea

BEBIDAS / LÍQUIDOS

2	NIVEL 2 - POCO ESPESA MT2 De 4-8 mL permanecen en la jeringa después de 10 segundos.	2
1	NIVEL 1 - LIGERAMENTE ESPESA ST1 De 1-4 mL permanecen en la jeringa después de 10 segundos.	1
0	NIVEL 0 - FINA TNO Menos de 1 mL permanece en la jeringa después de 10 segundos.	0

Patrocinadores Bronze



Patrocinadores Plata



Patrocinadores Oro



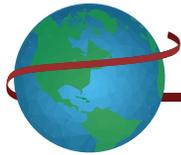
Patrocinadores Platino

Proporcionado por:

De:

0 Fina	TNO
1 Ligeramente espesa	ST1
2 Poco espesa	MT2
3 Moderadamente espesa	MO3
3 Licuada	LQ3
4 Extremadamente espesa	EX4
4 Puré	PU4
5 Picada y húmeda	MMS
6 Suave y tamaño bocado	SB6
7 Fácil de masticar	EC7
7 Regular	RG7

Códigos de IDDSI



IDDSI

International Dysphagia Diet
Standardisation Initiative

www.iddsi.org

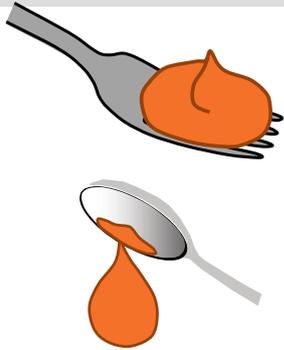
© IDDSI 2025

Tarjeta de Referencia de Pruebas

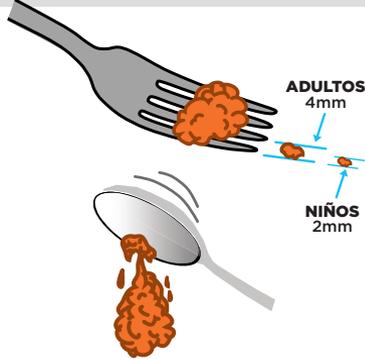


Prueba para alimentos

4 PURÉ



5 PICADA Y HÚMEDA



6 SUAVE Y TAMAÑO BOCADO



EC 7 FÁCIL DE MASTICAR



Prueba de Flujo

El nivel IDDSI depende de la cantidad de líquido que se mantiene en la jeringa después de 10 segundos

Nivel 4: Utilizar la prueba de flujo y la prueba de inclinación de cuchara
Nivel 3: Utilizar la prueba de flujo y prueba de goteo del tenedor

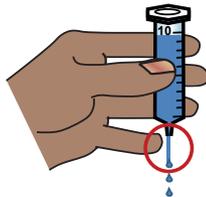
1. Retire el émbolo



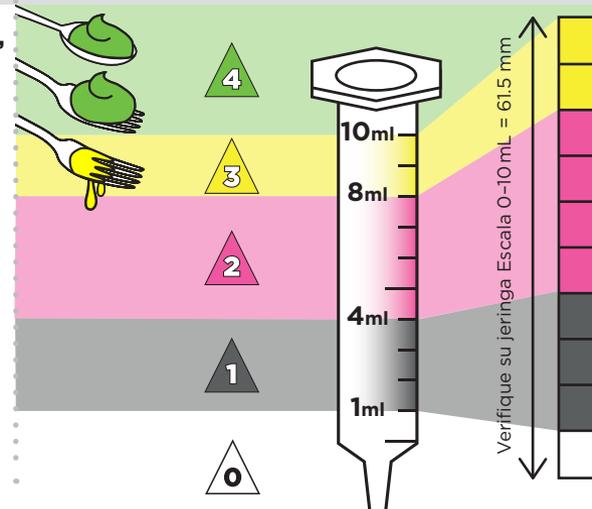
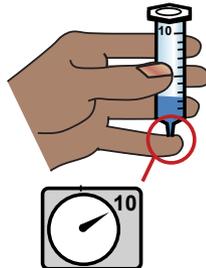
2. Cubra la boquilla de la jeringa con su dedo y llene 10 mL

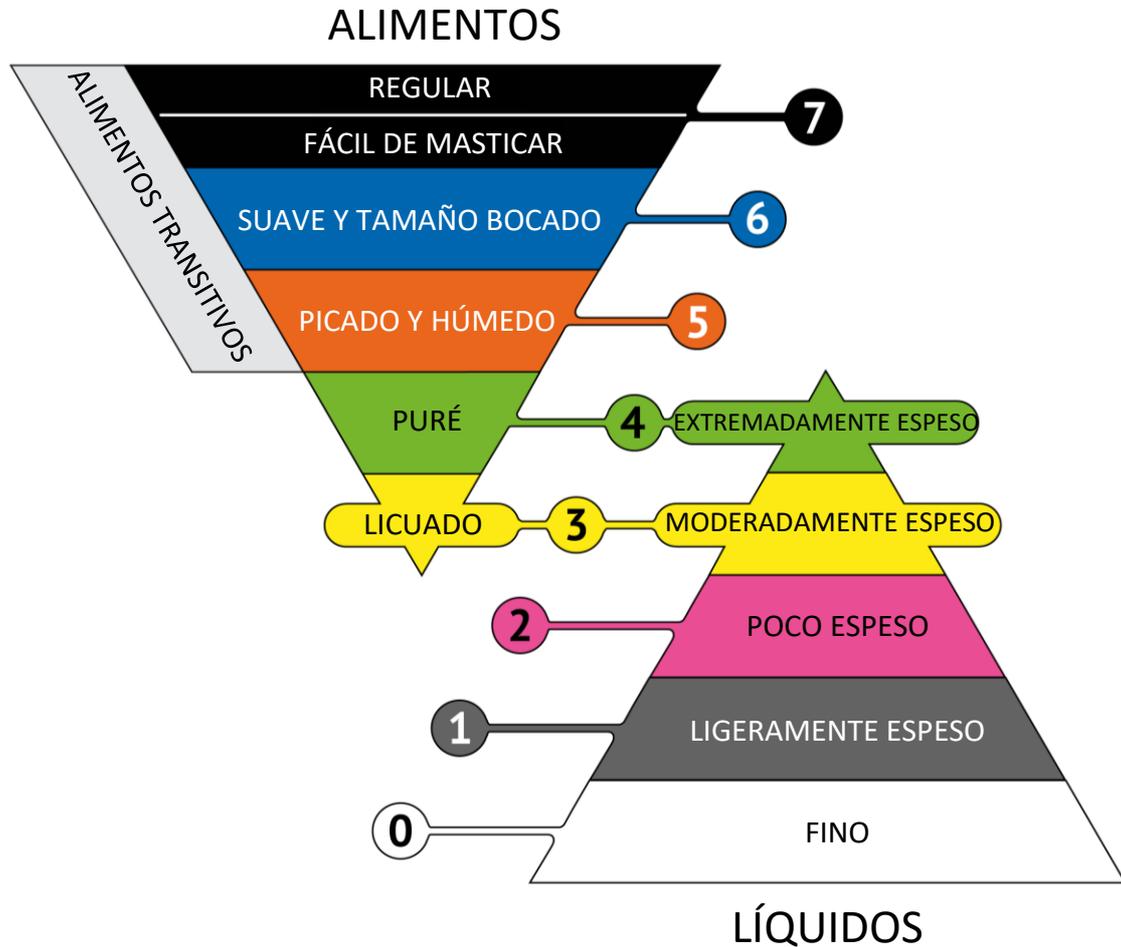


3. Remueva su dedo del extremo de la boquilla al mismo tiempo que inicia el cronómetro.



4. A los 10 segundos, cubra la boquilla y detenga el flujo de líquido.





Métodos de Prueba Del Marco de IDDSI 2.0 | 2019

Español Armonizado: Febrero de 2023

Ryan J Burdick, Isabel Calvo, María Laura Ferreira, Carlos Manzano, Macarena Pia
Martínez, María Romina Petrecca, Luis F Riquelme

Traducción Original: 2016

Natalia Badilla Ibarra

Introducción

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (Iniciativa Internacional de Estandarización de la Alimentación para la Disfagia; IDDSI por sus siglas en inglés) fue fundada en el año 2013, con el objetivo de desarrollar nueva terminología y definiciones globales estandarizadas que describan los alimentos con textura modificada y bebidas espesas utilizadas para personas con disfagia de todas las edades, servicios de salud y culturas.

Tres años de trabajo ininterrumpido por parte del Comité de IDDSI han culminado en el diseño de un marco final de consistencias para el abordaje de la disfagia, constituido por ocho niveles continuos (0-7). Los niveles son identificados por números, códigos de colores, etiquetas y descriptores detallados.

[Referencia: Cichero JAY, Lam P, Steele CM, Hanson B, Chen J, Dantas RO, Duivestein J, Kayashita J, Lecko C, Murray J, Pillay M, Riquelme L, Stanschus S. (2017) Development of international terminology and definitions for texture-modified foods and thickened fluids used in dysphagia management: The IDDSI Framework. *Dysphagia*, 32:293-314.

<https://link.springer.com/article/10.1007/s00455-016-9758-y>]

El documento Métodos de prueba del marco de referencia IDDSI 2019 es una actualización del documento de 2016 y proporciona detalles sobre los métodos de prueba para usar con el marco IDDSI.

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

El marco de IDDSI proporciona una terminología común para describir las consistencias de los alimentos y el espesor de los líquidos. Las pruebas IDDSI tienen como objetivo confirmar las características de flujo o textura de un producto en particular en el momento de la prueba. Las pruebas deben realizarse en alimentos y bebidas en las condiciones de servicio previstas (especialmente la temperatura). El clínico tiene la responsabilidad de hacer recomendaciones de alimentos o bebidas para un paciente en particular basándose en su evaluación clínica integral.

IDDSI desea reconocer el interés y la participación de la comunidad global, incluidos pacientes, cuidadores, profesionales de la salud, industria, asociaciones de profesionales e investigadores. También nos gustaría agradecer a nuestros patrocinadores por su generoso apoyo.

Por favor, visite la página web <https://iddsi.org/> para obtener información adicional.

Comité de IDDSI

El Comité de IDDSI es un grupo de voluntarios que no reciben ningún salario de IDDSI. Ofrecen sus conocimientos, experiencia y tiempo en beneficio de la comunidad internacional.

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 (EEUU), Soenke Stanschus (DE), Catriona Steele (CA).

Antiguo miembro del Comité: Joe Murray (EEUU).

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

The IDDSI Framework and Descriptors are licensed under the
[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. | July 2019

Harmonized Spanish, Translated February 2024

Desarrollo del marco de IDDSI (2012-2015)

Durante el desarrollo del marco de 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. IDDSI agradece 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 IDDSI.

El Comité de Traducción y Adaptación Cultural

Ryan J Burdick (EEUU)

Isabel Calvo (MX)

María Laura Ferreira (AR)

Carlos Manzano (MX)

Macarena Pia Martínez (CL)

María Romina Petrecca (AR)

Luis F Riquelme (EEUU)

Consultores

Rodrigo Tobar Fredes (CL)

Rosa Lareátegui (PA)

Miguel Loyola (ES)

Lucía Pilar López (ES)

María Centeno Velázquez (PR)

Métodos de prueba a utilizar con el marco de IDDSI

La revisión sistemática de IDDSI sugirió la clasificación de líquidos y alimentos en el contexto de los procesos fisiológicos implicados en el procesamiento oral, transporte oral e inicio del flujo (Steele et al., 2015). Sin embargo, para ello se necesitan diversos dispositivos que mejoren la descripción del comportamiento del bolo.

Bebidas y otros líquidos

La medición precisa de las propiedades de flujo de los líquidos es una tarea compleja. Actualmente, tantas terminologías nacionales existentes, como investigaciones, han estudiado o recomendado la clasificación de bebidas en base a la viscosidad, pese a que la medición de dicha propiedad no se encuentra al alcance de la mayoría de los profesionales de la salud o cuidadores.

Además, la viscosidad no es el único parámetro relevante: el flujo de una bebida, tal cual se ingiere, está influenciada por múltiples variables incluyendo la densidad, el límite de elasticidad, la temperatura, la presión de propulsión y el contenido graso (O'Leary et al., 2010; Sopade et al., 2008 a,b; Hadde et al., 2015 a,b). La revisión sistemática demostró una amplia variabilidad de técnicas de evaluación empleadas y detectó que otros parámetros clave como el gradiente de velocidad, la temperatura de las muestras, la densidad y el límite de elasticidad, raramente fueron reportados (Steele et al., 2015; Cichero et al., 2013). Los líquidos densificados con diferentes agentes espesantes pueden mostrar la misma medición de viscosidad aparente a un gradiente de velocidad particular y, aún así, presentar características de flujo muy distintas en la práctica (Steele et al. 2015; O'Leary et al., 2010; Funami et al., 2012; Ashida et al., 2007; García et al., 2005). Aparte de las variaciones de flujo asociadas a las características de los líquidos, se espera que las velocidades de flujo durante la deglución difieran dependiendo de la edad de la persona y el nivel de discapacidad de la función deglutoria (O'Leary et al., 2010).

Por tales razones, la medición de viscosidad no ha sido incluida en los descriptores de IDDSI. En su lugar, se recomienda la aplicación de una prueba de flujo de gravedad para cuantificar la categoría de flujo del líquido (residuo de una muestra líquida de 10 ml después de 10 segundos de flujo). Las condiciones controladas en la prueba de flujo son ampliamente representativas del movimiento de un líquido al deglutirse, como el flujo de un líquido a través de una jeringa o un embudo.

La Prueba de flujo IDDSI es similar en diseño y principios de medición al Posthumus Funnel, dispositivo empleado en la industria láctea para medir la densidad de los líquidos (van Vliet, 2002; Kutter et al., 2011). De hecho, el Posthumus Funnel se asemeja a una jeringa alargada (van Vliet, 2002; Kutter et al., 2011). Las mediciones efectuadas mediante el uso de dicho dispositivo incluyen el tiempo de flujo de una cantidad específica de muestra y residuo tras un periodo de flujo definido. Van Vliet (2002) señala que la geometría del Posthumus Funnel integra un elemento de corte y elongación que, prácticamente, iguala las características de flujo dentro de la cavidad oral (Hanson et al., 2019).

A pesar de que la jeringa seleccionada para realizar la Prueba de flujo IDDSI es simple, la evaluación ha logrado categorizar una amplia variedad de líquidos de forma fiable, de acuerdo con pruebas de laboratorio actuales y el criterio de expertos (Hanson et al., 2019). También ha demostrado ser lo suficientemente sensible para evidenciar pequeñas variaciones en el espesor relacionadas con el cambio de temperatura al servir

Prueba de flujo IDDSI

Para la Prueba de flujo IDDSI, se emplea una jeringa de 10 ml con punta deslizable como la que se observa a continuación.



Aunque se consideraba que las jeringas de 10 ml eran idénticas a nivel mundial, a partir de la estandarización ISO de referencia (ISO 7886-1), más adelante se determinó que el documento ISO solo hace mención a la boquilla de la jeringa y a la variabilidad que puede existir entre marcas en cuanto a longitud y dimensión del cilindro. Específicamente, las pruebas de IDDSI utilizan jeringas de 61.5 mm de longitud desde la línea de 0 ml hasta la línea de 10 ml (jeringas de BD™ se emplearon para el desarrollo de las pruebas - código de fabricación América del Norte 303134 y Australia 302143). IDDSI reconoce la existencia de jeringas de 10 ml con una capacidad real de 12 ml. Los resultados obtenidos mediante la utilización de una jeringa de 12 ml serán diferentes con respecto a los obtenidos con una verdadera jeringa de 10 ml; por lo tanto, se hace importante revisar la longitud del cilindro, como se muestra en el diagrama de abajo junto a los detalles para conducir la prueba. En el futuro cercano, embudos diseñados específicamente para las pruebas de IDDSI pueden estar disponibles.

Los vídeos que muestran la Prueba de Flujo de IDDSI se encuentran en:

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

Recomendaciones para la prueba de flujo:

- Al usar espesantes comerciales, siga las instrucciones del fabricante y mezcle cuidadosamente vigilando de cerca que no haya grumos ni burbujas de aire. Asegúrese de esperar el tiempo recomendado para que el líquido se espese completamente.
- Use una jeringa limpia, seca, y del tipo correcto cada vez que haga la prueba.
- Verifique que la boquilla de la jeringa esté completamente despejada y libre de cualquier residuo de plástico o defectos de fabricación que pueden ocurrir ocasionalmente.
- Realice la prueba dos veces o más para asegurar resultados más confiables.
- Revise la presencia de grumos – especialmente si el flujo se detiene repentinamente. En este caso el líquido puede no ser adecuado para el uso en disfagia.
- Asegúrese de realizar la prueba del líquido a la temperatura prevista de consumo.

NOTA:

La Prueba de flujo IDDSI (Niveles 0-3) permite valorar de modo más preciso bebidas y líquidos como salsas y suplementos nutricionales. Tenga en cuenta que todos los productos deben ser completamente removidos dado que los líquidos no homogéneos pueden dar resultados inconsistentes. Las espumas presentes en bebidas carbonatadas pueden parecer espesas en la prueba de flujo, dado que es menos probable que fluyan bajo su propio peso, debido a que su densidad es menor. Las espumas también pueden ser inestables en el tiempo liberando líquidos más finos a medida que las burbujas carbonatadas se rompen.

Para determinar la consistencia de las bebidas extremadamente espesas (Nivel 4), que no fluyen a través de una jeringa de 10 ml en 10 segundos y que son consumidas con mayor facilidad mediante cuchara, se recomienda la aplicación de la Prueba de goteo del tenedor y/o la Prueba de inclinación de la cuchara de IDDSI.

The IDDSI Framework and Descriptors are licensed under the
[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. | July 2019

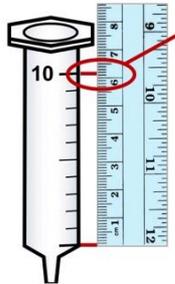
Harmonized Spanish, Translated February 2024

La Prueba de Flujo de IDDSI se usa para clasificar el espesor de los líquidos

IDDSI usa una herramienta de medición objetiva para el espesor de los líquidos, una jeringa de 10 ml. En un futuro cercano, estarán disponibles los embudos que han sido diseñados específicamente para las pruebas de IDDSI.

INSTRUCCIONES PARA LA PRUEBA DE FLUJO DE IDDSI

Antes de iniciar...
 Debe verificar que la longitud de su jeringa sea igual a la de la imagen porque hay diferentes tamaños que muestran resultados distintos. Su jeringa debe parecerse a ésta.



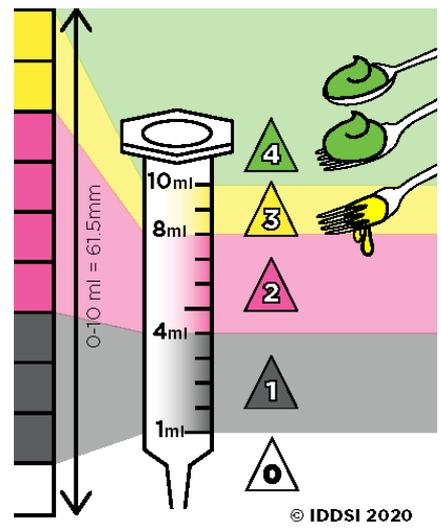
Longitud a escala de = 61.5 mm

<p>1. Retire todo el émbolo y tape (ocluya) la boquilla de la jeringa con su dedo.</p>	<p>2. Cubra la boquilla y llene 10 ml.</p>	<p>3. Libere el dedo de la boquilla e inicie el cronómetro.</p>	<p>4. Detenga el flujo a los 10 segundos.</p>

NOTA: Antes de usar, confirme que la boquilla no tenga ningún residuo de plástico u otros defectos de fabricación que ocurren ocasionalmente.



Nivel 4: utilizar la Prueba de goteo del tenedor + Prueba de inclinación de cuchara.



The IDDSI Framework and Descriptors are licensed under the [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. | July 2019

Harmonized Spanish, Translated February 2024

Alimentos

Actualmente, el estudio en el área de medición de la textura de los alimentos demanda el uso de maquinaria compleja y costosa como los texturómetros. Dada la dificultad para adquirir el equipo y la experiencia requerida para la evaluación e interpretación de datos, muchas terminologías nacionales existentes han sido sustituidas por descriptores que detallan la textura de la comida.

La revisión sistemática demostró que las propiedades dureza, cohesión y fluidez fueron elementos importantes a considerar (Steele et al., 2015). Además, el tamaño y la forma de las muestras de alimento han sido identificados como factores relevantes para el riesgo de asfixia (Kennedy et al., 2014; Chapin et al., 2013; Japanese Food Safety Commission, 2010; Morley et al., 2004; Mu et al., 1991; Berzlanovich et al. 1999; Wolach et al., 1994; Centre for Disease Control and Prevention, 2002; Rimmell et al., 1995; Seidel et al., 2002).

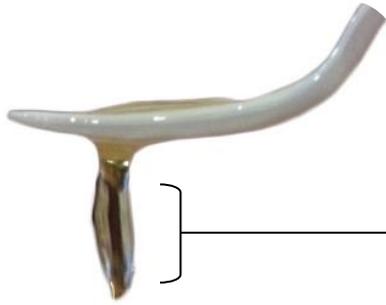
Considerando esta información, la medición de los alimentos requiere capturar ambas propiedades: las mecánicas (p. ej., dureza, cohesión, adhesividad, etc.) y los atributos geométricos, o de forma, del alimento. Las descripciones de textura de los alimentos, características, requerimientos y restricciones de IDDSI, han sido generadas a partir de terminologías nacionales existentes y de la literatura que describe propiedades que incrementan el riesgo de asfixia.

IDDSI provee métodos de prueba que usan tenedores y cucharas para minimizar la subjetividad que usualmente ocasionan los métodos descriptivos. Los tenedores y cucharas fueron elegidos dado que son económicos, fácilmente accesibles y disponibles en la mayoría de las preparaciones de alimentos y entornos de alimentación. Una combinación de pruebas puede ser necesaria para determinar a qué nivel de IDDSI corresponde un alimento. Los métodos de prueba para alimentos de puré, suave, firme y sólida incluyen: la Prueba de goteo del tenedor, la Prueba de inclinación de la cuchara, la Prueba de presión con tenedor o cuchara, la Prueba de palillos y la Prueba de presión digital de IDDSI. Los vídeos que ejemplifican estos métodos de prueba se encuentran en: <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

Prueba de goteo del tenedor

Los líquidos espesos y alimentos fluidos (Niveles 3 y 4) pueden evaluarse al determinar si discurren a través de las ranuras de un tenedor y comparar el resultado con la descripción detallada de cada nivel. Las pruebas de goteo del tenedor están descritas en terminologías nacionales existentes en Australia, Irlanda, Nueva Zelanda y Reino Unido (Atherton et al., 2007; IASLT and Irish Nutrition & Dietetic Institute 2009; National Patient Safety Agency, Royal College Speech & Language Therapists, British Dietetic Association, National Nurses Nutrition Group, Hospital Caterers Association 2011).

Imágenes para el Nivel 3 --- Consistencia licuada/ moderadamente espesa, se muestran a continuación.



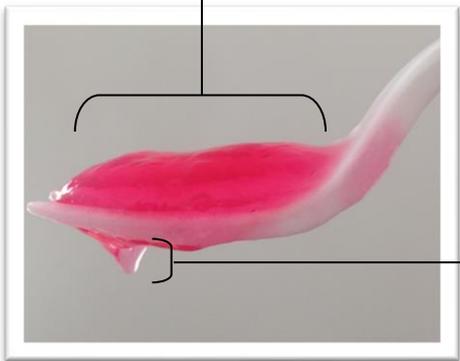
LICUADO
MODERADAMENTE ESPESO



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

Imágenes para el Nivel 4 --- Consistencias puré/extremadamente espesa, se muestran a continuación.

Se mantiene en un montículo o cúmulo sobre el tenedor



**PURÉ
EXTREMADAMENTE ESPESA**



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 cuchara

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 está descrita en terminologías nacionales existentes en Australia, Irlanda, Nueva Zelanda y Reino Unido (Atherton et al., 2007; IASLT and Irish Nutrition & Dietetic Institute, 2009; National Patient Safety Agency, Royal College Speech & Language Therapists, British Dietetic Association, National Nurses Nutrition Group, Hospital Caterers Association, 2011).

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.

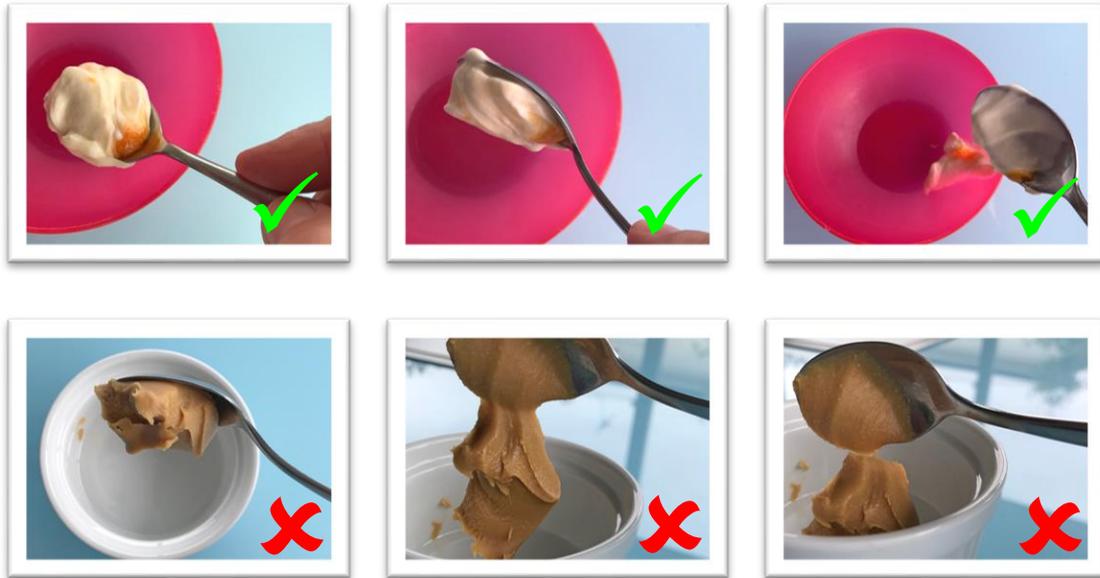


The IDDSI Framework and Descriptors are licensed under the
[Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

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

IDDSI 2.0. | July 2019

Harmonized Spanish, Translated February 2024

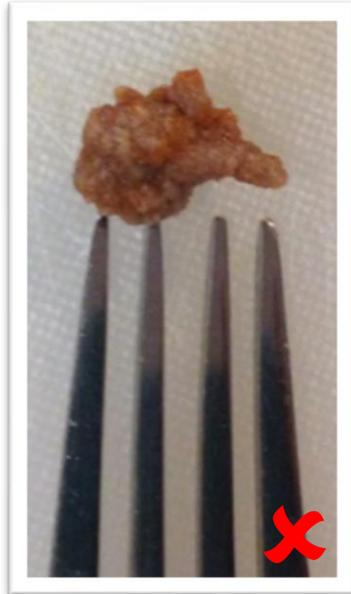
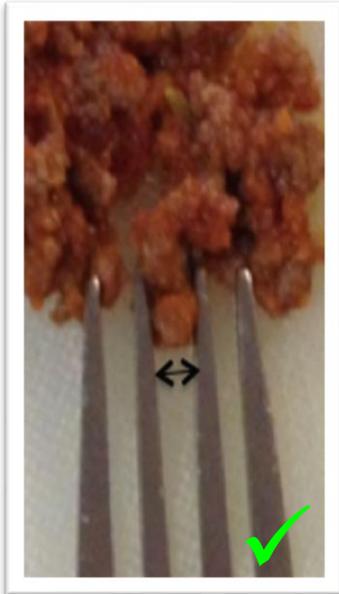


Evaluación de la consistencia de alimentos suaves, firmes y duros

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 partícula de 4 mm

Para los adultos, el tamaño de partícula promedio de alimentos sólidos tras ser masticados, previo a la deglución, es de 2-4 mm (Peyron et al., 2004; Woda et al., 2010). La distancia entre dos dientes de un tenedor metálico estándar mide, típicamente, 4 mm, lo cual provee una medida útil para confirmar el tamaño de partícula de alimentos en el Nivel 5 - Picada y húmeda. Para determinar el tamaño de partícula seguro para infantes, las muestras que son más pequeñas del ancho máximo de la uña del dedo meñique del niño (el dedo más pequeño) no deberían causar riesgo de asfixia, puesto que esa medida se usa para predecir el diámetro interno del tubo endotraqueal en la población pediátrica (Turkistani et al., 2009).



El tamaño de partícula de 4 mm puede ser comprobado con un tenedor como se muestra en las imágenes



Prueba para confirmar el tamaño de partícula de 15 mm (1.5 cm)

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 de presión de tenedor y prueba de presión de cuchara



Un tenedor se puede utilizar para observar el comportamiento de una muestra de alimento cuando se le aplica presión. La presión ha sido cuantificada evaluando la fuerza requerida para hacer que la uña del dedo pulgar se blanquee de modo notable, como lo muestra la flecha en la imagen de la izquierda.

La medida de presión aplicada para blanquear la uña del dedo pulgar es de ~ 17 kPa. Esta presión es consistente con la fuerza que ejerce la lengua durante la deglución (Steele et al., 2014). En la imagen de la derecha, la presión ha sido demostrada en kilopascales usando el Iowa Oral Performance Instrument. Este es un dispositivo que puede utilizarse para medir la presión lingual.



Image used with permission by IOPI Medical

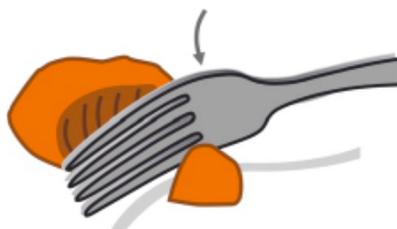


Para evaluar mediante la Prueba de presión de tenedor, se recomienda que el cubierto sea presionado sobre la muestra de alimento, colocando el pulgar encima de la base (justo arriba de los dientes) hasta que se observe el blanqueamiento de la uña, como lo muestra la imagen de la izquierda. Es de considerar que los tenedores no se usan/no son fácilmente accesibles en algunas partes del mundo. La presión aplicada usando la base de una cuchara de té sería una alternativa útil.

Prueba de palillos y prueba de presión digital

La evaluación con palillos ha sido incluida en el marco de IDDSI. La prueba de presión digital se ha incorporado considerando que, en algunos países, éste puede ser el método más accesible.

Prueba de separación de tenedor/cuchara



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



Evaluación de la consistencia de los alimentos transitivos

Los alimentos transitivos son aquellos que al inicio presentan una consistencia (p. ej. sólida firme) que, posteriormente, cambia a otra, específicamente cuando se humedece (p. ej. al aplicar agua o saliva) o se modifica la temperatura (p. ej. calentamiento). Esta consistencia se emplea para el desarrollo o rehabilitación de habilidades masticatorias. Por ejemplo, ha sido utilizado para el desarrollo de la masticación en la población pediátrica y en poblaciones con alteraciones del desarrollo (Gisel 1991; Dovey et al., 2013).

Para valorar si una muestra corresponde a un alimento transitivo, se aplica el siguiente método:

Use una muestra del tamaño de la uña del dedo pulgar (1.5 cm x 1.5 cm), coloque sobre la misma 1 ml de agua y espere un minuto. Aplique presión con el tenedor usando su base hasta que la uña del dedo pulgar se blanquee. La muestra es de consistencia transitiva si después de remover la presión del tenedor:

- La muestra ha sido aplastada, desintegrada y no recupera su apariencia original al levantar el tenedor.
- La muestra se separa fácilmente utilizando palillos con mínima presión.
- La muestra se separa de forma completa al frotarla entre los dedos índice y pulgar y no recupera su forma original.
- se derrite significativamente y no se ve como en su estado original (p. ej., chips de hielo).

- Aplicar 1 ml de agua a la muestra.
- Esperar un minuto.

ALIMENTOS TRANSITIVOS



La uña del dedo pulgar se blanquea



La muestra se aplasta y se rompe, y no recupera su forma original cuando la presión cede

* Documentos Adjuntos

<https://iddsi.org/framework/>

- Definiciones detalladas de IDDSI
- Evidencia de IDDSI
- Preguntas frecuentes (FAQs) de IDDSI

The IDDSI Framework and Descriptors are licensed under the
Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

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

IDDSI 2.0. | July 2019

Harmonized Spanish, Translated February 2024

References

- Ashida I, Iwamori H, Kawakami SY, Miyaoka Y, Murayama A. Analysis of physiological parameters of masseter muscle activity during chewing of agars in healthy young males. *J Texture Stud.* 2007;38:87–99.
- Atherton M, Bellis-Smith N, Cichero JAY, Suter M. Texture modified foods and thickened fluids as used for individuals with dysphagia: Australian standardised labels and definitions. *Nutr Diet.* 2007;64:53–76.
- Berzlanovich AM, Muhm M, Sim E et al. Foreign body asphyxiation—an autopsy study. *Am J Med* 1999;107: 351–5.
- Centre for Disease Control and Prevention. Non-fatal choking related episodes among children, United States 2001. *Morb Mortal Wkly Rep.* 2002; 51: 945–8.
- Chapin MM, Rochette LM, Abnnest JL, Haileyesus, Connor KA, Smith GA. Nonfatal choking on food among children 14 years or younger in the United States, 2001-2009, *Pediatrics.* 2013; 132:275-281.
- Cichero JAY, Steele CM, Duivesteyn J, Clave P, Chen J, Kayashita J, Dantas R, Lecko C, Speyer R, Lam P. The need for international terminology and definitions for texture modified foods and thickened liquids used in dysphagia management: foundations of a global initiative. *Curr Phys Med Rehabil Rep.* 2013;1:280–91.
- Dovey TM, Aldridge VK, Martin CL. Measuring oral sensitivity in clinical practice: A quick and reliable behavioural method. *Dysphagia.* 2013; 28:501-510.
- Funami T, Ishihara S, Nakauma M, Kohyama K, Nishinari K. Texture design for products using food hydrocolloids. *Food Hydrocolloids.* 2012;26:412–20.
- Garcia JM, Chambers ET, Matta Z, Clark M. Viscosity measurements of nectar- and honey-thick liquids: product, liquid, and time comparisons. *Dysphagia.* 2005;20:325–35.
- Gisel EG. Effect of food texture on the development of chewing of children between six months and two years of age. *Dev Med Child Neurol.* 1991;33:69–79.
- Hadde EK, Nicholson TM, Cichero JAY. Rheological characterisation of thickened fluids under different temperature, pH and fat contents. *Nutrition & Food Science,* 2015a; 45 (2): 270 – 285.
- Hadde Ek, Nicholson TM, Cichero JAY. Rheological characterization of thickened milk components (protein, lactose and minerals). *J of Food Eng.* 2015b; 166:263-267.
- Hanson B, Jamshidi R, Redfearn A, Begley A, Steele CM Experimental and computational investigation of the IDDSI Flow Test of liquids used in dysphagia management. *Annals of Biomedical Engineering,* 2019; 1-12 Open access:<https://link.springer.com/article/10.1007/s10439-019-02308-y>
- IASLT & Irish Nutrition and Dietetic Institute. Irish consistency descriptors for modified fluids and food. 2009. <http://www.iaslt.ie/info/policy.php> Accessed 29 April 2011.
- ISO-7886-1: 1993 (E) Sterile hypodermic syringes for single use: Part 1: syringes for manual use. International Standards Organisation www.iso.org
- Japanese Food Safety Commission, Risk Assessment Report: choking accidents caused by foods, 2010.
- Kennedy B, Ibrahim JD, Bugeja L, Ranson D. Causes of death determined in medicolegal investigations in residents of nursing homes: A systematic review. *J Am Geriatr Soc.* 2014; 62:1513-1526.
- Kutter A, Singh JP, Rauh C & Delgado A. Improvement of the prediction of mouthfeel attributes of liquid foods by a posthumus funnel. *Journal of Texture Studies,* 2011, 41: 217-227.

Morley RE, Ludemann JP, Moxham JP et al. Foreign body aspiration in infants and toddlers: recent trends in British Columbia. *J Otolaryngol* 2004; 33: 37–41.

Mu L, Ping H, Sun D. Inhalation of foreign bodies in Chinese children: a review of 400 cases. *Laryngoscope* 1991; 101: 657–660.

Murdan S. Transverse fingernail curvature in adults: a quantitative evaluation and the influence of gender, age and hand size and dominance. *Int J Cosmet Sci*, 2011, 33:509-513.

National Patient Safety Agency, Royal College Speech and Language Therapists, British Dietetic Association, National Nurses Nutrition Group, Hospital Caterers Association. Dysphagia diet food texture descriptions. 2011. <http://www.ndr-uk.org/Generalnews/dysphagia-diet-food-texture-descriptors.html>, Accessed 29 April 2011.

O’Leary M, Hanson B, Smith C. Viscosity and non-Newtonian features of thickened fluids used for dysphagia therapy. *J of Food Sci*, 2010: 75(6): E330-E338.

Peyron MA, Mishellany A, Woda A. Particle size distribution of food boluses after mastication of six natural foods. *J Dent Res*, 2004; 83:578–582.

Rimmell F, Thome A, Stool S et al. Characteristics of objects that cause choking in children. *JAMA* 1995; 274: 1763–6.

Seidel JS, Gausche-Hill M. Lychee-flavoured gel candies. A potentially lethal snack for infants and children. *Arch Pediatr Adolesc Med* 2002; 156: 1120–22.

Sopade PA, Halley PJ, Cichero JAY, Ward LC. 2007. Rheological characterization of food thickeners marketed in Australia in various media for the management of dysphagia. I: water and cordial. *J Food Eng* 79:69–82.

Sopade PA, Halley PJ, Cichero JAY, Ward LC, Liu J, Teo KH. 2008a. Rheological characterization of food thickeners marketed in Australia in various media for the management of dysphagia. II. Milk as a dispersing medium. *J Food Eng* 84(4):553–62.

Sopade PA, Halley PJ, Cichero JAY, Ward LC, Liu J, Varlivi S. 2008b. Rheological characterization of food thickeners marketed in Australia in various media for the management of dysphagia. III. Fruit juice as a dispersing medium. *J Food Eng* 86(4):604–15.

Steele, C, Alsanei, Ayanikalath et al. The influence of food texture and liquid consistency modification on swallowing physiology and function: A systematic review. *Dysphagia*. 2015; 30: 2-26.

Steele, C., Molfenter, S., Péladeau-Pigeon, M., Polacco, R. and Yee, C. Variations in tongue-palate swallowing pressures when swallowing xanthan gum-thickened liquid. *Dysphagia*. 2014; 29:1-7.

Turkistani A, Abdullah KM, Delvi B, Al-Mazroua KA. The ‘best fit’ endotracheal tube in children. *MEJ Anesth* 2009, 20:383-387.

Van Vliet T. On the relation between texture perception and fundamental mechanical parameters of liquids and time dependent solids. *Food Quality and Preference*, 2002: 227-236.

Woda, A, Nicholas E, Mishellany-Dutour A, Hennequin M, Mazille MN, Veyrone JL, Peyron MA. The masticatory normative indicator. *Journal of Dental Research*, 2010; 89(3): 281-285.

Wolach B, Raz A, Weinberg J et al. Aspirated bodies in the respiratory tract of children: eleven years experience with 127 patients. *Int J Pediatr Otorhinolaryngol* 1994; 30: 1–10.

Agradecimientos

Desarrollo del marco IDDSI (2012-2015)

A IDDSI le gustaría agradecer a los siguientes auspiciantes por su generoso apoyo durante el desarrollo del marco de IDDSI:

- 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)



Marco de Referencia IDDSI Completo 2.0 | 2019

Español Armonizado: Febrero de 2024

Ryan J Burdick, Isabel Calvo, María Laura Ferreira, Carlos Manzano, Macarena Pia Martínez, María Romina Petrecca, Luis F Riquelme

Traducción Original: 2016

Natalia Badilla Ibarra

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

INTRODUCCIÓN

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (Iniciativa Internacional de Estandarización de la Alimentación para la Disfagia; IDDSI por sus siglas en inglés) fue fundada en el año 2013, con el objetivo de desarrollar nueva terminología y definiciones globales estandarizadas que describan los alimentos con textura modificada y bebidas espesas utilizadas para personas con disfagia de todas las edades, servicios (ámbitos hospitalarios y domiciliarios) de salud y culturas.

Tres años de trabajo ininterrumpido por parte del Comité de IDDSI han culminado en el diseño de un marco final de consistencias para el abordaje de 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, especialistas en deglución, servicios profesionales de alimentación e industria alimentaria para confirmar el nivel de consistencia al cual corresponde un alimento

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

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

Comité de 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 (EEUU), Soenke Stanschus (DE), Catriona Steele (CA).

Antiguo miembro del Comité: Joe Murray (EEUU).

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc. (IDDSI) es una entidad independiente sin fines de lucro. IDDSI reconoce el interés y participación de la comunidad global incluyendo pacientes, cuidadores, especialistas de la deglución, 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)

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

Actualmente, la implementación del marco se encuentra en progreso. IDDSI agradece 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 Comité de Traducción y Adaptación Cultural

Ryan J Burdick (EEUU)

Isabel Calvo (MX)

María Laura Ferreira (AR)

Carlos Manzano (MX)

Macarena Pia Martínez (CL)

María Romina Petrecca (AR)

Luis F Riquelme (EEUU)

Consultores

Rodrigo Tobar Fredes (CL)

Rosa Lareátegui (PA)

Miguel Loyola (ES)

Lucía Pilar López (ES)

María Centeno Velázquez (PR)

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

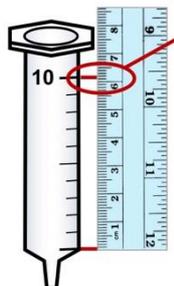


FINO

<p>Descripción / Características</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fluye como el agua. • Fluye rápido. • Puede ser bebido mediante cualquier tipo de chupete/tetina del biberón/mamadera, vaso o pajilla/sorbete, según lo apropiado por edad y habilidades.
<p>Indicadores fisiológicos para este nivel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La habilidad funcional para manejar toda clase de líquidos de manera segura.
<p>Aunque se proporcionan descripciones, utilice los métodos de prueba IDDSI para verificar que el líquido corresponde a un nivel 0.</p> <p>MÉTODO DE PRUEBA</p> <p>Vea también el documento Métodos de Prueba del marco de IDDSI o https://iddsi.org/Testing-Methods</p>	
<p>Prueba de flujo IDDSI*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Queda menos de 1 ml en la jeringa# de 10 ml después de 10 segundos de flujo (consulte las instrucciones de la prueba de flujo de IDDSI).

#Antes de iniciar...

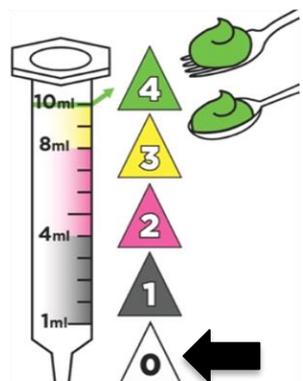
Debe revisar la longitud de su jeringa, porque hay diferencias de tamaño entre jeringas. Su jeringa debe parecerse a ésta:



Longitud a 10 ml = 61.5 mm

<p>1. Retire todo el émbolo y tape(ocluya) la boquilla de la jeringa con su dedo.</p>	<p>2. Cubra la boquilla y llene 10 ml.</p>	<p>3. Libere el dedo de la boquilla e inicie el cronómetro</p>	<p>4. Detenga el flujo a los 10 segundos</p>

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

1

LIGERAMENTE ESPESO

Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none"> • Es más espeso que el agua. • Requiere un poco más de esfuerzo que la textura líquida fina para ser ingerida. • Fluye a través de una pajilla/sorbete, jeringa o chupete/tetina. • Presenta una textura similar a la de la fórmula infantil antirreflujo disponible comercialmente.
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	<ul style="list-style-type: none"> • Predominantemente, la textura ligeramente espesa (Nivel 1) se emplea en la 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 un chupón de una mamadera* debe establecerse caso por caso. • También se utiliza en población adulta cuando los líquidos finos fluyen demasiado rápido para ser controlados. Los líquidos ligeramente espesos fluyen a una velocidad menor.

Aunque se proporcionan descripciones, utilice los métodos de prueba IDDSI para verificar que el líquido corresponde a un Nivel 1.

MÉTODO DE PRUEBA

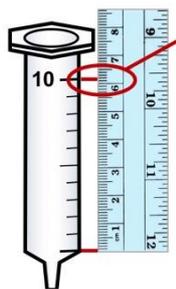
Vea también el documento **Métodos de Prueba del marco de IDDSI** o

<https://iddsi.org/Testing-Methods>

Prueba de flujo de IDDSI*	<ul style="list-style-type: none"> • El líquido de prueba fluye a través de la boquilla de una jeringa# de 10 ml, quedando 1-4 ml en la jeringa a los 10 segundos, (ver instrucciones del Prueba de flujo IDDSI*).
----------------------------------	---

#Antes de iniciar...

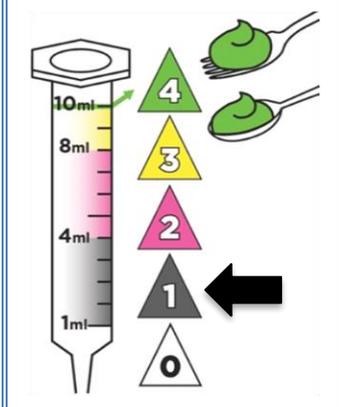
Debe revisar la longitud de su jeringa, porque hay diferencias de tamaño entre jeringas. Su jeringa debe parecerse a ésta:



Longitud a 10 ml = 61.5 mm

<p>1. Retire todo el émbolo y tape(ocluya) la boquilla de la jeringa con su dedo.</p>	<p>2. Cubra la boquilla y llene 10 ml.</p>	<p>3. Libere el dedo de la boquilla e inicie el cronómetro</p>	<p>4. Detenga el flujo a los 10 segundos</p>

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

2

POCO ESPESO

Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none"> • Se derrama desde una cuchara. • Bebible, cae con rapidez desde una cuchara, pero de modo más lento que un líquido fino. • Requiere esfuerzo leve para ser succionada a través de una pajilla/sorbete con diámetro estándar (diámetro estándar = 0.209 pulgadas o 5.3 mm).
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	<ul style="list-style-type: none"> • Si la bebida fina fluye demasiado rápido para ser controlada de manera segura, la consistencia poco espesa (Nivel 2) fluiría a una velocidad más lenta • Podrá ser adecuada si el control lingual se encuentra ligeramente reducido.

Aunque se proporcionan descripciones, utilice los métodos de prueba IDDSI para verificar que el líquido corresponde a un nivel 2.

MÉTODO DE PRUEBA

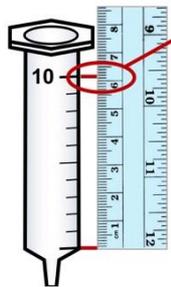
Vea también el documento **Métodos de Prueba del marco de IDDSI o**

<https://iddsi.org/Testing-Methods>

Prueba de flujo de IDDSI*	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Prueba de flujo IDDSI*).
----------------------------------	---

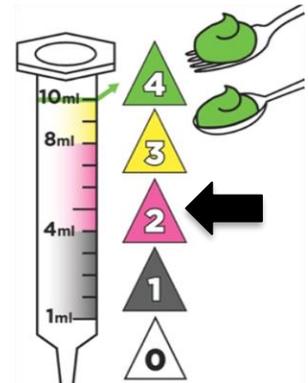
#Antes de iniciar...

Debe revisar la longitud de su jeringa, porque hay diferencias de tamaño entre jeringas. Su jeringa debe parecerse a ésta:



Longitud a 10 ml = 61.5 mm

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



<p>1. Retire todo el émbolo y tape(ocluya) la boquilla de la jeringa con su dedo.</p>	<p>2. Cubra la boquilla y llene 10 ml.</p>	<p>3. Libere el dedo de la boquilla e inicie el cronómetro</p>	<p>4. Detenga el flujo a los 10 segundos</p>

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024



LICUADO MODERADAMENTE ESPESO



Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none">• Puede beberse de un vaso.• Requiere cierto esfuerzo para ser succionada a través de una pajilla/sorbete con un diámetro estándar o más ancho (pajilla con diámetro ancho= 0.275 pulgadas o 6.9 mm).• No logra aglomerarse, formar capas o moldearse sobre un plato, o sea no retiene su forma.• No puede comerse con tenedor, ya que gotea lentamente en pequeñas cantidades a través de las ranuras del tenedor.• Puede comerse con cuchara.• No necesita trituración o masticación - puede deglutirse directamente.• Presenta textura suave (sin grumos, fibras, parte de la cáscara o piel, partículas de cartílago o hueso).
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	<ul style="list-style-type: none">• Si el control lingual es insuficiente para manejar líquidos poco espesos (Nivel 2), esta consistencia moderadamente espesa puede indicarse.• Aumenta el tiempo de contención oral.• Requiere cierto esfuerzo de propulsión lingual.• Dolor al deglutir
Aunque se proporcionan descripciones, utilice los métodos de prueba IDDSI para verificar que el líquido o alimento corresponde a un nivel 3.	
MÉTODO DE PRUEBA	
Vea también el documento Métodos de Prueba del marco de IDDSI o https://iddsi.org/Testing-Methods	
Prueba de flujo de IDDSI*	<ul style="list-style-type: none">• El líquido evaluado fluye a través de una jeringa de 10 ml, dejando más de 8 ml en la jeringa después de 10 segundos (ver guía de la prueba de flujo*).
Prueba de goteo del tenedor	<ul style="list-style-type: none">• Gotean lentamente pequeñas cantidades a través de las ranuras de un tenedor.• Al presionar con un tenedor la superficie de un alimento de este nivel, los dientes del tenedor no dejan una marca clara.• Si se derrama, tiende a extenderse sobre una superficie plana.
Prueba de inclinación de cuchara	<ul style="list-style-type: none">• Se vierte con facilidad de una cuchara cuando ésta se inclina; no queda adherida a la cuchara (sin quedar adherida a ésta).
<i>Si no hay disponibilidad de tenedores</i> Prueba de palillos	<ul style="list-style-type: none">• Los palillos no son adecuados para verificar que un alimento o líquido corresponde a esta consistencia.
<i>Si no hay disponibilidad de tenedores</i> Prueba de presión digital	<ul style="list-style-type: none">• No es posible mantener una muestra de esta textura entre la yema de los dedos, ya que se desliza suave y fácilmente entre ellos, dejando solo un revestimiento.
Ejemplos de alimentos específicos (Esta lista no es exhaustiva)	Los siguientes alimentos pueden ser incluidos en el Nivel 3 de IDDSI: <ul style="list-style-type: none">• Alimento para bebés (p. ej., cereal de arroz más líquido o puré de frutas menos espeso).• Salsas, confirmados con la prueba de flujo de IDDSI.• Algunos almíbares de frutas, confirmados con la prueba de flujo de 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/)

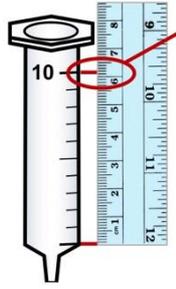
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | Julio 2019

Harmonized Spanish, Translated February 2024

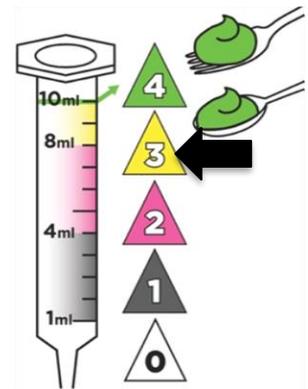
#Antes de iniciar...

Debe revisar la longitud de su jeringa, porque hay diferencias de tamaño entre jeringas. Su jeringa debe parecerse a ésta:



Longitud a 10 ml = 61.5 mm

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



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 las 10 segundos

Prueba de goteo del tenedor IDDSI:



LICUADO MODERADAMENTE ESPESO



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

Harmonized Spanish, Translated February 2024



PURÉ EXTREMADAMENTE ESPESO



Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none">• Usualmente, se lleva a la boca con cuchara (es posible con tenedor).• No puede beberse desde un vaso porque no fluye fácilmente..• No es succionable a través de pajilla/sorbete.• No requiere masticación.• Puede aglomerarse, formar capas y ser moldeada porque mantiene su forma, pero no debería requerir masticación de esta forma.• Muestra un movimiento muy lento bajo gravedad, y 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	<ul style="list-style-type: none">• Si el control lingual está reducido significativamente, la textura puré/ extremadamente espesa (Nivel 4) puede manejarse con mayor facilidad.• Requiere menor esfuerzo de propulsión lingual que la textura picada y húmeda (Nivel 5), suave y tamaño bocado (Nivel 6) y normal (Nivel 7), pero más esfuerzo que la licuada / moderadamente espesa (Nivel 3).• No requiere mordidas ni masticación• Si muy pegajoso, aumenta el riesgo de residuo oral y/o faríngeo. El riesgo de residuos se incrementa si la textura es muy pegajosa.• Cualquier alimento que requiera de masticación, manipulación controlada o formación del bolo, no corresponde a esta categoría.• Dolor al masticar o tragar.• Prótesis dentales mal ajustadas o falta de dientes.
Aunque se proporcionan descripciones, utilice los métodos de prueba IDDSI para verificar que el alimento corresponde a un nivel 4.	
MÉTODO DE PRUEBA	
Vea también el documento Métodos de Prueba del marco de IDDSI o https://iddsi.org/Testing-Methods	
Prueba de flujo IDDSI	<ul style="list-style-type: none">• n/a. La prueba de flujo de IDDSI no es aplicable, por favor utilice la prueba de goteo de tenedor y la prueba de inclinación de cuchara.
Prueba de presión con tenedor	<ul style="list-style-type: none">• Liso sin grumos y con granulación mínima• Si se pasan los dientes de un tenedor sobre la superficie de la muestra, queda una marca clara sobre ésta, que se mantiene en el tiempo.
Prueba de goteo del tenedor	<ul style="list-style-type: none">• Se acumula sobre un tenedor. Una pequeña cantidad de la muestra puede escurrir y formar un hilo bajo el tenedor, pero no fluye ni gotea continuamente a través de las ranuras del cubierto (vea la imagen).
Prueba de inclinación de cuchara	<ul style="list-style-type: none">• Es suficientemente cohesivo para mantener su forma en la cuchara.• Una cucharada completa cae si se vierte la cuchara. 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.

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

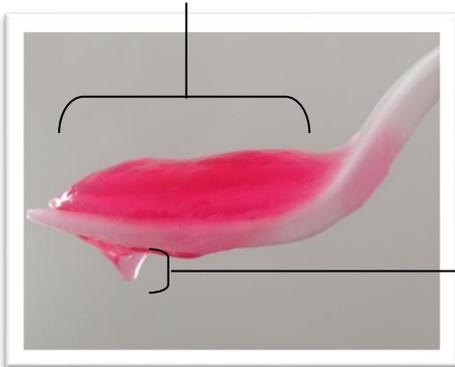
	<ul style="list-style-type: none"> • Puede esparcirse o aplanarse lenta y ligeramente sobre la superficie de un plato.
<i>Si no hay disponibilidad de tenedores</i> Prueba de palillos	<ul style="list-style-type: none"> • Los palillos no son adecuados para verificar que una comida corresponde a esta consistencia.
<i>Si no hay disponibilidad de tenedores</i> Prueba de presión digital	<ul style="list-style-type: none"> • Tiene una consistencia que apenas se puede sostener entre los dedos. Se desliza suave y fácilmente entre los dedos, dejando una cobertura evidente.
Indicadores de que la muestra está muy espesa	<ul style="list-style-type: none"> • No cae de la cuchara al inclinarla. • Se adhiere a la cuchara

EJEMPLOS DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS

Los siguientes alimentos pueden ser incluidos en el Nivel 4 de IDDSI:

- Puré apto para bebés (p. ej., puré de carne, cereal espeso).

Se mantiene en un montículo o cúmulo sobre el tenedor.



4 PURÉ
4 EXTREMADAMENTE ESPESA



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 cuchara: 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

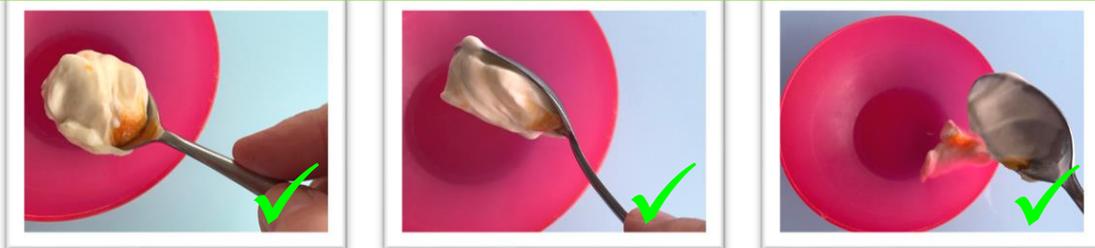
Harmonized Spanish, Translated February 2024

Las siguientes 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 inclinación 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 inclinación 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 inclinación de cuchara: **PELIGROSO**: Alimento **NO** mantiene su forma en la cuchara, muy firme y pegajoso, y mucho 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

Harmonized Spanish, Translated February 2024



PICADO Y HÚMEDO



<p>Descripción / Características</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Puede comerse con tenedor o cuchara. • Puede comerse con palillos en algunos casos si el individuo tiene muy buen control manual. • Podría servirse con cuchara y ser moldeada (p. ej., en forma de bola) sobre un plato. • Es blanda y húmeda, sin líquido fino aparte. • Contiene pequeños grumos visibles <ul style="list-style-type: none"> ➢ 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. • Los grumos se aplastan fácilmente con la lengua.
<p>Indicadores fisiológicos para este nivel de textura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No se requiere morder • Basta mínima masticación • Los grumos suaves de este tipo de alimento pueden deshacerse tan solo empleando fuerza lingual. • Se necesita fuerza lingual para el transporte del bolo • Dolor o fatiga al masticar • Prótesis dentales mal ajustadas o falta de dientes.

Aunque se proporcionan descripciones, utilice los métodos de prueba IDDSI para verificar que el alimento corresponde a un nivel 5.

MÉTODO DE PRUEBA

Vea también el documento Métodos de Prueba del marco de IDDSI o

<https://iddsi.org/Resources/Framework-Documents>

<p>Prueba de presión de tenedor</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Al presionar el alimento con un tenedor, las partículas se separan con facilidad y atraviesan las ranuras del cubierto. • La muestra puede ser aplastada fácilmente con presión ligera de un tenedor [la presión no debe hacer que la uña del dedo pulgar se blanquee].
<p>Prueba de goteo de tenedor</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Puede apilarse o formar un montículo sobre un tenedor sin discurrir o caer fácil o completamente a través de las ranuras del cubierto.
<p>Prueba de inclinación de cuchara</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es bastante cohesiva para mantener su forma sobre la cuchara. • Una cucharada llena debe caer al inclinar el utensilio, girarlo lateralmente, o agitarlo de modo ligero; la muestra no debe ser pegajosa, debe deslizarse con facilidad dejando muy poca cantidad de alimento sobre el cubierto. • Una cucharada puede dispersarse ligeramente sobre un plato plano.
<p><i>Si no hay disponibilidad de tenedores</i> Prueba de palillos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esta consistencia se puede agrupar o sostener con palillos si la muestra es húmeda, cohesiva y la persona tiene muy buen control manual para emplear palillos.
<p><i>Si no hay disponibilidad de tenedores</i> Prueba de presión digital</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible mantener fácilmente una muestra de este alimento usando los dedos; las partículas suaves, pequeñas, blandas y redondas pueden ser separadas fácilmente entre las yemas de los dedos. El alimento se sentirá húmedo y dejará los dedos mojados.

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

CARNE

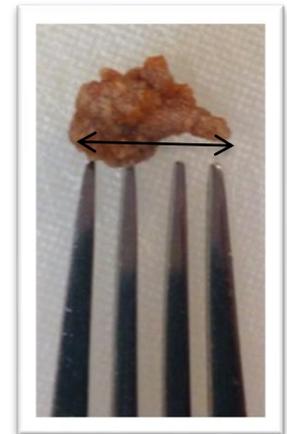
- Picada* o cortada finamente*, picada suavemente.
 - Pediátrico, igual o inferior a 2 mm de ancho y no superior a 8 mm de largo
 - Adulto, igual o inferior a 4 mm de ancho y no superior a 15 mm de largo
- Servida en salsa poco, moderada o extremadamente espesa. El alimento final se sirve en una salsa o un "gravy" lisa u homogénea, colando el exceso.

* Si el alimento no puede ser cortado finamente, debe ser servido con consistencia puré



PICADO Y HÚMEDO

Utilice las ranuras entre los dientes de un tenedor (4mm) para confirmar que el tamaño de las piezas sea correcto



PESCADO

- Aplastado o pisado finamente en salsa ligera, moderada o extremadamente espesa lisa u homogénea, drenando su exceso líquido
 - Pediátrico, igual o inferior a 2 mm de ancho y no superior a 8 mm de largo
 - Adulto, igual o inferior a 4 mm de ancho y no superior a 15 mm de largo

FRUTAS Y VERDURAS

- Servidas picadas finamente o aplastadas/pisadas
- Drenar el exceso de jugo o de cualquier líquido
- De ser necesario, servidas salsa ligera, moderada o extremadamente espesa drenando el exceso de líquido.
- Ningún líquido fino debería separarse del alimento
 - Pediátrico, igual o inferior a 2 mm de ancho y no superior a 8 mm de largo
 - Adulto, igual o inferior a 4 mm de ancho y no superior a 15 mm de largo.

Nota - Tamaño de la muestra para todos los alimentos en Nivel 5 Picado y Húmedo:

- Niños: menor o igual a 2mm de amplio y máximo 8mm de largo.
- Adultos: menor o igual a 4mm de amplio y 15mm de largo.

CEREAL

- Espeso y homogénea, con pequeños grumos suaves
 - Pediátrico, igual o inferior a 2 mm de ancho y no superior a 8 mm de largo
 - Adulto, igual o inferior a 4 mm de ancho y no superior a 15 mm de largo
- Textura completamente suavizada
- Todo tipo de leche o fluido no debe separarse del cereal. Se debe drenar o escurrir cualquier exceso de líquido antes de servir

PAN

- No incluye pan común, seco, sandwiches o tostadas de ningún tipo
- Use la receta de sandwich para la consistencia Nivel 5 IDDSI, Picada y húmeda: <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqmz18>
- Pan pregelificados muy húmedos, gelificados en todo su espesor

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

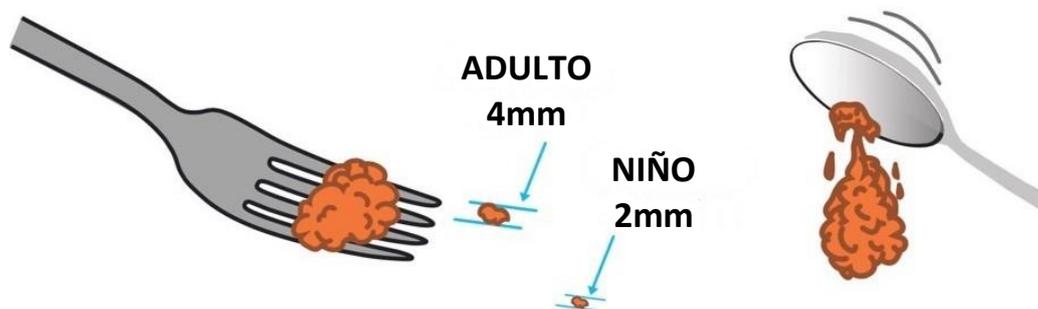
Harmonized Spanish, Translated February 2024

ARROZ, CUSCUS, QUINOA (Y ALIMENTOS DE TEXTURAS SIMILARES)

- No debe ser pegajoso ni almidonoso
- No debe separarse en granos individuales al ser cocinado y servido
- Servir con salsa homogénea ligera, moderada o extremadamente espesa
- La salsa no debe separarse del arroz, cous cous, quínoa (o del alimento de textura similar). Drene o escurra el exceso de líquido antes de servir



PICADA Y HUMEDA DEBE PASAR LAS 3 PRUEBAS IDDSI



Prueba del Tenedor de 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/pisar fácilmente con un tenedor o una cuchara.

La uña del pulgar no debe quedar blanqueada

+

Prueba de inclinación de cuchara de IDDSI

El alimento mantiene su forma en la cuchara y un pequeño giro de la muñeca basta para verter la muestra desde la cuchara.

La muestra no es muy firme ni pegajoso.

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024



SUAVE Y TAMAÑO BOCADO



Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none">• Puede comerse con tenedor, cuchara, o palillos.• Podría ser aplastada/quebrada con la presión de un tenedor, cuchara o palillos.• 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• Requiere masticación antes de ser deglutida.• Es completamente suave, blanda y húmeda, sin líquido fino aparte.• Requiere masticación antes de ser deglutida.• El “tamaño bocado” de las piezas depende del tamaño del alimento y las habilidades de procesamiento oral del individuo<ul style="list-style-type: none">➤ Niños, piezas de 8 mm➤ Adultos, piezas de 15 mm = 1.5 cm).
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	<ul style="list-style-type: none">• No requiere ser mordida• Requiere ser masticada• Los tamaños de los trozos de alimento han sido preparados para minimizar el riesgo de ahogo o atragantamiento• Se requiere de fuerza de la lengua para mantener el alimento en la boca, ser procesado y masticado• Se requiere de fuerza de la lengua para mover y tragar el bolo• Dolor o fatiga al masticar• Prótesis dentales mal ajustadas o falta de dientes
Aunque se proporcionan descripciones, utilice los métodos de prueba IDDSI para verificar que el alimento corresponde a un nivel 6. MÉTODO DE PRUEBA Vea también el documento Métodos de Prueba del marco de IDDSI o https://iddsi.org/Testing-Methods	
Prueba de presión de tenedor	<ul style="list-style-type: none">• Se puede utilizar la presión de un tenedor sobre su costado para “cortar” o partir esta textura en trozos pequeños.• Cuando una muestra del alimento, del tamaño de una uña de un dedo pulgar (1.5 x 1.5 cm), se presiona con los dientes de un tenedor hasta que la uña del pulgar se vuelva blanca, el alimento se aplasta, cambia de forma y no recupera su forma original una vez retirado el cubierto.
Prueba de presión de cuchara	<ul style="list-style-type: none">• Se puede utilizar la presión de una cuchara sobre su costado para “cortar” o partir esta textura en trozos pequeños.• Cuando una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (1.5 x 1.5 cm) se presiona con la base de una cuchara, el alimento se aplasta, cambia de forma y no regresa a su aspecto original una vez que el cubierto es retirado.
<i>Si no hay disponibilidad de tenedores</i> Prueba de palillos	<ul style="list-style-type: none">• Los palillos pueden usarse para partir esta consistencia en pequeñas piezas o pinchar la comida.
<i>Si no hay disponibilidad de tenedores</i> Prueba de presión digital	<ul style="list-style-type: none">• 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 vuelva blanco. El alimento no regresa a su forma original una vez que la presión cede.

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

Ejemplos de alimentos específicos

CARNE

- Carne cocida, tierna, no más grande que:
 - Pediátrico, pedazos de 8mm
 - Adulto, pedazos de 15 mm = 1.5 x 1.5 cm
- Si el alimento no puede ser presentado con consistencia suave y tamaño bocado de 1.5 cm x 1.5 cm (según confirmado mediante la prueba de presión de cuchara/tenedor), sírvase como consistencia picada y húmeda

Nota – requisitos de tamaño de trozo para todos los alimentos en el Nivel 6 Suave y tamaño bocado:

- **Pediátrico, trozos de 8mm**
- **Adulto, trozos de 15 mm = 1.5 cm**

PESCADO

- Pescado cocido lo suficientemente suave como para ser partido en pedazos pequeños con un tenedor, cuchara o palillos, de tamaño no superior a:
 - Pediátrico, 8mm
 - Adulto, 15 mm = 1.5 cm
- Sin huesos ni trozos de piel dura

SOPA/GUISO/CURRY

- La parte líquida (ej., salsa, caldo) debe ser espesa (según recomendaciones clínicas)
- Se puede contener carne pescado o vegetales cocidos hasta consistencia suave y blanda y no mas grande que:
 - Pediátrico, 8mm
 - Adulto, 15 mm = 1.5 cm
- No puede contener grumos duros

FRUTAS

- Servidas picadas o aplastadas/pisadas, si no pueden ser cortadas de la forma descrita para la consistencia suave y tamaño bocado, Nivel 6 IDDSI, no superior a:
 - Pediátrico, trozos de 8mm
 - Adulto, trozos de 15 mm = 1.5 cm
- Las partes fibrosas de la fruta no son adecuadas
- Escurra el exceso de jugo
- Evalúe la habilidad individual para manejar frutas con alto contenido de agua (por ejemplo, la sandía), en las cuales los jugos se separan de los sólidos en la boca durante la masticación.

VEGETALES O VERDURAS

- Hervidas o cocidas al vapor con un tamaño final no superior a:
 - Pediátrico, trozos de 8mm
 - Adulto, trozos de 15 mm = 1.5 cm
- Las verduras salteadas o fritas pueden ser demasiado duras y no ser lo suficientemente suaves o tiernas para pertenecer a este nivel de IDDSI. Verifique la suavidad mediante la prueba de presión con tenedor/cuchara

CEREAL:

- Suave con grumos blandos de tamaño no superior a:
 - Pediátrico, trozos de 8mm
 - Adulto, trozos de 15 mm = 1.5 cm

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

- Textura completamente suavizada
- Cualquier exceso de leche o líquido debe ser escurrido y/o espesado a un nivel de consistencia recomendado por el especialista de disfagia.

PAN

- No incluye pan común, seco, sandwiches o tostadas de ningún tipo
- Use la receta de sandwich para la consistencia Nivel 5 IDDSI, Picada y húmeda para preparar el pan y agregue un relleno que cumpla con los requisitos para el Nivel 6 IDDSI:
- Receta: <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqmz18>
- Pan pregelificados muy húmedos, gelificados en todo su espesor.



ARROZ, CUSCÚS, QUÍNOA (Y ALIMENTOS DE TEXTURAS SIMILARES):

- No debe separarse en granos individuales.
- No debe estar pegajoso ni glutinoso.



La uña del dedo se blanquea



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

Trozos de alimentos no mayores que 8mm x 8mm para niños

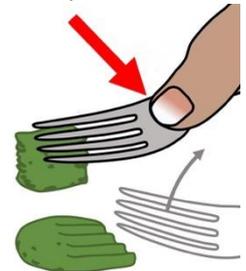


Trozos de alimentos no mayores que 1.5cm x 1.5cm para adultos



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

La uña del pulgar se blanquea



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

Harmonized Spanish, Translated February 2024



FÁCIL DE MASTICAR



Descripción / Características

- Habitual, incluye alimentos cotidianos con consistencia suave/blanda, apropiados según la edad y el 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, masticables, fibrosos, con hebras, crujientes, que se desmenuzan/desmoronan al ser mordidos, con pepitas, cascara, 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 especialista de deglución

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. No necesariamente requiere dientes.
- Requiere la habilidad para morder y procesar de forma oral alimentos suaves/blandos sin fatigarse fácilmente.
- Podría ser apropiado para individuos que mastican o tragan los alimentos con dificultad o dolor.
- Este nivel podría aumentar el riesgo de ahogo o asfixia en aquellas personas que han sido clínicamente identificadas como de riesgo, ya que los trozos de alimentos pueden ser de cualquier tamaño. Por ello, restringir el tamaño de los trozos de alimentos puede minimizar el riesgo de atragantamiento (p. ej., Nivel 4 Puré, Nivel 5 Picada y húmeda, Nivel 6 Suave y tamaño bocado).
- Este nivel podría ser utilizado por el profesional clínico calificado para el desarrollo o rehabilitación de habilidades masticatorias/deglutorias o para progresar la textura de la dieta a alimentos que requieran habilidades de masticación avanzadas.
- Si el individuo requiere supervisión para alimentarse de manera segura, antes de utilizar este nivel de textura, consulte a un profesional calificado con el fin de determinar las necesidades particulares de textura adecuada y una frecuencia de alimentación segura
 - El paciente puede carecer la habilidad de alimentarse de forma segura sin supervisión debido a dificultades para masticar y tragar y/o comportamientos inseguros durante la comida. Ejemplos de comportamientos inseguros durante la comida incluyen: incapacidad para masticar correctamente, colocarse demasiada comida dentro la boca, comer muy rápido, o tragar bocados grandes de comida, incapacidad de auto-regular su capacidad masticatoria.
 - Se deberá consultar a un profesional clínico para pedir asesoría específica según las necesidades del paciente, resolver dudas, y determinar sus necesidades de supervisión.

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

- Cuando se necesite supervisión para alimentarse, este nivel debe utilizarse sólo bajo estricta recomendación e indicación escrita de un profesional calificado

Aunque se proporcionan descripciones, utilice los métodos de prueba de IDDSI para verificar que el alimento corresponde a un nivel 7 Fácil de masticar.

MÉTODOS DE PRUEBA

Veá también el documento **Métodos de Prueba del marco de IDDSI o**

<https://iddsi.org/Testing-Methods>

Prueba de presión con tenedor	<ul style="list-style-type: none"> • Se puede utilizar la presión de un tenedor sobre su costado para “cortar” o quebrar esta consistencia en trozos pequeños • Cuando una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (1.5 x 1.5 cm) se presiona con los dientes de un tenedor hasta que la uña del pulgar se blanquee, el alimento se aplasta, se rompe, cambia de forma y no regresa a su aspecto original una vez que el cubierto es retirado
Prueba de presión con cuchara	<ul style="list-style-type: none"> • Se puede emplear la presión de una cuchara sobre su costado para “cortar” o quebrar esta consistencia 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, se rompe, cambia de forma y no regresa a su aspecto original una vez que el cubierto es retirado
<i>Si no hay tenedores disponibles</i> Prueba de palillos	<ul style="list-style-type: none"> • Los palillos pueden usarse para pinchar esta consistencia
<i>Si no hay tenedores disponibles</i> Prueba de presión digital	<ul style="list-style-type: none"> • 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 blanquee. El alimento se aplasta, se rompe, y no regresa a su forma original una vez que la presión cede

EJEMPLOS DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS:

CARNE

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

PESCADO

- Pescado cocido suficientemente suave para ser cortado en pequeñas trozos con el costado de un tenedor, cuchara o palillos.

SOPA/GUISO/CURRY

- Pueden contener carne, pescado, vegetales o, la combinación de estos si las trozos cocidos finales son blandos y suaves.
- Servido con salsa poco, moderada o extremadamente espesa Y drenar el exceso de líquido.
- 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 pueden ser demasiado firmes para este nivel de consistencia. Compruebe la suavidad con la prueba de presión con tenedor/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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

CEREAL

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

PAN

- Pan, sándwiches o tostadas que puedan ser cortados en pequeños trozos con el costado de un tenedor o cuchara se podrán administrar según criterio clínico.

ARROZ, CUSCÚS, QUINOA (Y ALIMENTOS CON CONSISTENCIAS 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 cortar el alimento fácilmente con el costado de un tenedor o cuchara

Prueba de presión del tenedor

Para asegurarse que el alimento es lo suficientemente suave, presión el 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



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

Harmonized Spanish, Translated February 2024



REGULAR



Descripción / Características

NO hay restricción de consistencias en este nivel

- Alimentos normales, de consumo habitual, de textura variada apropiada según edad cronológica y desarrollo
- Para comer estos alimentos, se puede emplear cualquier método
- Los alimentos pueden ser duros y crujientes, o naturalmente suaves
- En el Nivel 7, es posible encontrar una variedad de tamaños, puesto que no existe restricción de tamaño.
 - Trozos menores o mayores que 8mm (Pediátrico)
 - Trozos menores o mayores que 15 mm = 1.5 cm (Adulto)
- Incluye alimentos rígidos, duros, correosos, fibrosos, secos, crujientes, o que se desmenuzan a mordiscos.
- Incluye alimento que tienen pepitas, semillas, cáscaras, cartílagos o huesos
- Incluye comidas y líquidos con doble consistencia o consistencia mixta

Indicadores fisiológicos para este nivel de textura

- La habilidad para morder alimentos duros o suaves y masticarlos lo suficiente con el fin de formar un bolo cohesivo listo para ser tragado
- La habilidad para masticar alimentos de cualquier textura sin agotarse fácilmente
- La habilidad para remover de la boca huesos o cartílagos que no puedan ser tragados de manera segura

Métodos de Prueba

- No Aplicable

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

ALIMENTOS TRANSITIVOS



Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none"> Incluye 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	<ul style="list-style-type: none"> No requieren ser mordidos Requiere mínima masticación Se puede romper la estructura del alimento con la lengua una vez que la consistencia se altera por un cambio de temperatura o adición de humedad/saliva. <p>➤ Pueden ser utilizados para desarrollo o rehabilitación de 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).</p>

Aunque se proporcionan descripciones, utilice los métodos de prueba de IDDSI para verificar que el alimento corresponde a un alimento transitivo.

MÉTODOS DE PRUEBA

Vea también el documento **Métodos de Prueba del marco de IDDSI** o

<https://iddsi.org/Testing-Methods>

Prueba de presión de tenedor	<ul style="list-style-type: none"> Después de aplicar humedad o temperatura, la muestra de alimento puede deformarse fácilmente y no recupera su forma cuando la presión se detiene. Use una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (1.5 cm x 1.5 cm); coloque 1 ml de agua sobre la misma y espere un minuto. Aplique presión con los dientes de un tenedor hasta que la uña del dedo pulgar se blanquee. Se considera alimento con consistencia transitiva si después de retirar la presión del tenedor: <ul style="list-style-type: none"> ➤ La muestra ha sido aplastada, desintegrada y no recupera su estado original ➤ O se ha derretido significativamente, y ya no se ve como en su estado original (p. ej., hielo picado).
Prueba de presión de cuchara	<ul style="list-style-type: none"> Como se describió anteriormente, usando la base de la cuchara en lugar del tenedor.
<i>Cuando no hay disponibilidad de tenedores</i> Prueba de palillos	<ul style="list-style-type: none"> Utilice una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (1.5 cm x 1.5 cm); coloque 1 ml de agua sobre la misma y espere un minuto. La muestra debe romperse fácilmente usando los palillos con mínima presión.
<i>Cuando no hay disponibilidad de tenedores</i> Prueba de presión digital	<ul style="list-style-type: none"> Emplee una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (1.5 cm x 1.5 cm); coloque 1 ml de agua sobre la misma y espere un minuto. La muestra se romperá completamente al frotarla entre los dedos índice y pulgar. No recuperará su forma inicial.

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

Ejemplos de alimentos específicos

Esta consistencia podría incluir y no limitarse a:

- Hielo picado
- Helado, si es recomendado por un especialista en disfagia.
- Gelatina japonesa de entrenamiento para individuos con disfagia presentada en rebanadas de 1 mm x 15 mm
- Hostias (incluidas las de la comunión religiosa)
- Conos de waffle para helado
- Algunas galletitas/galletas
- Algunas Papas fritas – pero solo las preparadas con puré de papa (p. ej., Pringles®)
- Una galleta de manteca
- Snack frito de camarón

Ejemplos específicos de alimentos utilizados para el abordaje de la disfagia en la población pediátrica y adulta

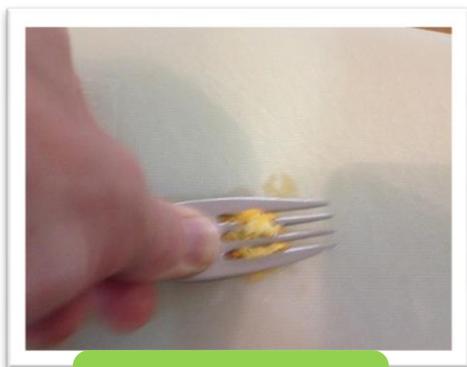
Alimentos comercialmente disponibles[#] de consistencia transitiva podrían incluir y no limitarse a los siguientes:

- Veggie Stix®
- Cheeto Puffs® / Chizitos®
- Rice Puffs® / Choco Krispis®
- Baby Mum Mums®
- Gerber Graduates Puffs® / Trix de Nestle® / Estrellitas de Nestle®

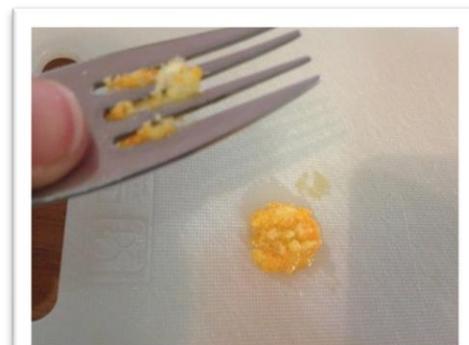
[#]La mención de productos de ciertos fabricantes no implica que sean respaldados o recomendados con preferencia frente a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

- 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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO DE ASFIXIA

Los ejemplos se extraen de informes internacionales de autopsias



Los alimentos de consistencias duras o secas representan un riesgo de asfixia porque se requiere una buena capacidad de masticación para romperlos y mezclarlos con la saliva, para que estén lo suficientemente húmedos como para tragarlos de forma segura.

Ejemplos de alimentos de consistencias duras o secas: las nueces, las zanahorias crudas, los chicharrones y los panes duros y crujientes

Los alimentos con texturas fibrosas o duras representan un riesgo de asfixia porque se requiere una buena capacidad de masticación, perdurable, para romper estos alimentos en trozos lo suficientemente pequeños como para tragarlos de forma segura.

Ejemplos de texturas fibrosas o duras: la carne de ternera y el ananá.

Los alimentos con texturas masticables representan un riesgo de asfixia porque son pegajosos y pueden adherirse al paladar, los dientes o las mejillas e ingresar en la vía aérea.

Ejemplos de alimentos con texturas masticables: caramelos, paletas o dulces; trozos de queso; marshmallows; chicle; puré de papa pegajoso

Los alimentos con texturas crujientes representan un riesgo de asfixia porque requieren una buena capacidad de masticación para descomponerse y mezclarse con la saliva para que sean suaves, redondeadas y suficientemente húmedas como para tragarlas de forma segura.

Ejemplos de alimentos con texturas crujientes: chicharrones, tocino crujiente y algunos cereales secos.

Los alimentos con texturas crocantes representan un riesgo de asfixia porque requieren una buena capacidad de masticación que además resulte constante para romperlas en trozos lo suficientemente pequeños y mezclarlas con saliva con el fin de tragarlas de forma segura.

Ejemplos de alimentos con texturas crocantes: la zanahoria cruda, la manzana cruda, las palomitas de maíz.

Los alimentos con texturas cortantes o puntiagudas representan un riesgo de asfixia porque requieren una buena capacidad de masticación para romperlas en trozos lo suficientemente pequeños, suaves, redondeados y húmedos como para tragarlos de forma segura.

Ejemplos de alimentos con texturas cortantes o puntiagudas: frituras de maíz seco

Los alimentos con texturas desmenuzadas representan un riesgo de asfixia porque necesitan un buen control de la lengua para unir las piezas desmenuzables y mezclarse con suficiente saliva para mantenerlas juntas y húmedas y tragarlas de forma segura.

Ejemplos de alimentos con texturas desmenuzables: las tortas secas que se desmoronan, galletitas secas, los bizcochos secos o los scones/panecillos.

Las pepitas, las semillas y las partes blancas de la fruta representan un riesgo de asfixia por su textura dura y porque forman parte de otras texturas duras o fibrosas, por lo que es un proceso complejo separarlas y eliminarlas de la boca.

Ejemplos de pepitas, semillas y partes blancas de la fruta: las semillas de manzana o calabaza y la parte blanca de las naranjas.

Las pieles y las cáscaras representan un riesgo de asfixia porque a menudo las piezas son fibrosas, puntiagudas y secas y requieren buenas habilidades de masticación para hacer los trozos más pequeños, así como también se necesita suficiente saliva para que estén húmedas o una determinada habilidad para eliminar las piezas de la boca. Estos pequeños trozos se pegan a los dientes y las encías y quedan retenidos en la garganta cuando se tragan.

Ejemplos de pieles y cáscaras: las cáscaras de arvejas/chícharos, la piel de las uvas, el salvado y el psyllium.

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024

Los huesos o los cartílagos representan un riesgo de asfixia porque son duros y generalmente no se pueden masticar ni tragar. Requieren buenas habilidades por parte de la lengua para separarlos de la textura de los alimentos a los que están adheridos y luego eliminar el hueso o el cartílago de la boca.

Ejemplos de huesos o cartílagos: los huesos del pollo y las espinas del pescado.

Los alimentos redondos o de forma larga representan un riesgo de asfixia porque si no se mastican en trozos pequeños y se tragan enteros, poseen una forma que puede bloquear completamente las vías aéreas y causar asfixia.

Ejemplos de alimentos redondos o de forma larga: las salchichas y las uvas.

Los alimentos de consistencias pegajosas o gomosas representan un riesgo de asfixia porque son adherentes y pueden pegarse al paladar, los dientes o las mejillas y caer en las vías aéreas. Requieren una buena capacidad de masticación sostenida para reducir la viscosidad mediante la adición de saliva para tragar de forma segura.

Ejemplos de texturas pegajosas o gomosas: la mantequilla de nuez, la avena sobrecocida, la gelatina, el *konjac* (*noodles*) que contiene gelatina, las galletas de arroz pegajosas, los dulces.

Las consistencias fibrosas representan un riesgo de asfixia porque la fibra puede ser difícil de romper y entonces puede quedar atrapada con una parte de la fibra en la boca y una parte en la garganta unidas por la textura fibrosa.

Ejemplos de texturas fibrosas incluyen: el hilo de las chauchas/ejotes y los tallos del ruibarbo.

Las consistencias mixtas líquidas y sólidas representan un riesgo de asfixia porque requieren la capacidad de sostener la pieza sólida en la boca mientras se traga la porción líquida. Después de tragar la porción líquida, las piezas sólidas se mastican y se tragan, lo que supone una tarea oral muy compleja.

Ejemplos de texturas mixtas líquidas y sólidas: la sopa con trozos de comida, los cereales con leche y el té de perlas/tapioca.

Las consistencias complejas de los alimentos representan un riesgo de asfixia porque requieren la capacidad de masticar y manipular una variedad de consistencias de los alimentos en un mismo bocado.

Ejemplos de texturas de alimentos complejos: las hamburguesas, los panchos/hotdogs, los sándwiches, las albóndigas y los fideos/espaguetis, y las pizzas.

Las consistencias blandas o flácidas representan un riesgo de asfixia porque si no se mastican en trozos pequeños se vuelven delgadas y húmedas y pueden formar una cubierta sobre la apertura de las vías aéreas e impedir que el aire fluya.

Ejemplos de texturas blandas o flácidas: la lechuga, el pepino en rodajas finas y las hojas de espinaca pequeñas.

Las texturas jugosas de los alimentos donde el jugo se separa de los alimentos al masticar representan un riesgo de asfixia porque al consumirlas se necesita que la persona pueda tragar el jugo mientras controla el trozo sólido en la boca. Una vez que el jugo se ha tragado, se necesitan buenas habilidades de masticación para romper la comida en trozos más pequeños para una deglución segura. Es una tarea oral compleja.

Ejemplo de textura de alimento jugoso: La sandía.

Las cáscaras duras o las costras formadas durante la cocción o el calentamiento representan un riesgo de asfixia porque requieren buenas habilidades de masticación para romperlas en trozos más pequeños mientras se mezclan con otras texturas de alimentos no afectadas por el proceso de calentamiento.

CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO DE ASFIXIA - Referencias de los Reportes de Autopsia:

Berzlanovich, A.M., Muhm, M., Sim, E., and Bauer, G. (1999) 'Foreign body asphyxiation – an autopsy study', American Journal of Medicine, 107, 351-355.

Berzlanovich, A.M., Fazeney-Dorner, B., Waldhoer, T., and Fasching, P. (2005) 'Foreign body asphyxia: A preventable cause of death in the elderly', American Journal of Preventive Medicine, 28, 65-69.

Centre for Disease control and prevention (2002) Non-fatal choking related episodes among children, United States 2001. Morbidity and Mortality Weekly Report, 51: 945-948.

Dolkas, L., Stanley C., Smith, A.M., Vilke G.M. (2007) Deaths associated with choking in San Diego. Journal of Forensic Science, 52, 176-179.

Ekberg, O. and Feinberg, M. (1992) 'Clinical and demographic data in 75 patients with near-fatal choking episodes', Dysphagia, 7, 205-208.

Wick, R., Gilbert, J.D., and Byard, R.W. (2006) 'Café coronary syndrome-fatal choking on food: An autopsy approach.', Journal of Clinical Forensic Medicine, 13, 135-138.

Food Safety Commission, Japan (2010) Risk Assessment Report: Choking accidents caused by foods. https://www.fsc.go.jp/english/topics/choking_accidents_caused_by_foods.pdf (accessed June 2019).

Harris C.A., Baker, S.P., Smith, G.A., Harris R.M. (1984) Childhood asphyxiation by food: A national analysis and overview. JAMA, 251, 2231-2235.

Irwin, R.S., Ashba, J.K., Braman, S.S., Lee, H.Y., and Corrao, W.M. (1977) 'Food asphyxiation in hospitalized patients', JAMA, 237,2744-2745.

J.T.'s Law (New York State, Department of Health Legislation) 2007, Choking Prevention for Children https://www.health.ny.gov/prevention/injury_prevention/choking_prevention_for_children.htm

Kramarow E., Warner, M., Chen L-H. (2014) Food-related choking deaths among the elderly, 20: 200-203.

Morley RE, Ludemann JP, Moxham JP, Kozak FK, Riding KH (2004) Foreign body aspiration in infants and toddlers: Recent trends in British Columbia. The Journal of Otolaryngology, 33(1): 37-41.

Samuels R & Chadwick DD (2006). Predictors of asphyxiation risk in adults with intellectual disability and dysphagia. Journal of Intellectual Disability Research, 50(5): 362-370.

Wolach B, Raz, A, Weinberg J, Mikulski Y, Ben Ari J, Sadan N (1994) Aspirated bodies in the respiratory tract of children: Eleven years' experience with 127 patients. International Journal of Pediatric Otorhinolaryngology, 30: 1-10.

* Documentos Adjuntos <https://iddsi.org/Framework>

- Definiciones detalladas de IDDSI
- Evidencia de IDDSI
- Preguntas frecuentes (FAQs) de IDDSI

Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

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

IDDSI 2.0 | Julio 2019

Harmonized Spanish, Translated February 2024

Agradecimientos

Desarrollo del marco IDDSI (2012-2015)

A IDDSI le gustaría agradecer a los siguientes auspiciantes por su generoso apoyo durante el desarrollo del marco de IDDSI:

- 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)

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

Harmonized Spanish, Translated February 2024