

## Diagrama IDDSI Completo

### Definições Detalhadas

#### 2.0 | 2019

## INTRODUÇÃO

A Iniciativa Internacional de Padronização de Dietas para Disfagia (IDDSI - International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) foi fundada em 2013 com o objetivo de desenvolver uma nova terminologia e definições padronizadas à nível global para descrever as consistências adaptadas de alimentos e líquidos espessados utilizados para indivíduos com disfagia de todas as idades, em todos os ambientes de cuidado e para todas as culturas.

Três anos de trabalho contínuo pelo Comitê Internacional de Padronização de Dietas para Disfagia culminaram no lançamento em 2016 e publicação em 2017 do Diagrama IDDSI consistindo em um continuum de 8 níveis (0-7). Os níveis são identificados por números, etiquetas de texto e códigos de cores. [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>

As Descrições Detalhadas do Diagrama IDDSI Completo 2019 é uma atualização do documento de 2016. As Descrições Detalhadas do Diagrama IDDSI Completo fornece descritores detalhados para todos os níveis do Diagrama IDDSI. As descrições são baseadas em métodos simples de medição que podem ser usados por pessoas com disfagia ou por cuidadores, clínicos, indústria ou profissionais de serviço alimentar para confirmar o nível em que um alimento se encaixa.

Este documento deve ser lido em conjunto com os demais documentos: IDDSI Métodos de Teste 2019, IDDSI Evidências 2016 e IDDSI Perguntas frequentes (FAQs) (<http://iddsi.org/framework/>).

O Diagrama IDDSI fornece uma terminologia comum para descrever a textura de alimentos e espessura das bebidas. Os testes IDDSI têm como objetivo confirmar o fluxo ou as características da textura de um produto específico no momento do teste. O teste deve ser feito em alimentos e bebidas nas *condições em que se pretende servi-los* (especialmente temperatura). Os profissionais têm a responsabilidade de fazer recomendações de alimentos ou bebidas para um determinado paciente com base em sua avaliação clínica de forma abrangente.

IDDSI gostaria de agradecer o interesse e a participação da comunidade global, incluindo pacientes, cuidadores, profissionais de saúde, indústria, associações profissionais e pesquisadores. Gostaríamos também de agradecer aos nossos patrocinadores pelo seu generoso apoio.

Por favor, visite o [www.iddsi.org](http://www.iddsi.org) para mais informações.

### O Comitê IDDSI:

**O Comitê IDDSI é um grupo de voluntários que não recebe salário do IDDSI. Eles oferecem seu conhecimento, experiência e tempo para o benefício da comunidade internacional.**

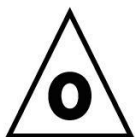
Coordenadores: Peter Lam (CAN) & Julie Cichero (AUS);

Membros do comitê: Jianshe Chen (CHN), Roberto Dantas (BRA), Janice Duivestein (CAN), Ben Hanson (UK), Jun Kayashita (JPN), Mershen Pillay (ZAF), Luis Riquelme (USA), Catriona Steele (CAN), Jan Vanderwegen (BE).

Membros do Comitê Anterior: Joseph Murray (USA), Caroline Lecko (UK), Soenke Stanschus (GER)

A IDDSI (International Dysphagia Diet Standardization Initiative Inc.) é uma entidade independente e sem fins lucrativos. A IDDSI agradece a um grande número de agências, organizações e parceiros da indústria pelo apoio financeiro e outros suportes. Os patrocinadores não estiveram envolvidos com a concepção ou desenvolvimento do diagrama IDDSI.

A implementação do diagrama IDDSI está em andamento. A IDDSI está extremamente grata a todos os patrocinadores que apoiam a implementação <http://iddsi.org/about-us/sponsors/>



# LÍQUIDO FINO

<b>Descrição / Características</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Flui como água</li><li>• Fluxo rápido</li><li>• Pode ser bebido através de qualquer tipo de bico, copo ou canudo conforme apropriado para a idade e habilidades</li></ul>
<b>Raciocínio Fisiológico para este Nível de Espessura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacidade funcional para gerenciar com segurança todos os tipos de líquidos</li></ul>

Embora as descrições sejam fornecidas, use o Métodos de Teste IDDSI para decidir se o líquido atende ao nível 0 do IDDSI.

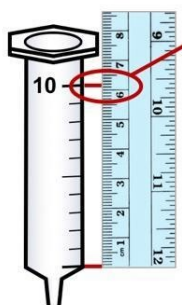
**MÉTODO DE TESTE**

Veja também o documento *Métodos de Teste IDDSI* ou <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

<b>Teste de Fluxo IDDSI*</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menos de 1 mL restante na seringa# de bico liso de 10 mL após 10 segundos de fluxo. (veja as instruções do Teste de Fluxo IDDSI*)</li></ul>
------------------------------	---

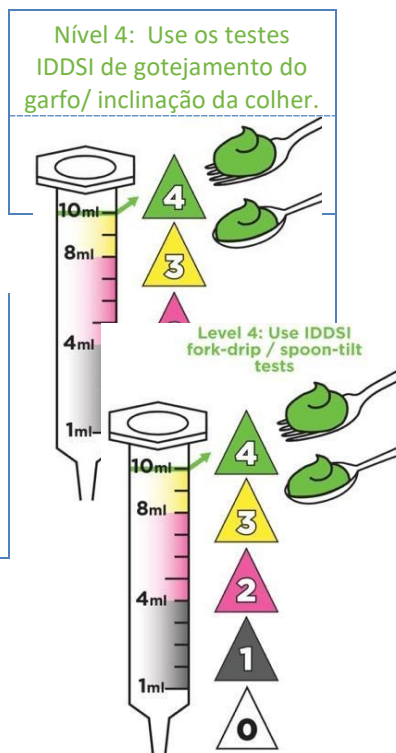
### #Antes de testar...

Você **precisa verificar** o comprimento da sua seringa, porque existem diferenças nos comprimentos. Sua seringa deve ter essa aparência



Comprimento da escala de 10ml = 61.5 mm

1. Remova o êmbolo. Coloque o dedo aqui.	2. Cubra o bico com o dedo e encha com 10 ml.	3. Solte o bico e inicie o cronômetro.	4. Pare em 10 segundos





# MUITO LEVEMENTE ESPESSADO



<b>Descrição / Características</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mais espesso que a água</li><li>• Requer um pouco mais de esforço para beber do que líquidos finos</li><li>• Flui através de canudo, seringa, bico</li><li>• Semelhante à espessura da fórmula para lactentes disponível comercialmente como AR (anti-regurgitação)</li></ul>
<b>Raciocínio Fisiológico para este Nível de Espessura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Predominantemente utilizado na população pediátrica como um líquido espessado que reduz a velocidade do fluxo ainda que seja capaz de fluir através de um bico de mamadeira. A consideração do fluxo através do bico deve ser determinada caso a caso.</li><li>• Também usado em populações adultas onde os líquidos finos fluem muito rápido para serem controlados com segurança. Esses líquidos muito levemente espessados fluirão mais lentamente.</li></ul>

**Embora as descrições sejam fornecidas, use o Métodos de Teste IDDSI para decidir se o líquido atende ao nível 1 do IDDSI.**

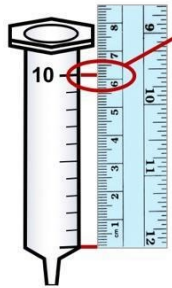
**MÉTODO DE TESTE**

Veja também o documento *Métodos de Teste IDDSI* ou <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

<b>Teste de Fluxo IDDSI *</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• O líquido de teste flui através de uma seringa# de bico liso de 10 ml deixando de 1 a 4 ml na seringa após 10 segundos (veja as instruções do Teste de Fluxo IDDSI*)</li></ul>
-------------------------------	--

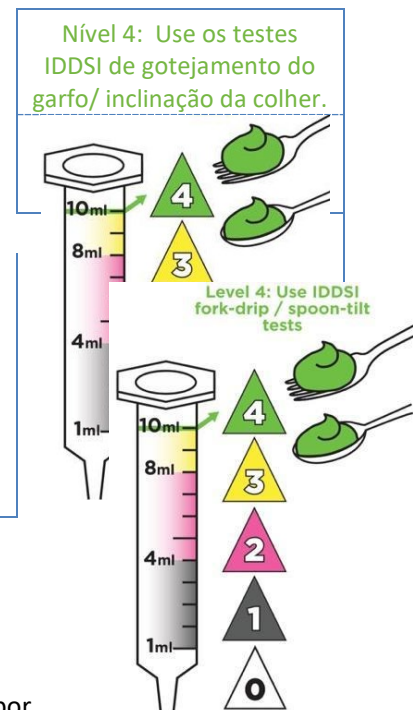
### #Antes de testar...

Você **precisa verificar** o comprimento da sua seringa, porque existem diferenças nos comprimentos. Sua seringa deve ter essa aparência.



Comprimento da escala de 10 ml = 61.5 mm

1. Remova o êmbolo. Coloque o dedo aqui.	2. Cubra o bico com o dedo e encha com 10 ml.	3. Solte o bico e inicie o cronômetro.	4. Pare em 10 segundos.



O Diagrama e os Descritores IDDSI estão licenciados por Creative Commons Attribution---Sharealike 4.0 International License

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

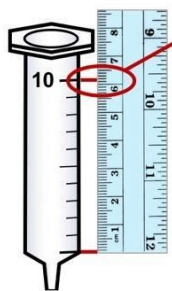
IDDSI 2.0 | Julho, 2019

© IDDSI 2017

<p><b>Descrição / Características</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flui de uma colher</li> <li>• Pode ser bebido em goles, derrama rapidamente de uma colher, mas mais lento que líquidos finos</li> <li>• É necessário um esforço leve para beber esta espessura através de um canudo de orifício padrão (canudo de orifício padrão: 5.3mm de diâmetro)</li> </ul>
<p><b>Raciocínio Fisiológico para este Nível de Espessura</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se o líquido fino flui rápido demais para ser controlado de forma segura, este líquido levemente espessado fluirá em um ritmo ligeiramente mais lento.</li> <li>• Pode ser adequado se o controle da língua for ligeiramente reduzido.</li> </ul>
<p>Embora as descrições sejam fornecidas, use o Métodos de Teste IDDSI para decidir se o líquido atende ao nível 2 do IDDSI.</p> <p><b>MÉTODO DE TESTE</b></p> <p>Veja também o documento <i>Métodos de Teste IDDSI</i> ou <a href="https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a></p>	
<p><b>Teste de Fluxo IDDSI*</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O líquido de teste flui através de uma seringa<sup>#</sup> de bico liso de 10 ml deixando de 4 a 8 ml na seringa após 10 segundos. (veja as instruções do Teste de Fluxo IDDSI*)</li> </ul>

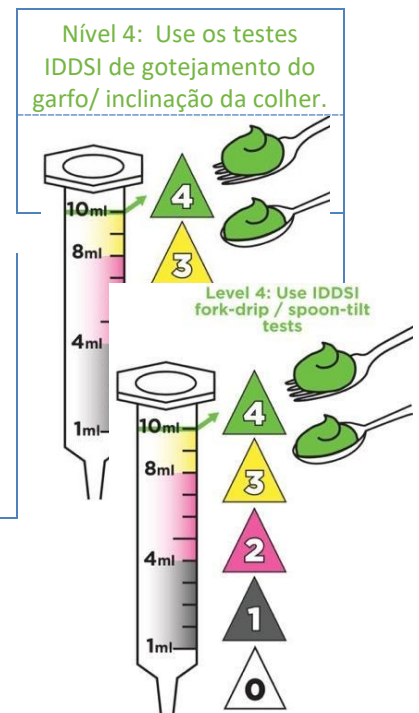
**#Antes de testar...**

Você **precisa verificar** o comprimento da sua seringa, porque existem diferenças nos comprimentos. Sua seringa deve ter essa aparência



Comprimento da escala de 10ml = 61.5 mm

<p>1. Remova o êmbolo. Coloque o dedo aqui.</p>	<p>2. Cubra o bico com o dedo e encha com 10 ml.</p>	<p>3. Solte o bico e inicie o cronômetro.</p>	<p>4. Pare em 10 segundos.</p>



© IDDSI 2017



# LIQUIDIFICADO MODERADAMENTE ESPESSADO



<b>Descrição / Características</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pode ser bebido em um copo</li><li>• É necessário um esforço moderado para sugar através de um canudo de orifício padrão ou de orifício largo (orifício largo = 6.9mm de diâmetro)</li><li>• Não pode ser usado em bico de confeitaria ou em camadas ou moldado em um prato porque não manterá sua forma</li><li>• Não pode ser comido com um garfo porque escorre lentamente entre os dentes do talher</li><li>• Pode ser comido com uma colher</li><li>• Não é necessário nenhum processamento oral ou mastigação – pode ser engolido diretamente</li><li>• Textura lisa e sem “pedaços” (grumos, fibras, pedaços de pele ou casca, cascas, partículas de cartilagem ou osso)</li></ul>
<b>Raciocínio Fisiológico para este Nível de Espessura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se o controle da língua é insuficiente para gerenciar o líquido levemente espessado (Nível 2), esta espessura pode ser adequada</li><li>• Permite mais tempo para controle oral</li><li>• Necessita de algum esforço de propulsão da língua</li><li>• Dor na deglutição</li></ul>
<p>Embora as descrições sejam fornecidas, use o Métodos de Teste IDDSI para decidir se o alimento/líquido atende ao nível 3 do IDDSI.</p> <p><b>MÉTODO DE TESTE</b></p> <p>Veja também o documento <i>Métodos de Teste IDDSI</i> ou <a href="https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/">https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</a> and <a href="https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a></p>	
<b>Teste de Fluxo IDDSI*</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• O líquido de teste flui através de uma seringa<sup>#</sup> de bico liso de 10ml deixando mais de 8ml na seringa após 10 segundos. *(veja as instruções do Teste de Fluxo IDDSI)</li></ul>
<b>Teste de Gotejamento do Garfo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Goteja lentamente em porções através dos dentes do garfo</li><li>• Quando um garfo é pressionado na superfície do alimento Nível 3 Líquido Moderadamente Espessado/Liquidificado, os dentes do garfo não deixam um padrão evidente na superfície</li><li>• Se espalha se derramado sobre uma superfície plana</li></ul>
<b>Teste de Inclinação da colher</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Derrama facilmente da colher quando inclinada, não gruda na colher</li></ul>
<i>Onde garfos não estão disponíveis</i> <b>Teste com Pausinhos (Hashi)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hashi não adequado para esta textura</li></ul>
<i>Onde garfos não estão disponíveis</i> <b>Teste do Dedo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Não é possível segurar uma amostra de alimento desta textura com os dedos. No entanto, esta textura desliza suavemente e facilmente entre o polegar e os dedos, deixando uma camada.</li></ul>



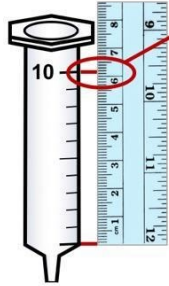
**Alimentos específicos ou outros exemplos (OBS. Esta lista não é completa)**

Os seguintes itens podem se enquadrar no IDDSI Nível 3:

- “Primeiros alimentos” de bebê (papinha de cereal de arroz ou papinha de frutas)
- Molhos e Caldos, conforme confirmado pelo Teste de Fluxo IDDSI
- Alguns xaropes, conforme confirmado pelo Teste de Fluxo IDDSI

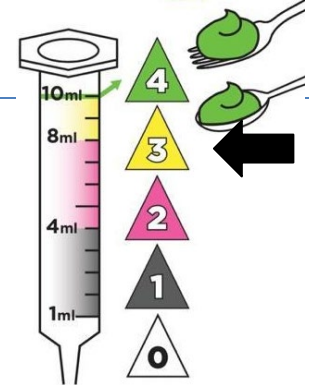
**#Antes de testar...**

Você **precisa verificar** o comprimento da sua seringa, porque existem diferenças nos comprimentos. Sua seringa deve ter essa aparência



Comprimento da escala de 10ml = 61.5 mm

Nível 4: Use os testes IDDSI de gotejamento do garfo/ inclinação da colher.



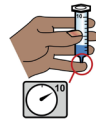
1. Remova o êmbolo. Coloque o dedo aqui.



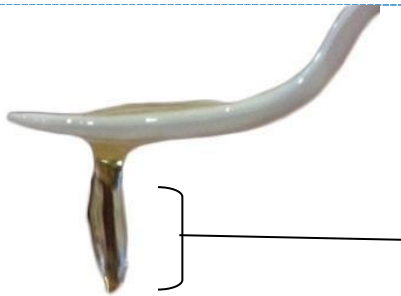
2. Cubra o bico com o dedo e encha com 10 ml.



3. Solte o bico e inicie o cronômetro.



4. Pare em 10 segundos.



LIQUIDIFICADO



Goteja lentamente em porções através dos dentes do garfo



# PASTOSO EXTREMAMENTE ESPESSADO



<b>Descrição / Características</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Normalmente comido com uma colher (com um garfo é possível)</li><li>• Não pode ser bebido em um copo porque não flui facilmente</li><li>• Não pode ser sugado por canudo</li><li>• Não exige mastigação</li><li>• Pode ser usado em bico de confeitaria, colocado em camadas ou moldado porque mantém sua forma, mas <u>não</u> deve exigir mastigação se apresentado nesta forma</li><li>• Mostra algum movimento muito lento sob a gravidade, mas não pode ser derramado</li><li>• Cai da colher em uma única colherada quando inclinada e continua a manter a forma em um prato</li><li>• Sem grumos</li><li>• <u>Não</u> pegajoso</li><li>• O líquido não deve se separar do sólido</li></ul>
<b>Raciocínio Fisiológico para este Nível de Espessura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se o controle da língua for significativamente reduzido, esta categoria pode ser mais fácil de controlar</li><li>• Requer menos esforço de propulsão do que o Moído e Úmido (Nível 5), Macio e Picado (Nível 6) e Normal Fácil de Mastigar (Nível 7), mas mais do que o Liquidificado/ Moderadamente Espessado (Nível 3)</li><li>• Não é necessário morder ou mastigar</li><li>• Aumento de resíduo oral e/ou faríngeo é um risco se for pegajoso demais</li><li>• Qualquer alimento que requer mastigação, manipulação controlada ou formação de bolo <u>não</u> é adequado</li><li>• Dor na mastigação ou deglutição</li><li>• Dentes ausentes, próteses mal ajustadas</li></ul>
<p>Embora as descrições sejam fornecidas, use o Métodos de Teste IDDSI para decidir se o alimento/líquido atende ao nível 4 do IDDSI.</p> <p><b>MÉTODO DE TESTE</b></p> <p>Veja também o documento <i>Métodos de Teste IDDSI</i> ou <a href="https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a></p>	
<b>Teste de Fluxo IDDSI*</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>N/A.</b> O Teste de Fluxo IDDSI não é aplicável, por favor use o Teste de Gotejamento do Garfo ou Teste de Inclinação da Colher.</li></ul>
<b>Teste de Pressão do Garfo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Liso, sem grumos e granulação mínima</li><li>• Quando um garfo é pressionado na superfície de um alimento Nível 4 Líquido Extremamente Espessado/Pastoso, os dentes de um garfo podem fazer um padrão evidente na superfície, e/ou o alimento retém o entalhe do garfo</li></ul>



<b>Teste de Gotejamento do Garfo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A amostra fica amontoadada acima do garfo; uma pequena quantidade pode fluir através do garfo e formar uma ponta abaixo dos dentes do garfo, mas <u>não</u> flui ou goteja <u>continuamente</u> através dos dentes do garfo (veja figura abaixo)</li> </ul>
<b>Teste de Inclinação da Colher</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coeso o suficiente para manter sua forma na colher</li> <li>Uma colherada cheia deve cair da colher se ela estiver inclinada ou virada para o lado; um movimento muito suave (usando apenas os dedos e o pulso) pode ser necessário para desalojar a amostra da colher, mas a amostra deve deslizar facilmente com muito pouco alimento sobrando na colher. Uma película fina remanescente na colher após o Teste de Inclinação da Colher é aceitável; no entanto, você ainda deve conseguir ver a colher através da película fina; ou seja, a amostra <u>não</u> deve ser firme e pegajosa</li> <li>Pode se espalhar um pouco ou cair muito lentamente em um prato plano</li> </ul>
<i>Onde garfos não estão disponíveis</i> <b>Teste com Pauzinhos (Hashi)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os pauzinhos (hashi) não são adequados para esta textura</li> </ul>
<i>Onde garfos não estão disponíveis</i> <b>Teste do Dedo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>É possível segurar uma amostra desta textura usando os dedos. A textura desliza suave e facilmente entre os dedos e deixa uma camada perceptível</li> </ul>
<b>Indicadores de que a amostra está muito espessa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Não cai da colher quando é inclinada</li> <li>Gruda na colher</li> </ul>

## ALIMENTOS ESPECÍFICOS OU OUTROS EXEMPLOS

Os itens a seguir podem ser adequados para o Nível 4 IDDSI:

Purês adequados para lactentes (por exemplo, purê de carne, mingau de cereais espessado)

Se acumula ou empilha sobre o garfo






Pinga lentamente ou em pedaços / fios através dos dentes de um garfo

Teste de Inclinação da Colher: Mantém a forma na colher; não é firme e pegajoso; pouco alimento deixado na colher



Teste de Inclinação da Colher: Mantém a forma na colher; não é firme e pegajoso; pouco alimento deixado na colher

As imagens a seguir mostram exemplos de alimentos que seriam adequados ou inadequados para o Nível 4 de acordo com o Teste de inclinação da colher IDDSI.

Teste de Inclinação da Colher: SEGURO: Mantém a forma na colher; não é firme e pegajoso; pouco alimento deixado na colher



Teste de Inclinação da Colher: SEGURO: Mantém a forma na colher; não é firme e pegajoso; pouco alimento deixado na colher



Teste de Inclinação da Colher: NÃO SEGURO: Mantém a forma na colher; FIRME E PEGAJOSO; MUITO alimento deixado na colher





# MOÍDO E ÚMIDO



<b>Descrição / Características</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pode ser comido com um garfo ou colher</li><li>• Poderia ser comido com pauzinhos (hashi) em alguns casos, se o indivíduo tiver um controle manual muito bom</li><li>• Pode ser moldado (por exemplo, em forma de bola) em um prato</li><li>• Macio e úmido sem líquido fino separado</li><li>• Pequenos grumos visíveis dentro do alimento<ul style="list-style-type: none"><li>➢ <i>Pediátrico, igual ou menor que 2mm de largura e não mais que 8 mm de comprimento</i></li><li>➢ <i>Adulto, igual ou menor que 4mm de largura e não mais que 15 mm de comprimento</i></li></ul></li><li>• Grumos são fáceis de espremer com a língua</li></ul>
<b>Raciocínio Fisiológico para este Nível de Espessura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Não é necessário morder</li><li>• É necessária mínima mastigação</li><li>• A força da língua sozinha pode ser usada para quebrar pequenas partículas moles nesta textura</li><li>• A força da língua é necessária para mover o bolo</li><li>• Dor ou fadiga na mastigação</li><li>• Dentes ausentes, próteses mal ajustadas</li></ul>
<b>Embora as descrições sejam fornecidas, use o Métodos de Teste IDDSI para decidir se o alimento atende ao nível 5 do IDDSI.</b>	
<b>MÉTODO DE TESTE</b>	
Veja também o documento <i>Métodos de Teste IDDSI</i> ou <a href="https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a>	
<b>Teste de Pressão do Garfo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quando pressionado com um garfo, as partículas devem ser facilmente separadas entre e através dos dentes de um garfo</li><li>• Pode ser facilmente amassado com pouca pressão de um garfo [a pressão <u>não</u> deve fazer a unha do polegar ficar branca]</li></ul>
<b>Teste de Gotejamento do Garfo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quando uma amostra é coletada com um garfo, ela empilha ou pode se acumular no garfo e não flui fácil ou completamente ou cai através dos dentes de um garfo</li></ul>
<b>Teste de Inclinação da Colher</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coeso o suficiente para manter sua forma na colher</li><li>• Uma colherada cheia deve deslizar/derramar fora da colher se a colher for inclinada ou virada de lado ou balançada levemente; a amostra deve deslizar facilmente com muito pouco alimento deixado na colher; isto é, amostra <u>não</u> deve ser pegajosa</li><li>• Uma amostra servida moldada em bola pode se espalhar ou se desmanchar muito pouco em um prato</li></ul>
<i>Onde garfos não estão disponíveis</i> <b>Teste com Pauzinhos (Hashi)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pauzinhos (hashi) podem ser usados para pegar ou segurar essa textura se a amostra for úmida e coesa e a pessoa tiver um controle manual muito bom para usar pauzinhos</li></ul>

Onde garfos não estão disponíveis

### Teste do Dedo

- É possível segurar facilmente uma amostra desta textura usando os dedos; pequenas partículas macias, lisas e arredondadas podem ser facilmente separadas entre os dedos. O material vai parecer úmido e vai deixar os dedos molhados.

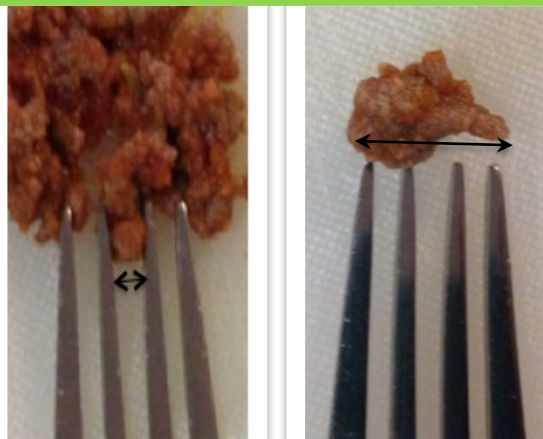
## ALIMENTOS ESPECÍFICOS OU OUTROS EXEMPLOS <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

### CARNE

- Finamente picada\* ou moída\*, picadinho macio
  - *Pediátrico, igual ou menor que 2mm de largura e não mais que 8 mm de comprimento*
  - *Adulto, igual ou menor que 4mm de largura e não mais que 15 mm de comprimento*
- Sirva em molho/caldo levemente, moderadamente ou extremamente espessado, escorrendo o excesso

\* Se a textura não puder ser picada/moída finamente, ela deve ser feita pastosa

Use a fenda entre os dentes do garfo (4 mm) para determinar se os pedaços picados são do tamanho correto ou incorreto



### PEIXE

- Finamente amassado em molho/caldo levemente, moderadamente ou extremamente espessado, escorrendo o excesso
  - *Pediátrico, igual ou menor que 2mm de largura e não mais que 8 mm de comprimento*
  - *Adulto, igual ou menor que 4mm de largura e não mais que 15 mm de comprimento*

**Nota - requisitos de tamanho de pedaços para todos os alimentos no Nível 5 Moído e Úmido:**

**Pediátrico, igual ou menor que 2mm de largura e não mais que 8 mm de comprimento**

**Adulto, igual ou menor que 4mm de largura e não mais que 15 mm de comprimento**

### FRUTA

- Servir finamente picada ou amassada
- Escorra o excesso de suco
- Se necessário, sirva em um molho/caldo levemente, moderadamente ou extremamente espessado e escorra o líquido em excesso. Nenhum líquido fino deve se separar do alimento
  - *Pediátrico, igual ou menor que 2mm de largura e não mais que 8 mm de comprimento*
  - *Adulto, igual ou menor que 4mm de largura e não mais que 15 mm de comprimento*

### VEGETAIS

- Servir finamente picada ou amassada
- Escorrer qualquer líquido
- Se necessário, sirva em um molho/caldo levemente, moderadamente ou extremamente espessado e escorra o líquido em excesso. Nenhum líquido fino deve se separar do alimento
  - *Pediátrico, igual ou menor que 2mm de largura e não mais que 8 mm de comprimento*
  - *Adulto, igual ou menor que 4mm de largura e não mais que 15 mm de comprimento*

## CEREAL

- Espesso e liso com pequenos grumos macios
  - *Pediátrico, igual ou menor que 2mm de largura e não mais que 8 mm de comprimento*
  - *Adulto, igual ou menor que 4mm de largura e não mais que 15 mm de comprimento*
- Textura totalmente amolecida
- Qualquer leite/líquido não deve separar-se do cereal. Escorra qualquer excesso de líquido antes de servir

## PÃO

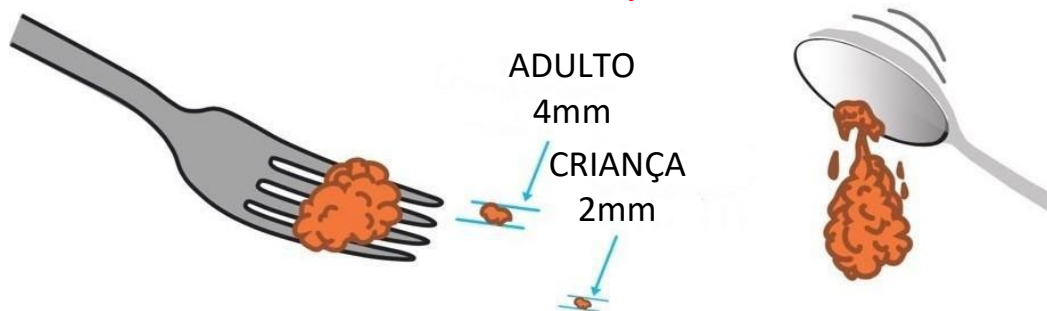
- Não é permitido pão seco regular, sanduíches ou torradas de qualquer tipo
- Use o vídeo de receita de sanduíche IDDSI Nível 5 Moído e Úmido  
<https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqmz18>
- Use pães gelificados e úmidos em toda a espessura.



## ARROZ, CUSCUZ, QUINOA (e texturas alimentares semelhantes)

- Não é pegajoso ou aderente
- Não deve ser separado em grãos individuais quando cozido e servido
- Sirva com molho levemente, moderadamente ou extremamente espessado e o molho não deve separar-se do arroz, cuscuz, quinoa (e texturas alimentares semelhantes). Escorra o excesso de fluido antes de servir

**Os Alimentos Moído e Úmido devem passar nos três testes!**



### Teste do Garfo IDDSI

*Pediátrico, igual ou menor que 2mm de largura e não mais que 8 mm de comprimento*

*Adulto, igual ou menor que 4mm de largura e não mais que 15 mm de comprimento*

4 mm é a distância entre as pontas de um garfo de jantar padrão

+

**Macio o suficiente para esmagar facilmente com um garfo ou colher**

**Não precisa que a unha do polegar fique branca**

+

### Teste de Inclinação da Colher IDDSI

A amostra mantém sua forma na colher e cai facilmente se a colher for inclinada ou levemente sacudida

A amostra **não** deve ser firme ou pegajosa





# MACIO E PICADO



<b>Descrição / Características</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pode ser comido com um garfo, colher ou <i>hashi</i></li><li>• Pode ser amassado ou separado com a pressão do garfo, colher ou <i>hashi</i></li><li>• A faca não é necessária para cortar esse alimento, mas pode ser usada para ajudar a colocar no garfo ou colher</li><li>• Completamente macio, tenro e úmido, mas sem líquido fino separado</li><li>• É necessário mastigar antes de engolir</li><li>• Pedacos picados conforme apropriado para o tamanho e capacidade de processamento oral<ul style="list-style-type: none"><li>➢ <i>Pediátrico, pedaços de 8mm (não maior que)</i></li><li>➢ <i>Adultos, pedaços de 15 mm = 1,5 cm (não maior que)</i></li></ul></li></ul>
<b>Raciocínio Fisiológico para este Nível de Espessura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Não é necessário morder</li><li>• É necessário mastigar</li><li>• Pedacos com tamanho dimensionados para minimizar o risco de asfixia</li><li>• Controle e força da língua são necessários para mover o alimento e mantê-lo dentro da boca para a mastigação e processamento oral</li><li>• A força da língua é necessária para mover o bolo alimentar para engolir</li><li>• Dor ou fadiga na mastigação</li><li>• Ausência de dentes, próteses mal ajustadas</li></ul>
<p>Embora as descrições sejam fornecidas, use o Métodos de Teste IDDSI para decidir se o alimento atende ao nível 6 do IDDSI.</p> <p><b>MÉTODOS DE TESTE</b></p> <p>Veja também o documento <i>Métodos de Teste IDDSI</i> ou <a href="https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a></p>	
<b>Teste de Pressão do Garfo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A pressão de um garfo segurado de lado pode ser usada para “cortar” ou “quebrar” ou “lascar” essa textura em pedacos menores</li><li>• Quando uma amostra do tamanho de uma unha do polegar (1,5x1,5 cm) é pressionada com os dentes de um garfo a uma pressão onde a unha do polegar torna-se branca, a amostra se esmaga, quebra, muda de forma e não retorna à sua forma original quando o garfo é removido.</li></ul>
<b>Teste de Pressão da Colher</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A pressão de uma colher segurada de lado pode ser usada para “cortar” ou quebrar essa textura em pedacos menores.</li><li>• Quando uma amostra do tamanho de uma unha do polegar (1,5x1,5 cm) é pressionada com a base de uma colher, a amostra se esmaga, quebra, muda de forma e não retorna à sua forma original quando a colher é removida.</li></ul>
<i>Quando garfos não estão disponíveis</i> <b>Teste com Pausinhos (Hashi)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hashis podem ser usados para quebrar esta textura em pedacos pequenos ou espetar o alimento</li></ul>

Quando garfos não estão disponíveis

#### Teste do Dedo

- Use uma amostra do tamanho da unha do polegar (1,5cm x 1,5cm). É possível esmagar um pedaço dessa textura usando a pressão dos dedos de tal forma que a unha do polegar e do dedo indicador fiquem brancas. A amostra quebra e não irá retornar à sua forma inicial uma vez que a pressão é liberada.

#### Alimentos Específicos ou Outros exemplos:

##### CARNE

- Carne cozida, tenra não maior que
  - *Pediátrica, pedaços de 8 mm*
  - *Adultos, 15 mm = pedaços de 1,5 x 1,5 cm*
  - *Se a textura não puder ser servida macia e tenra em 1,5 cm x 1,5 cm (conforme confirmado com o teste de pressão do garfo/da colher), servir moído e úmido*

**Nota - requisitos de tamanho dos pedaços para todos os alimentos no Nível 6 Macio e Picado:**

**Pediátrico,  
pedaços de 8mm  
Adulto pedaços**

##### PEIXE

- Peixe cozido e macio o suficiente para quebrar em pedaços pequenos com garfo, colher ou hashi, não maiores que
  - *Pediátrico, pedaços de 8 mm*
  - *Adultos, pedaços de 15 mm = 1,5 cm*
- Sem espinhas ou pele dura

##### COZIDOS/ENSOPADOS

- A porção líquida (por exemplo, molho) deve ser espessada (de acordo com as recomendações do fonoaudiólogo)
- Pode conter carne, peixe ou vegetais se os pedaços cozidos forem macios e tenros e não maiores do que
  - *Pediátrico, pedaços de 8 mm*
  - *Adultos, pedaços de 15 mm = 1,5 cm*
- Sem grumos duros

##### FRUTA

- Sirva picado ou amassada se não puder ser cortado em pedaços macios e pequenos.
  - *Pediátrico, pedaços de 8 mm*
  - *Adultos, pedaços de 15 mm = 1,5 cm*
- Partes fibrosas de frutas não são adequadas
- Escorra o excesso de suco
- Avalie a capacidade individual de gerenciar frutas com alto teor de água (por exemplo, melancia), onde o suco se separa do sólido na boca durante a mastigação

##### VEGETAIS

- Legumes cozidos no vapor ou cozidos com tamanho até:
  - *Pediátrico, pedaços de 8 mm*
  - *Adultos, 15 mm = pedaços de 1,5 cm*
- Os vegetais fritos podem ser muito firmes e não são macios ou tenros. Verifique a maciez com o teste de pressão do garfo/da colher.

## CEREAL

- Macio com pedaços amolecidos e tenros não maiores que
  - *Pediátrico, pedaços de 8 mm*
  - *Adultos, 15 mm = pedaços de 1,5 cm*
- Textura totalmente macia
- Qualquer excesso de leite ou líquido deve ser drenado e/ou espessado até o nível de espessamento recomendado pelo fonoaudiólogo

## PÃO

- Nenhum pão seco, sanduíches ou torradas de qualquer tipo
- Use a receita de sanduíche contida no IDDSI Nível 5 Moído e Úmido para preparar pão e adicionar ao recheio que atenda aos requisitos do Nível 6 Macio e Picado

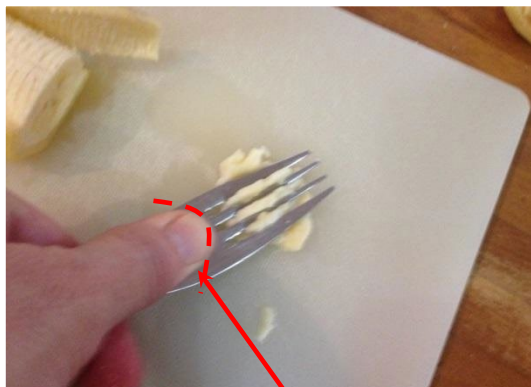
<https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufgmz1>

- Use pães gelificados e úmidos em toda a espessura.



## ARROZ, CUSCUS, QUINOA (e texturas alimentares semelhantes)

- Sem partículas/granulado, não pegajoso ou aderente



Unha do polegar ficam brancas



A amostra é esmagada e não retorna à sua forma original quando a pressão é liberada



*Pedaços de alimento com grumos não maiores que 8 mm x 8 mm para crianças*



*Pedaços de alimento com tamanho não maiores que 1,5 cm x 1,5 cm para adultos*

**Alimento Macio e Picado deve passar por ambos os testes de tamanho do pedaço de alimento e de maciez!**



*A unha do polegar fica branca. Amostra esmagada e não*



## FÁCIL DE MASTIGAR



### Descrição / Características

- Alimentos normais do cotidiano de texturas macias/tenras, que são apropriadas à cada desenvolvimento e idade
- Qualquer método pode ser usado para comer esses alimentos
- O tamanho dos pedaços não é restrito ao Nível 7, portanto, os alimentos podem ser de uma *variedade de tamanhos*
  - Pedaços menores ou maiores que 8 mm (pediátrico)
  - Pedaços menores ou maiores que 15 mm = 1,5 cm (adultos)
- Não inclui alimentos: duros, pegajosos, mascantes, fibrosos, crocantes ou que esfarelam, sementes, partes fibrosas de frutas, cascas ou ossos
- Pode incluir alimentos e líquidos de "dupla consistência" ou "consistência mista" se também for seguro para o Nível 0 e a critério do fonoaudiólogo. Se não for seguro para Nível 0 Fino, a porção líquida pode ser espessada no nível recomendado pelo fonoaudiólogo.

### Raciocínio Fisiológico para este Nível de Espessura

- Requer a capacidade de morder alimentos macios e mastigar e processar oralmente por tempo suficiente para que a pessoa forme um bolo alimentar macio e coeso que esteja "pronto para engolir". Não requer necessariamente dentes.
- Requer a capacidade de mastigar e processar oralmente alimentos macios/tenros sem cansar facilmente.
- Pode ser adequado para pessoas que achem alimentos duros e/ou mastigáveis difíceis ou dolorosos para mastigar e engolir.
- Este nível pode apresentar um risco de asfixia para pessoas com risco aumentado de asfixia clinicamente identificados, porque os pedaços de alimentos podem ser de *qualquer tamanho*. Restringir o tamanho dos pedaços de alimentos visa minimizar o risco de asfixia (por exemplo, Nível 4 Pastoso, Nível 5 Moído e Úmido, Nível 6 Macio e Picado tem restrições de tamanho de pedaço de alimento para minimizar o risco de asfixia)
- Este nível pode ser usado por fonoaudiólogos especialistas para o treino de desenvolvimento, ou progressão para alimentos que necessitam de habilidades de mastigação mais avançadas
- **Se o indivíduo precisar de supervisão para comer com segurança, antes de usar este nível de textura, consulte um fonoaudiólogo especialista para determinar a textura adequada e um plano alimentar para segurança.**
  - Pode não ser seguro para alguns indivíduos comer sem supervisão devido a dificuldades na mastigação e deglutição e/ou comportamentos de risco para alimentação. Exemplos de comportamentos de risco durante as refeições incluem: não mastigar de forma adequada, colocar muita comida na boca, comer muito rápido ou engolir grandes porções de alimentos, incapacidade de avaliar a própria mastigação.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os fonoaudiólogos devem ser consultados para orientação específica sobre as necessidades, solicitações e requisitos para supervisão do paciente.</li> </ul> <p><b>Onde a supervisão durante as refeições é necessária, este nível deve ser usado apenas sob a recomendação estrita e orientação por escrito de um Fonoaudiólogo.</b></p>
--	---

Embora as descrições sejam fornecidas, use o Métodos de Teste IDDSI para decidir se o alimento atende ao nível 7 Fácil de Mastigar do IDDSI.

#### MÉTODO DE TESTE

Veja também o documento *Métodos de Teste IDDSI* ou <https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/>

<b>Teste de Pressão do Garfo*</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A pressão de um garfo segurado de lado pode ser usada para “cortar”, quebrar ou lascas essa textura em pedaços menores;</li> <li>Quando um pedaço do tamanho de uma unha do polegar (1.5x1.5cm) é pressionado com os dentes de um garfo a uma pressão onde a unha do polegar torna-se branca, a amostra se esmaga, quebra, muda de forma e não retorna à sua forma original quando o garfo é removido.</li> </ul>
<b>Teste de Pressão da Colher</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A pressão de uma colher segurada de lado pode ser usada para “cortar” ou quebrar essa textura em pedaços menores.</li> <li>Quando uma amostra do tamanho de uma unha do polegar (1,5x1,5 cm) é pressionada com a base de uma colher, onde a unha do polegar torna-se branca, a amostra se esmaga, quebra, muda de forma e não retorna à sua forma original quando a colher é removida.</li> </ul>
<i>Onde garfos não estão disponíveis</i> <b>Teste com Pauzinhos (Hashi)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os pauzinhos (hashi) podem ser usados para furar esta textura</li> </ul>
<i>Onde garfos não estão disponíveis</i> <b>Teste do Dedo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use uma amostra do tamanho da unha do polegar (1,5cm x 1,5cm). É possível esmagar um pedaço dessa textura usando a pressão dos dedos de tal forma que a unha do polegar e do dedo indicador fiquem brancas. A amostra quebra e não irá retornar à sua forma inicial uma vez que a pressão é liberada.</li> </ul>

#### Alimentos Específicos ou Outros exemplos:

##### CARNE

- Carne cozida, até ficar macia;
- Se a textura não puder ser servida macia, sirva moída e úmida

##### PEIXE

- Peixe cozido e macio suficiente para quebrar em pequenos pedaços com o garfo, colher ou hashi;

##### COZIDOS/ENSOPADOS

- Pode conter carnes, peixes ou vegetais ou combinações destes, se os pedaços cozidos estiverem macios e tenros;
- Sirva em molho levemente, moderadamente ou extremamente espesso e escorra o líquido em excesso;
- Sem grumos duros

##### FRUTA

- Macia o suficiente para ser cortada em pedaços menores com a lateral de um garfo ou colher. Não usar a parte fibrosa das frutas (por exemplo, parte branca da laranja)

#### VEGETAIS

- Cozinhe no vapor ou ferva os vegetais até ficarem macios. Vegetais fritos podem ser muito firmes para este nível. Verifique a maciez com teste de pressão do garfo ou da colher

#### CEREAL

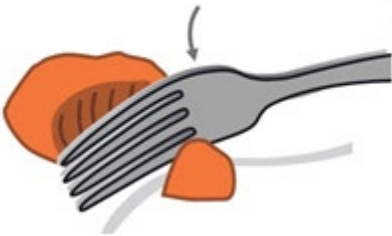
- Servidos com textura amolecida
- Escorra o excesso de leite ou líquido ou espesse até o nível recomendado pelo fonoaudiólogo

#### PÃO

- Pão, sanduíches e torradas que podem ser cortados ou quebrados em pedaços menores com a lateral de um garfo ou colher, podem ser fornecidos conforme critério do fonoaudiólogo

#### ARROZ, CUSCUZ, QUINOA (e texturas alimentares semelhantes)

- Sem instruções especiais



**Alimentos Fáceis de Mastigar devem quebrar facilmente com a lateral de um garfo ou colher e passar no Teste de Pressão do Garfo!**



*Deve ser capaz de quebrar o alimento facilmente com a lateral de um garfo ou colher*

*A unha do polegar fica branca. Amostra esmagada não retorna à sua forma original quando a pressão é liberada*







# NORMAL



## Descrição/ Características

NÃO há restrições de texturas nesse nível

- Alimentos normais do cotidiano, de várias texturas, que são apropriadas à idade e desenvolvimento
- Qualquer método pode ser usado para comer esses alimentos
- Os alimentos podem ser duros e crocantes ou naturalmente macios
- O tamanho da amostra não é restrito no nível 7, portanto, os alimentos podem ser de uma *variedade de tamanhos*
  - Pedacos menores ou maiores que 8mm (Pediátrico)
  - Pedacos menores ou maiores que 15mm= 1,5cm (Adulto)
- Inclui pedacos duros, pegajosos, mascantes, fibrosos, aderentes, secos, crocantes, que esfarelam
- Inclui alimentos que contém sementes, membranas e peles, cascas e espinhas/ossos
- Inclui “dupla consistência” ou “consistência mista” para alimentos e líquidos

## Raciocínio Fisiológico para este Nível de Espessura

- Capacidade de morder alimentos duros ou macios e mastigá-los tempo suficiente para que eles formem um bolo macio e coeso que está “pronto para engolir”
- Uma capacidade para mastigar todas as texturas alimentares sem cansaço fácil
- Uma capacidade de extrair osso ou cartilagem da boca que não pode ser engolida com segurança

## MÉTODO DE TESTE

- Não Aplicável

# ALIMENTOS DE TRANSIÇÃO



<b>Descrição / Características</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alimentos que começam com uma textura (por exemplo, sólido firme) e mudam para outra textura especificamente quando a umidade (por exemplo, água ou saliva) é aplicada, ou quando ocorre uma mudança na temperatura (por exemplo, aquecimento)</li></ul>
<b>Raciocínio Fisiológico para este Nível de Espessura</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Morder não é necessário</li><li>• Mastigação mínima necessária</li><li>• A língua pode ser usada para amassar esses alimentos, uma vez alterados por temperatura ou com adição de umidade/saliva.</li></ul> <p>➤ Pode ser usado para exercícios de desenvolvimento ou reabilitação das habilidades de mastigação (por exemplo, desenvolvimento da mastigação na população pediátrica e população com atraso de desenvolvimento; reabilitação da função mastigatória após o AVC)</p>
<p>Embora as descrições sejam fornecidas, use o Métodos de Teste IDDSI para decidir se o alimento atende aos requisitos para Alimentos de Transição.</p> <p><b>MÉTODO DE TESTE</b></p> <p>Veja também o documento <i>Métodos de Teste IDDSI</i> ou <a href="https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/">https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</a></p>	
<b>Teste de Pressão do Garfo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Após o contato com umidade ou temperatura, a amostra pode ser facilmente deformada e não recupera sua forma quando o garfo é levantado.</li><li>• Utilize uma amostra do tamanho da unha do polegar (1,5 cm x 1,5 cm), coloque 1 ml de água sobre a amostra e espere um minuto. Aplique a pressão do garfo com os dentes do garfo até que a unha fique branca. A amostra é uma textura alimentar de transição se após a remoção da pressão do garfo:<ul style="list-style-type: none"><li>• A amostra foi esmagada e desintegrada e já não se parece com o seu estado original</li><li>• Ou se derreteu significativamente e já não se parece com seu estado original (por exemplo, pedaços de gelo).</li></ul></li></ul>
<b>Teste de Pressão da Colher</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Como acima, utilizando a base da colher no lugar do garfo</li></ul>
<i>Quando garfos não estão disponíveis</i> <b>Teste com Pausinhos (Hashi)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilize uma amostra do tamanho da unha do polegar (1,5 cm x 1,5 cm), coloque 1 ml de água sobre a amostra e espere um minuto. A amostra pode ser facilmente desfeita usando hashi com uma pressão mínima</li></ul>

Quando garfos não estão disponíveis  
**Teste do Dedo**

- Utilize uma amostra do tamanho da unha do polegar (1,5 cm x 1,5 cm), coloque 1 ml de água sobre a amostra e espere um minuto. A amostra se desfaz completamente esfregando a amostra entre o polegar e o dedo indicador e não volta à sua forma inicial

- Aplique 1 ml de água na amostra;
- Espere 1 minuto

### ALIMENTOS DE TRANSIÇÃO



Unha do polegar fica  
branca



A amostra é esmagada e quebra, e  
não retorna à sua forma original  
quando a pressão é liberada

# TEXTURAS E ALIMENTOS QUE PODEM CAUSAR RISCO DE ASFIXIA



Exemplos foram extraídos de relatórios internacionais

**Texturas duras ou secas são um risco de asfixia porque** exigem boa capacidade de mastigação para quebrar e misturar o alimento com saliva tornando-os úmidos o suficiente para serem engolidos com segurança.

*Exemplos de texturas duras ou secas:* nozes, cenouras cruas, torresmo, pães duros.

**Texturas fibrosas ou firmes são um risco de asfixia porque** exigem boa capacidade de mastigação, e capacidade de mastigação prolongada para quebrar em pedaços pequenos o suficiente para serem engolidos com segurança.

*Exemplos de texturas fibrosas ou duras:* bife, abacaxi

**Texturas mascantes são um risco de asfixia porque** são pegajosas e podem ficar presas no céu da boca, nos dentes ou bochechas e cair nas vias respiratórias

*Exemplos de texturas mascantes:* balas / pirulitos / doces, pedaços de queijo, marshmallows, chicletes, purê de batata muito viscoso.

**Texturas crocantes são um risco de asfixia porque** exigem boa capacidade de mastigação para quebrar e misturar o alimento com saliva tornando-os macios, arredondados e úmidos o suficiente para serem engolidos com segurança.

*Exemplos de texturas crocantes:* torresmo, bacon crocante, alguns cereais secos

**Outras Texturas crocantes são um risco de asfixia porque** exigem boa capacidade de mastigação e capacidade de mastigação prolongada para quebrá-las em pedaços pequenos o suficiente e misturá-los com a saliva para que eles sejam seguros para engolir.

*Exemplos de texturas crocantes:* cenoura crua, maçã crua, pipoca

**Texturas que espetam ou pontiagudas são um risco de asfixia porque** exigem boa capacidade de mastigação para quebrá-las em pedaços pequenos, macios, arredondados e úmidos o suficiente para serem engolidos com segurança.

*Exemplo de texturas que espetam ou pontiagudas:* salgadinhos de milho secos

**Texturas que esfarelam são um risco de asfixia porque** precisam de um bom controle da língua para misturar os pedaços esfarelados com saliva suficiente para ficarem úmidos e seguro para engolir.

*Exemplos de texturas que esfarelam:* bolos secos, biscoitos secos.

**Caroços, sementes e partes brancas de fruta são um risco de asfixia porque** são duras e fazem parte de outras texturas duras ou fibrosas, tornando um processo complexo separá-las e removê-las da boca

*Exemplos de sementes e partes brancas de frutas* incluem sementes de maçã ou abóbora, a parte branca de laranjas

**Peles, cascas ou cascas externas são um risco de asfixia, porque** costumam ser fibrosas, pontiagudas e secas e necessitam boa habilidade na mastigação para diminuir os pedaços e saliva suficiente para deixá-los úmidos, OU habilidade suficiente para remover os pedaços da boca. Esses pequenos pedaços ficam presos aos dentes e gengivas e podem ficar retidos na garganta quando engolidos.

*Exemplos de cascas ou cascas externas* incluem cascas de ervilha, casca de uva, farelo, psyllium

---

**Ossos ou cartilagem são um risco de asfixia porque** esses pedaços são duros e geralmente não são mastigados e engolidos. Eles exigem boas habilidades com a língua para removê-los da textura do alimento a que estão presos e, em seguida, remover o osso ou cartilagem da boca.

*Exemplos de osso ou cartilagem* incluem ossos de frango, ossos de peixe.

---

**Alimentos redondos ou de formato longo são um risco de asfixia porque** se não forem mastigados em pedaços pequenos e forem engolidos inteiros, eles têm um formato que pode bloquear completamente as vias respiratórias, causando asfixia

*Exemplos de alimentos redondos ou de formato longo* incluem salsichas, uvas

---

**Texturas pegajosas ou grudentas são um risco de asfixia porque** são pegajosas e podem ficar presas no céu da boca, dentes ou bochechas e cair nas vias respiratórias. Elas exigem boa e prolongada habilidade de mastigação para reduzir a viscosidade adicionando saliva para torná-las seguros para engolir.

*Exemplos de texturas pegajosas:* manteiga de amendoim/nozes, aveia cozida demais, gelatina comestível, konjac, bolinho de arroz pegajoso, doces

---

**Texturas fibrosas (com fiapos) são um risco de asfixia porque** a fibra (fiapo) pode ser difícil de triturar e a polpa pode ficar presa parte na boca e parte na garganta amarrada pela parte fibrosa.

*Exemplos de texturas fibrosas incluem:* vagens verdes, ruibarbo

---

**Dupla consistência ou Consistência Mista são um risco de asfixia porque** exigem boa habilidade para segurar o pedaço sólido na boca enquanto a porção líquida é engolida. Depois que a porção líquida é engolida, os pedaços sólidos são mastigados e engolidos. Esta é uma tarefa oral muito complexa.

*Exemplos de dupla consistência* incluem: sopa com pedaços de alimento, pedaços de cereais com leite, chá de bolhas

---

**Texturas de alimentos complexos são um risco de asfixia porque** exigem a capacidade de mastigar e manipular uma variedade de texturas de alimentos em uma bocada.

*Exemplos de texturas de alimentos complexos* incluem: hambúrguer, cachorro-quente, sanduíche, espaguete com almôndegas, pizza

---

**As texturas flexíveis (moles) são um risco de asfixia porque** se não forem mastigadas em pequenos pedaços tornam-se finas e úmidas e podem formar uma cobertura nas vias aéreas, impedindo o fluxo de ar.

*Exemplos de texturas flexíveis* incluem: alface, pepino em fatias finas, folhas de espinafre bebê

---

**Texturas de alimentos suculentos onde o suco se separa dos alimentos ao mastigar é um risco de asfixia porque** exige que a pessoa seja capaz de engolir o suco enquanto controla o pedaço sólido na boca. Uma vez que o suco foi engolido, é necessário boa habilidade de mastigação para triturar o alimento em pedaços menores para engolir com segurança. É uma tarefa oral complexa.

*Exemplos de texturas de alimentos suculentos* incluem: melancia

---

**Cascas duras ou crostas formadas durante o cozimento ou aquecimento são um risco de asfixia porque** requerem boa habilidade de mastigação para triturá-los em pedaços menores, enquanto mistura com outras texturas de alimentos não afetados pelo processo de aquecimento.

---

## Alimentos que apresentam risco de asfixia – Referências do relatório de autópsias

- 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., Fazeny-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](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](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 de Acompanhamento

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

- IDDSI Métodos de Teste
- IDDSI Evidence
- IDDSI Frequently Asked Questions (FAQs)

## Agradecimentos

### Desenvolvimento do Diagrama IDDSI (2012-2015)

O IDDSI gostaria de agradecer e reconhecer os seguintes patrocinadores por seu generoso apoio no desenvolvimento da estrutura do 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)