

Diagrama IDDSI Completo Definições Detalhadas 2.0 | 2019

O Diagrama e descritores IDDSI são licenciados por
Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

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

IDDSI 2.0 | Julho, 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 novas definições e terminologias internacionais padronizadas para descrever alimentos de textura modificada e líquidos espessados para usar em pessoas com disfagia, de qualquer faixa etária, em qualquer contexto e de qualquer cultura.

Após três anos de trabalho, o Comité da Iniciativa Internacional de Padronização de Dietas para Disfagia divulgou, no ano de 2016, o Diagrama da IDDSI - composto por um contínuo de 8 níveis (0-7), tendo o mesmo sido publicado posteriormente, no ano de 2017. Os níveis estão identificados por números, rótulos de texto e código de cores. [Referência: 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>]

O “Diagrama IDDSI completo definições detalhadas 2019” é uma atualização ao documento de 2016, que apresenta, de forma detalhada, os descritores para todos os níveis do diagrama IDDSI. Os descritores são baseados em metodologias de medida simples, que podem ser usados por qualquer indivíduo - pessoas com disfagia ou cuidadores, profissionais de saúde, da restauração e da indústria, de modo a confirmar o nível em que cada alimento (sólido ou líquido) se insere.

Este documento deve ser lido em conjunto com os documentos “Metodologia de Teste IDDSI 2019”, “Evidências IDDSI 2016” e “Questões frequentes (FAQs)” (<https://iddsi.org/framework/>).

O Diagrama IDDSI fornece uma terminologia comum para descrever a textura dos alimentos e a espessura das bebidas. Os testes IDDSI pretendem obter a confirmação das características de textura, ou de fluxo, de um determinado produto no momento do teste. Os testes devem ser feitos com os alimentos e bebidas, em condições similares às que irão ter no momento em que serão fornecidos, ou consumidos (particularmente a temperatura). O profissional de saúde é responsável por indicar as recomendações sobre os alimentos, ou bebidas, para uma determinada pessoa com disfagia, tendo por base os dados da avaliação clínica.

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

Para mais informações por favor visite: <https://iddsi.org/>.

O Comité IDDSI:

O Comité IDDSI é um grupo de voluntários que não auferem salário da IDDSI. Este grupo disponibiliza o seu conhecimento, experiência e tempo, em benefício da comunidade internacional.

Co- Presidentes: Peter Lam (CAN) & Julie Cichero (AUS);

Membros do Comité: 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 Comité anteriores: Joseph Murray (USA), Caroline Lecko (UK), Soenke Stanschus (GER)

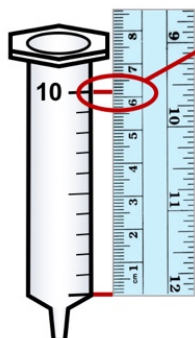
A Iniciativa Internacional de Padronização de Dietas para Disfagia Inc. (IDDSI) é uma entidade independente, sem fins lucrativos. A IDDSI está grata a um vasto número de agências, organizações e parceiros da indústria pelo apoio financeiro, entre outros. Os patrocinadores não estiveram envolvidos na definição e desenvolvimento do diagrama IDDSI.

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

Descrição/ Características	<ul style="list-style-type: none"> • Escorre como água • Fluxo rápido • Pode ser bebido através de qualquer tipo de tetina, copo ou palhinha, de acordo com a idade e capacidade
Fundamentação fisiológica para este nível de espessura	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade funcional para controlar de forma segura qualquer tipo de líquido
<p>Embora sejam fornecidos os descritores, use a Metodologia de Teste IDDSI para decidir se um líquido se enquadra no nível 0 IDDSI.</p> <p>Metodologia de Teste</p> <p>Ver também o documento <i>Metodologia de Teste IDDSI</i> ou https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</p>	
Teste de Fluxo IDDSI *	<ul style="list-style-type: none"> • Fica menos de 1ml, do líquido de teste, numa seringa de bico fino de 10 ml #, após 10 segundos de fluxo (ver Instruções de Teste de Fluxo IDDSI*)

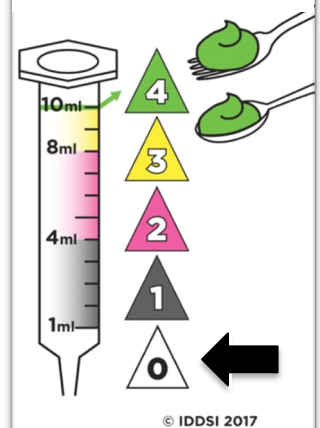
#Antes de testar...

Deve **verificar** o comprimento da sua seringa, porque existem diferentes comprimentos. A sua seringa deve ser semelhante a esta.



Tamanho da escala
10ml=61.5 mm

Nível 4: use o teste IDDSI de pressão do garfo/inclinação da colher



1. Remover o êmbolo
2. Tapar o bico com o dedo e encher com 10 ml
3. Retirar o dedo do bico e iniciar o temporizador
4. Parar aos 10 segundos



INSTRUÇÕES DE TESTE DE FLUXO



MUITO LIGEIRAMENTE

Descrição/ Características

- Mais espesso do que a água.
- Requer um pouco mais de esforço para beber, do que os líquidos finos.
- Escorre através de uma palhinha, seringa ou tetina.
- Semelhante à espessura das fórmulas comerciais de leite para lactentes do tipo anti regurgitação (AR).

Fundamentação fisiológica para este nível de espessura

- Usado maioritariamente em população pediátrica como líquido espessado que reduz a velocidade do fluxo mantendo a capacidade de escorrer através de uma tetina infantil. A velocidade do fluxo através da tetina deve ser determinada, caso a caso.
- Também utilizado na população adulta, em situações em que os líquidos finos escorrem demasiado rápido para poderem ser controlados com segurança. Estes líquidos espessados, de forma muito ligeira, escorrem a uma velocidade ligeiramente menor.

Embora sejam fornecidos os descritores, use a Metodologia de Teste IDDSI para decidir se um líquido se enquadra no nível 1 IDDSI.

Metodologia de Teste

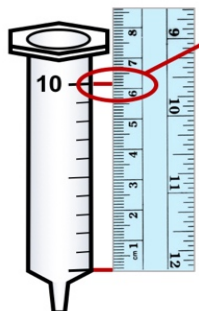
Ver também o documento *Metodologia de Teste IDDSI* ou <https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/>

Teste de Fluxo IDDSI *

- O líquido de teste escorre através de uma seringa de bico fino de 10 ml permanecendo 1-4 ml do líquido na seringa após 10 segundos, sem deixar resíduo (ver instruções de teste de fluxo da IDDSI *).

#Antes de testar...

Deve **verificar** o comprimento da sua seringa porque existem diferentes comprimentos. A sua seringa deve ser semelhante a esta



Tamanho da escala
10ml=61.5 mm

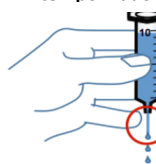
1. Remover o êmbolo



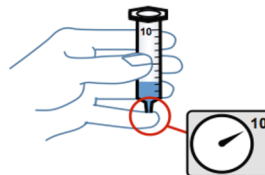
2. Tapar o bico com o dedo e encher com 10 ml



3. Retirar o dedo do bico e iniciar o temporizador

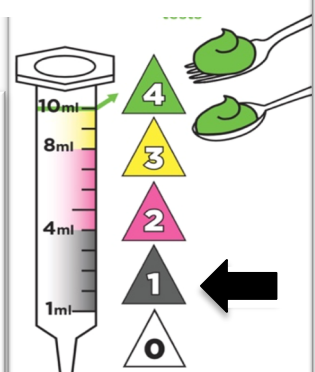


4. Parar aos 10 segundos



INSTRUÇÕES DE TESTE DE FLUXO

Nível 4: use o teste IDDSI de pressão do garfo/inclinação da colher



© IDDSI 2017

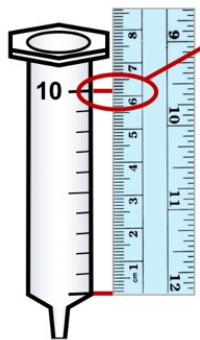
2

LIGEIRAMENTE ESPESSO

<p>Descrição/ Características</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Escorre de uma colher. • Pode ser bebido em goles, escorre rapidamente de uma colher, mas mais lentamente do que um líquido fino. • É necessário esforço para beber um líquido desta espessura através de uma palhinha de diâmetro padrão (5.3 mm de diâmetro).
<p>Fundamentação fisiológica para este nível de espessura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se os líquidos finos, ou muito ligeiramente espessados, escorrem demasiado rápido para serem controlados em segurança, estes líquidos ligeiramente espessados fluem a uma velocidade ligeiramente inferior. • Poderá ser adequada quando existe uma ligeira alteração no controlo dos movimentos da língua.
<p>Embora sejam fornecidos os descritores, use a Metodologia de Teste IDDSI para decidir se um líquido se enquadra no nível 2 IDDSI. Metodologia de Teste Ver também o documento Metodologia de Teste IDDSI ou https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/</p>	
<p>Teste de Fluxo IDDSI *</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O líquido de teste escorre através de uma seringa de 10 ml de bico fino permanecendo 4 a 8 ml de líquido na seringa após 10 segundos (ver instruções de teste de fluxo da IDDSI *).

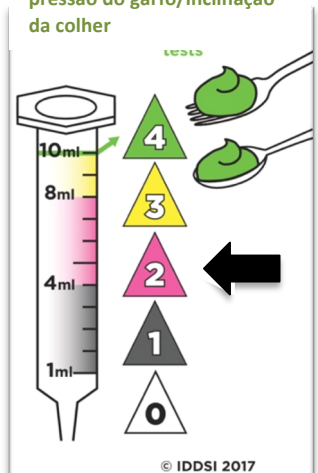
#Antes de testar...

Deve **verificar** o comprimento da sua seringa porque existem diferentes comprimentos. A sua seringa deve ser semelhante a esta.

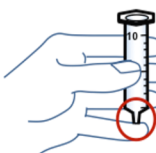


Tamanho da escala
10ml=61.5 mm

Nível 4: use o teste IDDSI de pressão do garfo/inclinação da colher



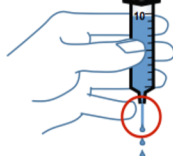
1. Remover o êmbolo



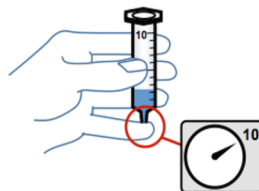
2. Tapar o bico com o dedo e encher com 10 ml



3. Retirar o dedo do bico e iniciar o temporizador



4. Parar aos 10 segundos



INSTRUÇÕES DE TESTE DE FLUXO



LIQUIDIFICADO



MODERADAMENTE ESPESSO

<p>Descrição/ Características</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pode ser bebido por uma chávena ou um copo • É necessário esforço para beber através de uma palhinha de diâmetro padrão ou largo (6.9 mm de diâmetro). • Não pode ser colocado em camadas, moldado ou ter um aspeto definido num prato. • Não pode ser ingerido com um garfo porque escorre lentamente, em pedaços, por entre os dentes do garfo. • Pode ser ingerido com uma colher. • Não necessita de preparação oral ou mastigação – pode ser engolido de imediato. • Textura homogénea sem pedaços (grumos, fibras, pedaços de conchas ou pele, cascas, pedaços de cartilagens ou osso).
<p>Fundamentação fisiológica para este nível de espessura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se o controlo dos movimentos da língua for insuficiente para manipular líquidos ligeiramente espessados (nível 2), este nível 3 (Liquidificado/Moderadamente espessado) poderá ser o adequado. • Permite mais tempo para o controlo oral. • Necessita de algum esforço na propulsão lingual. • Poderá ser utilizado quando existe dor durante a deglutição.
<p>Embora sejam fornecidos os descritores, use a Metodologia de Teste IDDSI para decidir se uma bebida ou alimento se enquadra no nível 3 IDDSI. Metodologia de Teste Ver também o documento Metodologia de Teste IDDSI ou https://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ e https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
<p>Teste de Fluxo IDDSI *</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O líquido de teste escorre através de uma seringa de bico fino de 10 ml permanecendo mais de 8 ml de líquido na seringa após 10 segundos (ver instruções de teste de fluxo da IDDSI *).
<p>Teste de Gotejo do Garfo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Escorre lentamente em pedaços (gotejo) entre os dentes do garfo. • Quando é aplicada a pressão de um garfo, na superfície de um alimento de nível 3 Liquidificado/Moderadamente espesso, os dentes do garfo não deixam um padrão definido na superfície. • Espalha-se quando derramado numa superfície plana.
<p>Teste de Inclinação da Colher</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Escorre com facilidade quando a colher é inclinada; não adere à colher.
<p><i>Não havendo garfos disponíveis</i> Teste dos Pauzinhos Chineses</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Os pauzinhos chineses não são adequados para esta textura.
<p><i>Não havendo garfos disponíveis</i> Teste do Dedo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Não é possível segurar uma amostra desta textura usando os dedos, ela escorre suave e facilmente entre o polegar e os restantes dedos deixando uma cobertura.

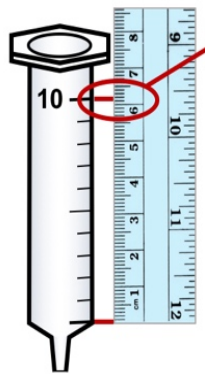
Alimentos específicos e outros exemplos
(OBS. Esta lista não é exaustiva)

Os itens seguintes podem enquadrar-se no nível 3 IDDSI:

- “primeiros alimentos” infantis (papa de arroz ou puré de fruta ralinho)
- Molhos - se confirmada a textura através do Teste de Fluxo IDDSI.
- Xaropes de fruta - se confirmada a textura através do Teste de Fluxo IDDSI.

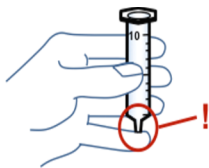
#Antes de testar...

Deve **verificar** o comprimento da sua seringa porque existem diferentes comprimentos. A sua seringa deve ser semelhante a esta



Tamanho da escala
10ml=61.5 mm

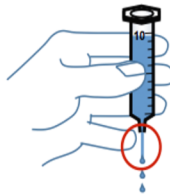
1. Remover o êmbolo



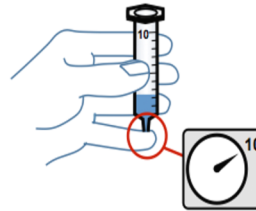
2. Tapar o bico com o dedo e encher com 10 ml



3. Retirar o dedo do bico e iniciar o temporizador

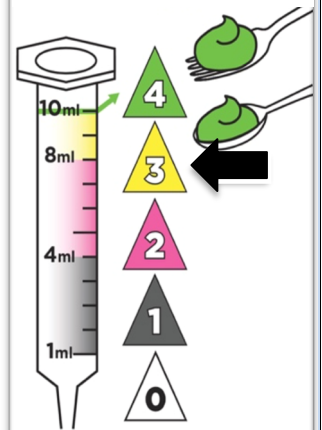


4. Parar aos 10 segundos



INSTRUÇÕES DE TESTE DE FLUXO

Nível 4: use o teste IDDSI de pressão do garfo/inclinação da colher



© IDDSI 2017



LIQUIDIFICADO

MODERADAMENTE ESPESSO



Escorre lentamente em pedaços (gotejo) entre os dentes do garfo.

O Diagrama e descritores IDDSI são licenciados por
Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

IDDSI 2.0 | July, 2019



PURÉ



EXTREMAMENTE ESPESSO



IDDSI

International Dysphagia Diet
Standardisation Initiative
www.iddsi.org

<p>Descrição / Características</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ingerido habitualmente com uma colher (também é possível com um garfo). • Não pode ser bebido por uma caneca ou um copo. • Não pode ser bebido/ingerido através de uma palhinha. • Não necessita de mastigação. • Pode ser moldado ou servido em camadas, porque mantém a sua forma, mas <u>não</u> necessita de mastigação quando apresentado deste modo. • Apresenta alguns movimentos muito lentos quando colocado contra a gravidade, mas não pode ser vertido. • Cai da colher na totalidade, de uma só vez, quando esta é inclinada, e mantém a sua forma no prato. • Não tem grumos. • <u>Não é aderente.</u> • O líquido não deve separar-se do sólido.
<p>Fundamentação fisiológica para este nível de espessura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se o controlo dos movimentos da língua estiver significativamente reduzido, este nível poderá ser mais fácil de ingerir. • Requer menor esforço na propulsão do que os níveis Picado e Húmido (nível 5), Macio e Pedacos Pequenos (nível 6) e Normal e Mole (nível 7), mas maior do que o Liquidificado/Moderadamente Espesso (nível 3). • Não é necessário trincar ou mastigar. • Se for muito aderente, aumenta o risco de presença de resíduos na cavidade oral e/ou faringe. • Os alimentos que necessitam de mastigação, formação e/ou manipulação do bolo alimentar <u>não</u> são adequados para este nível. • Poderá ser utilizado quando existe dor durante a deglutição. • Poderá ser utilizado na ausência de peças dentárias/próteses dentárias adequadas.

Embora sejam fornecidos os descritores, use a Metodologia de Teste IDDSI para decidir se uma bebida ou alimento se enquadra no nível 4 IDDSI.

Metodologia de Teste

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

<p>Teste de Fluxo IDDSI *</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Não aplicável - O Teste de Fluxo IDDSI não é aplicável, deve recorrer ao Teste de Gotejo do Garfo, ou o Teste de Inclinação da Colher.
<p>Teste de Pressão do Garfo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Suave, sem grumos. • Quando é aplicada a pressão de um garfo na superfície de uma amostra de nível 4 Puré/Extremamente Espesso, os dentes do garfo conseguem deixar um padrão marcado na superfície e/ou os alimentos mantêm as marcas dos dentes do garfo.

Teste de Gotejo do Garfo	<ul style="list-style-type: none"> A amostra permanece coesa em cima do garfo; uma pequena quantidade pode escorrer através dos dentes deste, formando um traço abaixo, mas <u>não escorre</u> ou pinga <u>continuamente</u> entre eles. (ver figura abaixo)
Teste de Inclinação da Colher	<ul style="list-style-type: none"> A amostra é coesa o suficiente para manter a sua forma na colher. A totalidade da amostra deve cair da colher quando esta é inclinada ou invertida; deve ser necessário apenas uma ligeira inclinação da colher (usando apenas os dedos e o pulso) para deslocar a amostra, sendo que a mesma deve deslizar facilmente, deixando pouquíssimos resíduos. É aceitável que no final do Teste de Inclinação da Colher, permaneça uma ligeira película, que não impede de ver a colher; i.e. a amostra <u>não</u> deve ser dura e pegajosa. Poderá dispersar-se ligeiramente, ou cair muito devagar, num prato raso.
<i>Não havendo garfos disponíveis</i> Teste dos Pauzinhos Chineses	<ul style="list-style-type: none"> Os pauzinhos chineses não são adequados para esta textura.
<i>Não havendo garfos disponíveis</i> Teste do Dedo	<ul style="list-style-type: none"> É possível segurar uma amostra desta textura usando os dedos, por breves instantes, já que ela escorre suave e facilmente entre o polegar e os restantes dedos, deixando uma cobertura.
Indicadores que a amostra está demasiado espessa	<ul style="list-style-type: none"> Não escorre da colher quando é inclinada Adere à colher.

ALIMENTOS ESPECÍFICOS E OUTROS EXEMPLOS

Os itens seguintes podem enquadrar-se no nível 4 IDDSI:

- Purés adequados a bebés (ex: puré de carne, papa de cereais)

Permanece coesa em cima do garfo



4

4

PURÉ
EXTREMAMENTE
ESPESSO



Uma pequena quantidade pode escorrer através dos dentes do garfo, formando um traço abaixo, mas não escorre ou pinga continuamente por entre os dentes do garfo.

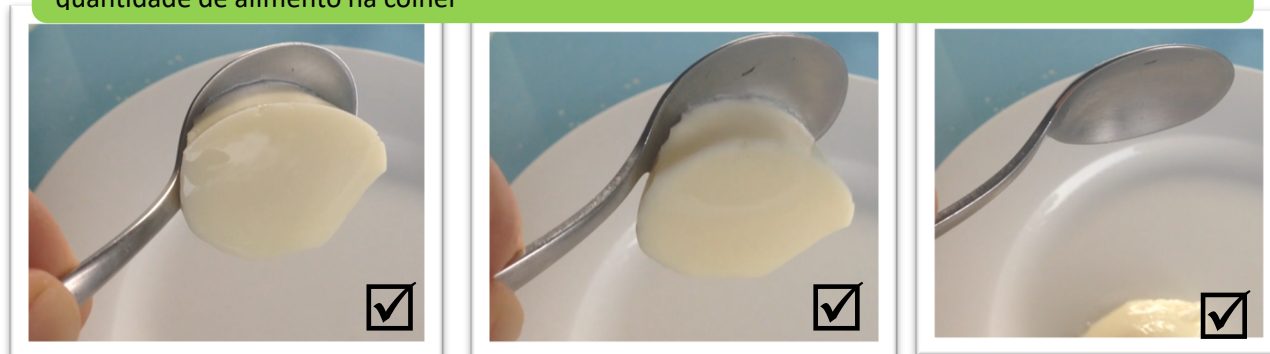
Teste de Inclinação da Colher: Mantém a forma na colher; não é duro ou pegajoso; deixa pouca quantidade de alimento na colher



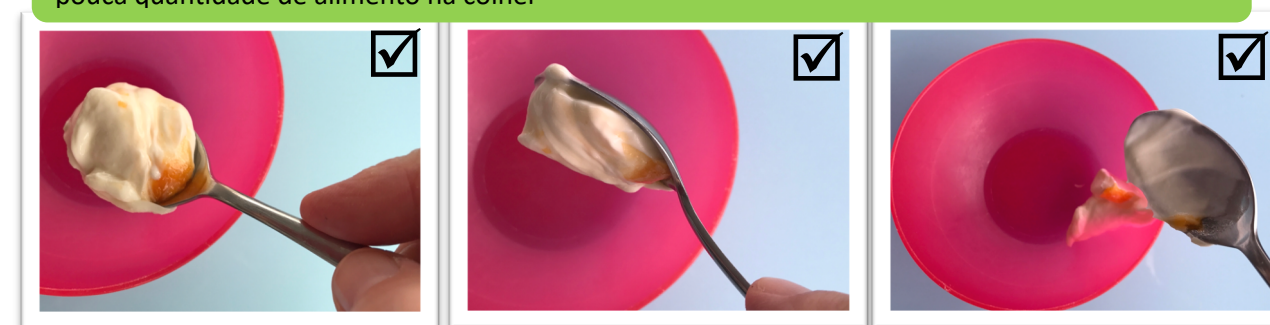


As imagens seguintes mostram exemplos de alimentos que poderiam ser adequados ou inadequados para o Nível 4, de acordo com o Teste de Inclinação da Colher IDDSI.

Teste de Inclinação da Colher: Mantém a forma na colher; não é duro ou pegajoso; deixa pouca quantidade de alimento na colher



Teste de Inclinação da Colher: **SEGURO**: Mantém a forma na colher; não é duro ou pegajoso; deixa pouca quantidade de alimento na colher



Teste de Inclinação da Colher: **NÃO É SEGURO**: Mantém a forma na colher; **DURO E PEGAJOSO**; deixa **MUITOS** resíduos na colher.





PICADO E HÚMIDO



Descrição / Características	<ul style="list-style-type: none">• Pode ser ingerido com um garfo ou colher.• Poderá ser ingerido com pauzinhos chineses nalguns casos, se a pessoa tiver um bom controlo manual.• Pode ser servido com uma colher e moldado no prato (ex. em forma de bola).• Macio e húmido sem a presença de líquidos finos.• Pequenos grumos visíveis dentro do alimento:<ul style="list-style-type: none">➢ Pediatria: igual ou menor que 2mm de largura e não mais do que 8mm de comprimento➢ Adulto: igual ou menor que 4mm de largura e não mais do que 15mm de comprimento• Os grumos desfazem-se facilmente com a língua.
Fundamentação fisiológica para este nível de espessura	<ul style="list-style-type: none">• Não é necessário trincar.• É necessária uma mastigação mínima.• Pequenas partículas macias encontradas nesta textura podem ser desfeitas apenas com o uso da força da língua.• É necessária a força da língua para movimentar o bolo alimentar.• Poderá ser utilizado quando existe dor durante a deglutição.• Poderá ser utilizado na ausência de peças dentárias/próteses dentárias adequadas.
Embora sejam fornecidos os descritores, use a Metodologia de Teste IDDSI para decidir se um alimento se enquadra no nível 5 IDDSI. Metodologia de Teste Ver também o documento Metodologia de Teste IDDSI ou https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Teste de Pressão do garfo	<ul style="list-style-type: none">• Ao sofrer pressão com um garfo, as partículas devem separar-se com facilidade através do espaço entre os dentes do garfo.• Pode ser facilmente esmagado sem aplicar muita pressão no garfo [a pressão não deve deixar a unha do polegar branca].
Teste de Gotejo do Garfo	<ul style="list-style-type: none">• A amostra é moldável, permanece coesa em cima do garfo, e <u>não escorre</u>, ou cai, fácil e completamente por entre os dentes do garfo.
Teste de inclinação da Colher	<ul style="list-style-type: none">• Coeso o suficiente para manter a sua forma numa colher.• Uma colher cheia quando é inclinada, ou virada de lado ou abanada de forma ligeira, derrama o alimento, ficando poucos resíduos na colher; isto é, a amostra não deve ser aderente.• Uma amostra moldada, em forma de bola, pode espalhar-se ou desmanchar-se muito ligeiramente num prato.
Não havendo garfos disponíveis Teste dos Pauzinhos Chineses	<ul style="list-style-type: none">• Os pauzinhos chineses podem ser usados para apanhar ou segurar esta textura, caso a amostra esteja húmida e coesa e a pessoa tiver um controlo manual muito bom.

Não havendo garfos disponíveis
Teste do Dedo

- É possível segurar facilmente uma amostra desta textura entre os dedos; partículas pequenas, redondas, macias e suaves que podem ser facilmente esmagadas entre os dedos. Ao tocar na amostra, sente-se que esta está húmida, deixando os dedos molhados.

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

CARNE

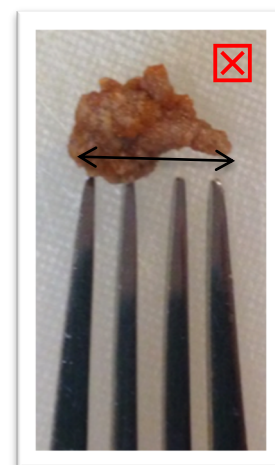
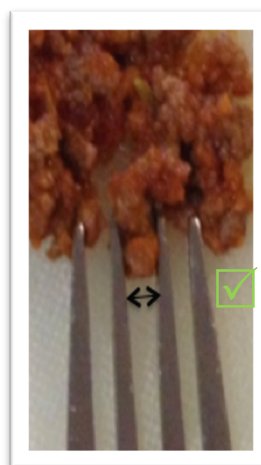
- Finamente picada* ou cortada*
 - *Pediatria: igual ou menor que 2mm de largura e não mais do que 8mm de comprimento*
 - *Adulto: igual ou menor que 4mm de largura e não mais do que 15mm de comprimento*
- Servida envolta num molho ligeiramente, moderadamente ou extremamente espesso, homogéneo e sem exsudado.
- * Se o alimento não poder ser finamente picado deverá ser transformado em puré.

5

PICADO E HÚMIDO



Utilizar o espaço entre os dentes do garfo (4mm) para determinar se os pedaços picados têm o tamanho correto ou incorreto



PEIXE

- Finamente esmagado e envolto num molho ligeiramente, moderadamente ou extremamente espesso, homogéneo e sem exsudado.
 - *Pediatria: igual ou menor que 2mm de largura e não mais do que 8mm de comprimento*
 - *Adulto: igual ou menor que 4mm de largura e não mais do que 15mm de comprimento*

FRUTA

- Servir finamente picada ou cortada ou esmagada.
 - Escorrer o excesso de sumo.
 - Se necessário, servir envolta num molho ligeiramente, moderadamente ou extremamente espesso, homogéneo e escorrer o exsudado.
- Nenhum líquido fino deve estar separado do alimento.
- *Pediatria: igual ou menor que 2mm de largura e não mais do que 8mm de comprimento*
 - *Adulto: igual ou menor que 4mm de largura e não mais do que 15mm de comprimento*

HORTÍCOLAS

- Servir finamente picada, ou cortada, ou esmagada.
- Escorrer qualquer líquido/exsudado.
- Se necessário, servir envolta num molho ligeiramente, moderadamente ou extremamente espesso, homogéneo e escorrer o exsudado.
- Nenhum líquido fino deve estar separado do alimento
 - *Pediatria: igual ou menor que 2mm de largura e não mais do que 8mm de comprimento*
 - *Adulto: igual ou menor que 4mm de largura e não mais do que 15mm de comprimento*

Nota - Requisitos de tamanho dos pedaços de todos os alimentos do nível 5 Picado e Húmido:

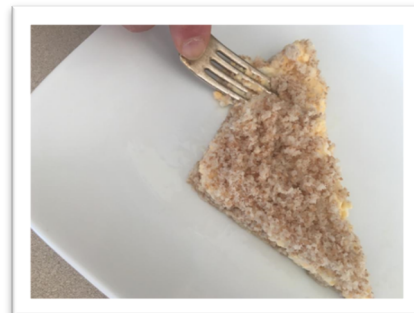
- **Pediatria: igual ou menor que 2mm de largura e não mais do que 8mm de comprimento**
- **Adulto: igual ou menor que 4mm de largura e não mais do que 15mm de comprimento**

CEREAIS

- Muito espesso e suave com pequenos grumos macios
 - *Pediatria: igual ou menor que 2mm de largura e não mais do que 8mm de comprimento*
 - *Adulto: igual ou menor que 4mm de largura e não mais do que 15mm de comprimento*
- Textura completamente macia.
- Não deve separar-se do cereal qualquer leite/líquido. Escorrer o excesso de líquido antes de servir.

PÃO

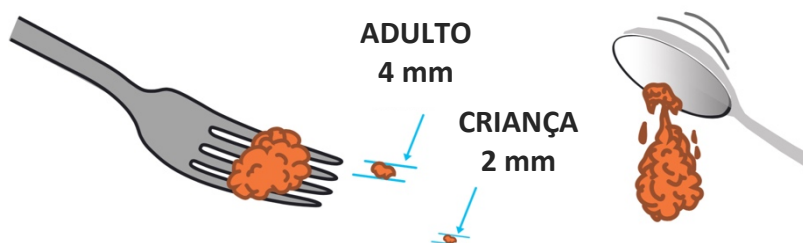
- Sem pão normal, seco, sandes, tostas, ou torradas de qualquer género
Utilize o vídeo IDDSI da receita de sandes do Nível 5 Picado e Húmido
<https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqz18>
- Pão pré gelificado, que seja muito húmido e gelificado na totalidade da sua espessura.



ARROZ, CUSCUS, QUINOA (e alimentos de textura similar)

- Não pegajoso ou aderente (particularmente arroz de grão curto)
- Não deve ser separado em grãos individuais quando cozido e servido (particularmente arroz de grãos longos).
- Servir envolto num molho ligeiramente, moderadamente ou extremamente espesso, homogêneo e o molho não deve separar-se do arroz, cuscus, quinoa (e alimentos de textura similar). Escorrer o exsudado antes de servir.

Os alimentos Picados e Húmidos têm que passar os três testes!



Teste do Garfo IDDSI

Pediatria: igual ou menor que 2mm de largura e não mais que 8mm de comprimento

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

4mm é o tamanho do espaço entre os dentes de um garfo de refeição tradicional



Macio o suficiente para ser facilmente esmagado com o garfo ou colher

Não necessita de deixar a unha do polegar branca



Teste de Inclinação da Colher IDDSI

A amostra mantém a sua forma na colher e cai facilmente se a colher é ligeiramente inclinada ou virada

A amostra **não** deve ser dura ou pegajosa.



MACIO E PEDAÇOS PEQUENOS



Descrição / Características	<ul style="list-style-type: none">• Pode ser comido com um garfo.• Pode ser partido/esmagado com a pressão de um garfo, colher ou pauzinhos chineses.• Não é necessário usar uma faca para fracionar estes alimentos, mas poderá ser utilizada para ajudar a colocar os alimentos no garfo ou colher.• É necessário mastigar antes de engolir.• Macia, tenra e húmida na sua totalidade, sem exsudados de líquido fino.• “Pedaços pequenos” adequados à dimensão da cavidade oral e do processamento oral:• Pediátrico = pedaços de 8mm = 0.8cm• Adultos = pedaços de 15mm = 1.5cm
Fundamentação fisiológica para este nível de espessura	<ul style="list-style-type: none">• Não é necessário trincar.• É necessário mastigar.• O tamanho dos pedaços de alimento é definido para minimizar o risco de engasgo.• É necessária força e controlo dos movimentos da língua para movimentar e manter o alimento na boca durante a mastigação, e para realizar a propulsão do bolo para a deglutição.• Poderá ser utilizado quando existe dor durante a deglutição.• Poderá ser utilizado na ausência de peças dentárias/próteses dentárias adequadas.
Embora sejam fornecidos os descritores, use a Metodologia de Teste IDDSI para decidir se um alimento se enquadra no nível 6 IDDSI. Metodologia de Teste Ver também o documento Metodologia de Teste IDDSI ou https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Teste de Pressão do Garfo	<ul style="list-style-type: none">• Quando o garfo é segurado de lado, a sua pressão pode ser usada para “cortar” ou partir estes alimentos em pedaços mais pequenos.• Se uma amostra do tamanho de uma unha do polegar (~ 1.5x1.5 cm) for sujeita a uma pressão com a base de um garfo até que a unha do polegar fique branca, ela é esmagada, muda de forma e não a recupera quando o garfo é removido.
Teste de Pressão da Colher	<ul style="list-style-type: none">• Quando a colher é segurada de lado, a sua pressão pode ser usada para “cortar” ou partir estes alimentos em pedaços mais pequenos.• Se uma amostra do tamanho de uma unha do polegar (~ 1.5x1.5 cm) for sujeita a uma pressão com a base de uma colher até que a unha do polegar fique branca, ela é esmagada, muda de forma e não a recupera quando a colher é removida.
<i>Não havendo garfos disponíveis Teste dos Pauzinhos Chineses</i>	<ul style="list-style-type: none">• Os Pauzinhos Chineses podem ser utilizados para "cortar" ou partir estes alimentos em pedaços mais pequenos.

*Não havendo garfos disponíveis
Teste do Dedo*

- Use uma amostra do tamanho da unha do polegar (~1,5cm x 1,5cm). É possível esmagar uma amostra dessa textura usando a pressão dos dedos do polegar e do dedo indicador de tal forma que as unhas fiquem brancas. A amostra parte-se e não irá recuperar a sua forma original quando é aliviada a pressão.

EXEMPLO DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS OU OUTROS:

CARNE

- Carne tenra cozinhada, em pedaços de tamanho menor ou igual:
 - *Pediatria: pedaços 8mm*
 - *Adultos: 15 mm = pedaços de 1.5 x 1.5 cm*
 - Se não puder ser servida em pedaços macios e tenros, de tamanho menor ou igual a 1.5 cm x 1.5 cm (confirmado pela aplicação dos testes de pressão do garfo/colher), deve ser servida picada e húmida (nível 5).

Nota - Requisitos de tamanho dos pedaços de todos os alimentos do nível 6 Macio e Pedaços pequenos:

- **Pediatria: pedaços de 8mm**
- **Adulto: pedaços de 15mm = 1.5cm**

PEIXE

- Peixe cozinhado, macio o suficiente para ser partidos em pequenos pedaços, usando um garfo, colher ou pauzinhos chineses, de tamanho menor ou igual
 - *Pediatra: pedaços de 8mm*
 - *Adulto: pedaços de 15mm = 1.5cm*
- Sem espinhas ou pele dura.

ESTUFADOS/GUISADOS/ENSOPADOS/CARIL

- A parte líquida (ex: molho) tem de ser espessa (de acordo com as recomendações do profissional de saúde).
- Pode conter carne, peixe ou vegetais, se os pedaços no final da confeção forem macios e tenros e inferiores a:
 - *Pediatria: pedaços de 8mm*
 - *Adultos: pedaços de 15mm = 1.5cm*
- Sem grumos duros.

FRUTA

- Servir picada ou esmagada, quando não é possível cortar em pedaços pequenos e macios, inferiores a:
 - *Pediatra: pedaços de 8mm*
 - *Adultos: pedaços de 15mm = 1.5cm*
- As partes fibrosas da fruta não são adequadas.
- Escorrer o excesso de sumo.
- Avaliar a capacidade da pessoa para comer frutas com elevado conteúdo de água (ex: melancia), em que o sumo se separa do sólido durante a mastigação.

HORTÍCOLAS

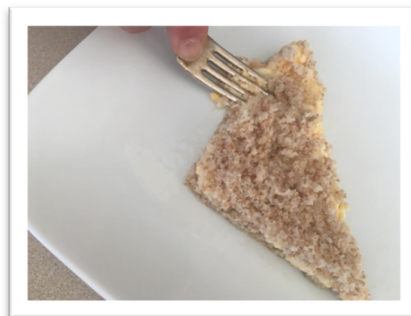
- Vegetais cozidos, ou cozidos ao vapor, com tamanho final depois da confeção inferior a:
 - *Pediatria: pedaços de 8mm*
 - *Adultos: pedaços de 15mm = 1.5cm*
- Os legumes salteados são frequentemente demasiado duros, não tenros ou macios. Verifique a maciez com o Teste da pressão do garfo/colher.

CEREAIS

- Cremoso, com grumos tenros e macios inferiores a:
 - *Pediatria: pedaços de 8mm*
 - *Adultos: pedaços de 15mm = 1.5cm*
- Textura amolecida na totalidade.
- Qualquer excesso de leite, ou outro líquido, deve ser escorrido, e/ou espessado de acordo com as recomendações do profissional de saúde.

PÃO

- Sem pão normal, seco, sandes, tostas ou torradas de qualquer género
- Utilize o vídeo IDDSI da receita de sandes do Nível 5 Picado e Húmido para preparar o pão e acrescente o recheio que cumpra os requisitos do nível 6 Macio e Pedaços Pequenos <https://www.youtube.com/watch?v=W7bOufqzmz18>
- Pão pré gelificado, que seja muito húmido e gelificado na totalidade da sua espessura.



ARROZ, CUSCUS, QUINOA (e alimentos de textura similar)

- Sem partículas soltas e grânulos/grumos, e não pode ser pegajoso, viscoso ou glutinoso



MACIO E PEDAÇOS PEQUENOS



A unha do polegar muda de cor para branco.



A amostra é esmagada, não recuperando a sua forma original quando a pressão é aliviada.

Para crianças pedaços de alimento inferiores a 8mm



Para adultos pedaços de alimento inferiores a 1.5cmx1.5cm



Os alimentos do nível Macio e Pedaços Pequenos tem que passar nos testes de tamanho da partícula e de maciez!

A unha do polegar muda de cor para branco.





MOLE



Descrição / Características	<ul style="list-style-type: none">• Alimentos normais do quotidiano, de textura mole e tenra, apropriados à faixa etária e à fase de desenvolvimento.• Pode ser utilizado qualquer utensílio para ingerir estes alimentos• Não há restrições de tamanho das partículas no nível 7, pelo que os alimentos podem ter vários tamanhos<ul style="list-style-type: none">➢ Pedacos Menores ou Maiores do que 8mm (Pediatría)➢ Pedacos Menores ou Maiores do que 15mm=1.5 cm (Adultos)• Não inclui: pedacos duros, rijos, com textura de borracha, fibrosos, elásticos, crocantes, quebradiços, grainhas, sementes, partes fibrosas das frutas, cascas, espinhas ou ossos.• Pode incluir alimentos ou líquidos de “textura variável”, ou de “textura mista/dupla”, se forem seguros para o Nível 0 e de acordo com a orientação do profissional de saúde. Caso não seja seguro para o nível 0 Fino, a porção líquida pode ser espessada de acordo com a recomendação do profissional de saúde.
Fundamentação fisiológica para este nível de espessura	<ul style="list-style-type: none">• Requer a capacidade para trincar alimentos moles, mastigando-os e processando-os na cavidade oral durante o tempo suficiente para que a pessoa forme um bolo alimentar coeso e macio, que esteja “pronto a engolir”. Não é essencial a existência de dentes ou prótese dentária.• Requer a capacidade de mastigação e processamento oral de alimentos tenros e moles, sem cansaço.• Poderá ser adequado para pessoas que tenham dificuldades, ou dores, ao mastigar e engolir alimentos duros e/ou elásticos.• Este nível pode ser mais arriscado para pessoas que tenham um risco acrescido de engasgo (identificado pelo profissional de saúde, após avaliação clínica), uma vez que as partículas de alimento não têm limite de tamanho. Restringir o tamanho das partículas visa diminuir o risco de engasgo (ex. os níveis 4 puré, 5 picado e húmido, 6 Macio e pedacos pequenos têm restrições ao tamanho das partículas, de modo a minimizar este risco)• Este nível poderá ser utilizado por profissionais de saúde qualificados, para o treino de desenvolvimento, ou na progressão para alimentos que necessitem de capacidades de mastigação mais desenvolvidas.• Se a pessoa necessitar de supervisão para se alimentar em segurança, deverá consultar um profissional de saúde qualificado, antes de usar este nível de textura, de modo a determinar as suas necessidades específicas de textura dos alimentos e um plano alimentar seguro.<ul style="list-style-type: none">• As pessoas poderão necessitar de supervisão para se alimentarem em segurança, por problemas de mastigação ou deglutição e/ou comportamento de risco durante a refeição. Incluem-se nos exemplos de comportamentos de risco à refeição: não mastigar bem; colocar demasiado alimento de uma só vez na boca; comer demasiado depressa ou engolir

	<p>pedaços muito grandes de alimentos; incapacidade de controlar a mastigação.</p> <ul style="list-style-type: none"> Os profissionais de saúde deverão aconselhar e supervisionar a pessoas com disfagia, fornecendo orientações específicas, dirigidas às necessidades e pedidos das mesmas. Quando existe a necessidade de supervisão durante a refeição, este nível só deve ser usado sobre estreita recomendação e orientações escritas de um profissional de saúde qualificado.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Embora sejam fornecidos os descritores, use a Metodologia de Teste IDDSI para decidir se um alimento se enquadra no nível 7 mole IDDSI

Metodologia de Teste

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

<i>Teste de Pressão do Garfo</i>	<ul style="list-style-type: none"> A pressão do garfo, quando virado de lado, pode ser usada para “cortar” ou partir estes alimentos em pedaços mais pequenos. Se uma amostra do tamanho de uma unha do polegar (~ 1.5x1.5 cm), for sujeita a uma pressão, com os dentes de um garfo, até que a unha do polegar fique branca, ela é esmagada, muda de forma e não a recupera quando o garfo é removido.
<i>Teste de Pressão da Colher</i>	<ul style="list-style-type: none"> A pressão da colher, quando virada de lado, pode ser usada para “cortar” ou partir estes alimentos em pedaços mais pequenos. Se uma amostra do tamanho de uma unha do polegar (~ 1.5x1.5 cm), for sujeita a uma pressão, com a base de uma colher, até que a unha do polegar fique branca, ela é esmagada, muda de forma e não a recupera quando a colher é removida.
<i>Não havendo garfos disponíveis Teste dos Pauzinhos Chineses</i>	<ul style="list-style-type: none"> Os pauzinhos chineses podem ser usados para perfurar alimentos desta textura.
<i>Não havendo garfos disponíveis Teste do Dedo</i>	<ul style="list-style-type: none"> Use uma amostra do tamanho da unha do polegar (~1,5cm x 1,5cm). É possível esmagar uma amostra desta textura, usando a pressão dos dedos do polegar e do dedo indicador, de tal forma que as unhas fiquem brancas. A amostra não irá recuperar a sua forma original quando for aliviada a pressão.

EXEMPLO DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS OU OUTROS:

CARNE

- Carne cozinhada até ficar tenra.
- Se a textura não puder ser servida macia e tenra, deve ser servida picada e húmida (nível 5).

PEIXE

- Peixe cozinhado, macio o suficiente para ser partido em pequenos pedaços, usando um garfo ou colher, quando virados de lado, ou pauzinhos chineses.

ESTUFADOS/GUISADOS/ENSOPADOS/CARIL

- Pode conter carne, peixe, vegetais ou combinações dos mesmos, desde que se no final da confeção os pedaços fiquem macios e tenros.
- Servir com molho ligeiramente, moderadamente ou extremamente espesso e escorrer o excesso de líquido.
- Sem grumos duros.

FRUTA

- Macia o suficiente para ser partida em pedaços mais pequenos, usando um garfo ou colher de lado. Não usar as partes fibrosas da fruta (ex: parte branca da laranja (albedo)).

VEGETAIS

- Vegetais cozidos, ou cozidos ao vapor, até ficarem tenros. Os legumes salteados podem ser demasiado duros para este nível. Verifique a maciez, utilizando o teste de pressão do garfo ou da colher.

CEREAIS

- Servir com textura amolecida.
- Qualquer excesso de leite, ou outro líquido, deve ser escorrido e/ou espessado, de acordo com o nível recomendado pelo profissional de saúde.

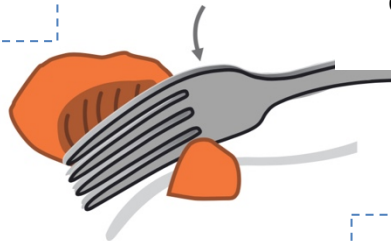
PÃO

- Pão, sandes e tostas que possam ser cortados, ou partidos, em pedaços mais pequenos, utilizando o lado de um garfo ou colher, podem ser consumidos de acordo com a indicação do profissional de saúde.

ARROZ, CUSCUS, QUINOA (e outros alimentos de textura semelhante)

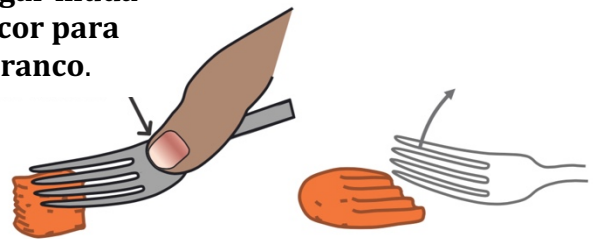
- Sem indicações especiais

Os alimentos moles devem partir-se com facilidade, utilizando o lado de um garfo, ou colher, e passar no Teste de Pressão do Garfo



Tem de ser possível partir os alimentos facilmente com o lado do garfo, ou colher

A unha do polegar muda de cor para branco.



Teste de Pressão do Garfo IDDSI

Para garantir que o alimento é macio o suficiente, pressione o garfo sobre a amostra até que a unha do polegar fique branca, levantando-o em seguida, de modo a verificar que a amostra fica completamente esmagada e não recupera a sua forma inicial.



7 NORMAL

Descrição / Características

NÃO há restrições de textura neste nível

- Alimentos normais do quotidiano, de várias texturas, apropriados à idade e nível de desenvolvimento.
- Pode ser usado qualquer método para ingerir estes alimentos.
- Os alimentos podem ser duros e estaladiços, ou naturalmente macios.
- No nível 7 não existem restrições ao tamanho da amostra, pelo que os alimentos podem apresentar-se numa **variedade de tamanhos**:
 - Pedacos menores ou maiores que 8mm (Pediatría)
 - Pedacos menores ou maiores que 15 mm = 1.5 cm (Adultos)
- Inclui pedacos rijos, duros, difíceis de mastigar, fibrosos, filiformes, secos, crocantes, estaladiços, quebradiços, fragmentáveis
- Inclui alimentos com sementes, grãos, albedo/epiderme/película, cascas, caroços, ossos ou espinhas
- Inclui alimentos e líquidos com consistência dupla ou mista

Fundamentação fisiológica para este nível de espessura

- Capacidade para trincar alimentos rijos ou moles, e mastigá-los o suficiente para formar um bolo alimentar macio e coeso, que seja facilmente deglutido.
- Capacidade de mastigação de qualquer tipo de textura, sem cansaço.
- Capacidade de selecionar e retirar da boca ossos, espinhas ou cartilagens, que não possam ser deglutidas em segurança.

METODOLOGIA DE TESTE

- Não aplicável

ALIMENTOS DE TEXTURA VARIÁVEL



<p>Descrição / Características</p>	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos que apresentam uma textura inicial (p. ex. sólido) que se altera para outra, especialmente quando humedecidos (p. ex. água ou saliva) ou na presença de alterações de temperatura (p. ex. aquecimento).
<p>Fundamentação fisiológica para este nível de espessura</p>	<ul style="list-style-type: none"> Não é necessário trincar ou morder. Requer um nível mínimo de mastigação. A língua pode ser usada para partir estes alimentos, após terem sofrido alteração de textura, pela temperatura ou adição de humidade/saliva. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pode ser utilizado na reabilitação das capacidades de mastigação (p. ex. desenvolvimento da mastigação em populações pediátricas e com alterações do desenvolvimento; reabilitação da função de mastigação pós acidente vascular cerebral).
<p>Embora sejam definidos os descritores, utilize a Metodologia de Teste IDDSI para aferir a conformidade dos alimentos para a categoria Alimentos de Textura Variável. Metodologia de Teste Ver também o documento Metodologia de Teste IDDSI ou https://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
<p><i>Teste de Pressão do Garfo</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Após a aplicação de temperatura, ou humidade, a amostra é facilmente deformada e não recupera a forma inicial quando a força é retirada. Usar uma amostra do tamanho da unha do polegar (~1.5 cm x 1.5 cm), verter 1 ml de água por cima da mesma e aguardar um minuto. Aplicar pressão com a base do garfo até que a unha do polegar fique branca. A amostra é um alimento de textura variável se após retirar a pressão do garfo: <ul style="list-style-type: none"> A amostra foi esmagada e desintegrada, não voltando a ter a aparência inicial. Ou derreteu significativamente e já não tem o aspeto original (p. ex. aparas/lascas gelo, gelo moído).
<p><i>Teste de Pressão da Colher</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Idêntico ao anterior usando a base da colher em vez do garfo
<p><i>Não havendo garfos disponíveis Teste dos Pauzinhos Chineses</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Usar uma amostra do tamanho da unha do polegar (~1.5 cm x 1.5 cm), verter 1 ml de água por cima da mesma e aguardar um minuto. A amostra deverá ser facilmente partida aplicando uma pressão mínima nos pauzinhos.

Não havendo garfos disponíveis
Teste do Dedo

- Usar uma amostra do tamanho da unha do polegar (~1.5 cm x 1.5 cm), verter 1 ml de água por cima da mesma e aguardar um minuto. A amostra irá desfazer-se completamente, quando friccionada entre os dedos polegar e indicador. A amostra não irá recuperar a forma inicial

EXEMPLOS DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS E OUTROS

Esta textura pode incluir e não está limitada a:

- Gelo (gelo picado e cubos de gelo)
- Gelados/sorvetes, se forem considerados adequados pelo profissional de saúde
- Gelatina Japonesa para treino de disfagia, fatiada em 1 mm x 15 mm
- Bolachas do tipo *Wafers* (inclui hóstias)
- Bolacha de cone de gelado
- Alguns biscoitos, bolachas, tostas
- Batatas-fritas – apenas as feitas com puré (i.e. *Pringles*)
- Biscoito escocês
- Hóstias de camarão

Exemplos específicos usados na reabilitação da disfagia em adultos e pediatria

Alimentos comerciais de textura variável não estando limitados a estes, incluem*:

- Palitos de Vegetais fritos - *Veggie StixTM*
- Palitos/bolas de queijo fritos - *Cheeto PuffsTM*
- Arroz Tufado - *Rice PuffsTM*
- Biscoitos de dentição de arroz - *Baby Mum MumsTM*
- Cereais infantis - *Gerber Graduate PuffsTM*

*A menção a determinadas marcas de alimentos não implica que os mesmos são recomendados, ou patrocinados, em detrimento de outros similares que não são mencionados.

ALIMENTOS DE TEXTURA VARIÁVEL



- Adicione 1 ml de água à amostra
- Aguarde 1 minuto



TEXTURAS DE ALIMENTOS QUE APRESENTAM RISCO DE ASFIXIA

Exemplos retirados dos relatórios internacionais



de autópsias

Texturas duras ou secas representam risco de asfixia porque requerem uma boa capacidade mastigatória para fracionar e misturar os alimentos com a saliva, garantindo que ficam humedecidos o suficiente para uma deglutição segura.

Exemplos de texturas duras e secas: frutos secos, cenoura crua, torresmos, pão

Texturas fibrosas ou rijas representam risco de asfixia porque requerem uma boa e prolongada capacidade mastigatória, para fracionar os alimentos em pedaços pequenos o suficiente para que sejam seguros para engolir.

Exemplos de texturas fibrosas ou rijas: bife, ananás

Texturas elásticas representam risco de asfixia porque são pegajosas e podem ficar presas no palato, dentes ou bochechas e cair para as vias respiratórias.

Exemplos de texturas elásticas/aderentes: rebuçados, chupa-chupas, pedaços queijo, marshmallows, pastilha elástica, puré de batata pegajoso

Texturas estaladiças representam risco de asfixia porque requerem uma boa capacidade mastigatória para fracionar e misturar os alimentos com a saliva de modo a torná-los macios, redondos e húmidos o suficiente para uma deglutição segura.

Exemplos de texturas estaladiças: pão, cereais de pequeno-almoço, bacon frito

Texturas crocantes representam risco de asfixia porque requerem uma boa e prolongada capacidade mastigatória, para fracionar os alimentos em pedaços pequenos o suficiente e misturá-los com a saliva para que sejam seguros de engolir.

Exemplos de texturas crocantes: cenoura crua, maçã crua, pipocas

Formas afiadas ou pontiagudas representam risco de asfixia porque requerem uma boa capacidade mastigatória, para fracionar esses alimentos em pedaços pequenos e torná-los macios, redondos e húmidos o suficiente para uma deglutição segura.

Exemplos de texturas estaladiças: triângulos de milho tipo "nachos"

Texturas quebradiças representam risco de asfixia porque requerem um bom controlo da língua, de modo a aglomerar os pedaços desfeitos do alimento e misturá-los com a saliva, formando um bolo alimentar coeso e húmido, seguro para deglutir.

Exemplos de texturas quebradiças: bolachas e biscoitos secos, scones

Caroços, sementes e albedo (partes brancas das frutas) representam risco de asfixia porque são duros e constituintes de outras texturas duras e fibrosas, dificultando o processo de separação dos componentes, no interior da boca, e depois de remover alguns deles da boca.

Exemplos de caroços, sementes e albedo (partes brancas das frutas): sementes de maçã ou abóbora, parte branca da laranja

Peles e cascas representam risco de asfixia porque são frequentemente fibrosas, pontiagudas e secas, necessitando de boas capacidades mastigatórias para tornar os pedaços mais pequenos, e saliva em quantidade suficiente para os humedecer, OU capacidade suficiente para remover os pedaços da boca. Estes pedaços pequenos ficam retidos nos dentes e gengivas e também na garganta, quando engolidos. Exemplos de peles e cascas: casca de ervilha, pele das uvas, farelos, *psyllium*

Ossos e cartilagens representam risco de asfixia porque são duros e normalmente não são mastigados, nem engolidos. É necessário ter um bom controlo da língua, para os conseguir retirar do alimento onde se encontram, e depois retirá-los da boca. Exemplos de ossos e cartilagens: ossos de frango, espinhas de peixe

Formas redondas ou alongadas representam risco de asfixia porque caso não sejam mastigadas em pedaços pequenos e forem engolidas inteiras, apresentam uma forma que pode bloquear completamente as vias respiratórias, provocando asfixia. Exemplos de formas redondas ou alongadas: salsichas, uvas

Texturas pegajosas representam risco de asfixia porque são pegajosas e podem ficar presas no palato, dentes ou bochechas e cair para as vias respiratórias. Necessitam de uma capacidade de mastigação boa e duradoura, para reduzir a aderência através da humificação com saliva, tornando-as seguras para engolir. Exemplos de texturas pegajosas: manteiga de amendoim, papa de aveia muito cozida, gelatina, compotas com konjac, bolos de arroz pegajosos, guloseimas

Texturas Filamentosas representam risco de asfixia porque os fios podem ser difíceis de quebrar e o alimento pode ficar preso, com parte na boca e parte na garganta, unido pela textura fibrosa dos fios. Exemplos de textura filamentosa: feijão-verde, ruibarbo

Texturas mistas representam risco de asfixia porque requerem a capacidade de segurar a parte sólida do alimento na boca, enquanto engole a parte líquida. Após a deglutição da porção líquida, a parte sólida é mastigada e engolida. Trata-se uma tarefa de grande complexidade. Exemplos de Texturas mistas: Canja, leite com cereais, chá com tapioca

Texturas de alimentos complexas representam risco de asfixia porque requerem a capacidade de mastigar e manipular uma variedade de texturas na boca, numa só porção de alimento. Exemplos de Texturas de Alimentos Complexas incluem: hambúrguer, cachorro-quente, sandes, almondegas com esparguete, pizza

Texturas flexíveis representam risco de asfixia porque se não forem mastigadas em pedaços pequenos, tornam-se finas e húmidas e podem cobrir a abertura das vias respiratórias, impedindo a circulação de ar. Exemplos de texturas flexíveis incluem: alface, rodelas de pepino finas, folhas de espinafre baby

Texturas de alimentos sumarentos onde o sumo se separa do alimento durante a mastigação representam risco de asfixia porque é necessário que a pessoa seja capaz de engolir o sumo, enquanto controla a parte sólida do alimento na boca. Depois de deglutido o sumo, é necessária uma boa capacidade mastigatória para partir o alimento em pedaços mais pequenos, para o poder deglutir de forma segura. É uma tarefa complexa. Exemplos de textura de alimentos sumarentos incluem: melancia

Crostas e peles duras formadas durante a confeção ou aquecimento representam risco de asfixia porque necessitam de uma boa capacidade mastigatória para as partir em pedaços mais pequenos enquanto são misturadas com outras texturas de alimentos, não afetadas pelo processo de confeção ou aquecimento.

Alimentos que representam risco de asfixia – Referências de Relatórios de Autópsia:

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

- Metodologia de Teste IDDSI
- Evidência IDDSI
- Questões Frequentes IDDSI (FAQs)

Agradecimentos

Desenvolvimento do Diagrama IDDSI (2012-2015)

A IDDSI quer agradecer e reconhecer os seguintes patrocinadores pelo seu generoso apoio no desenvolvimento do Diagrama 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)