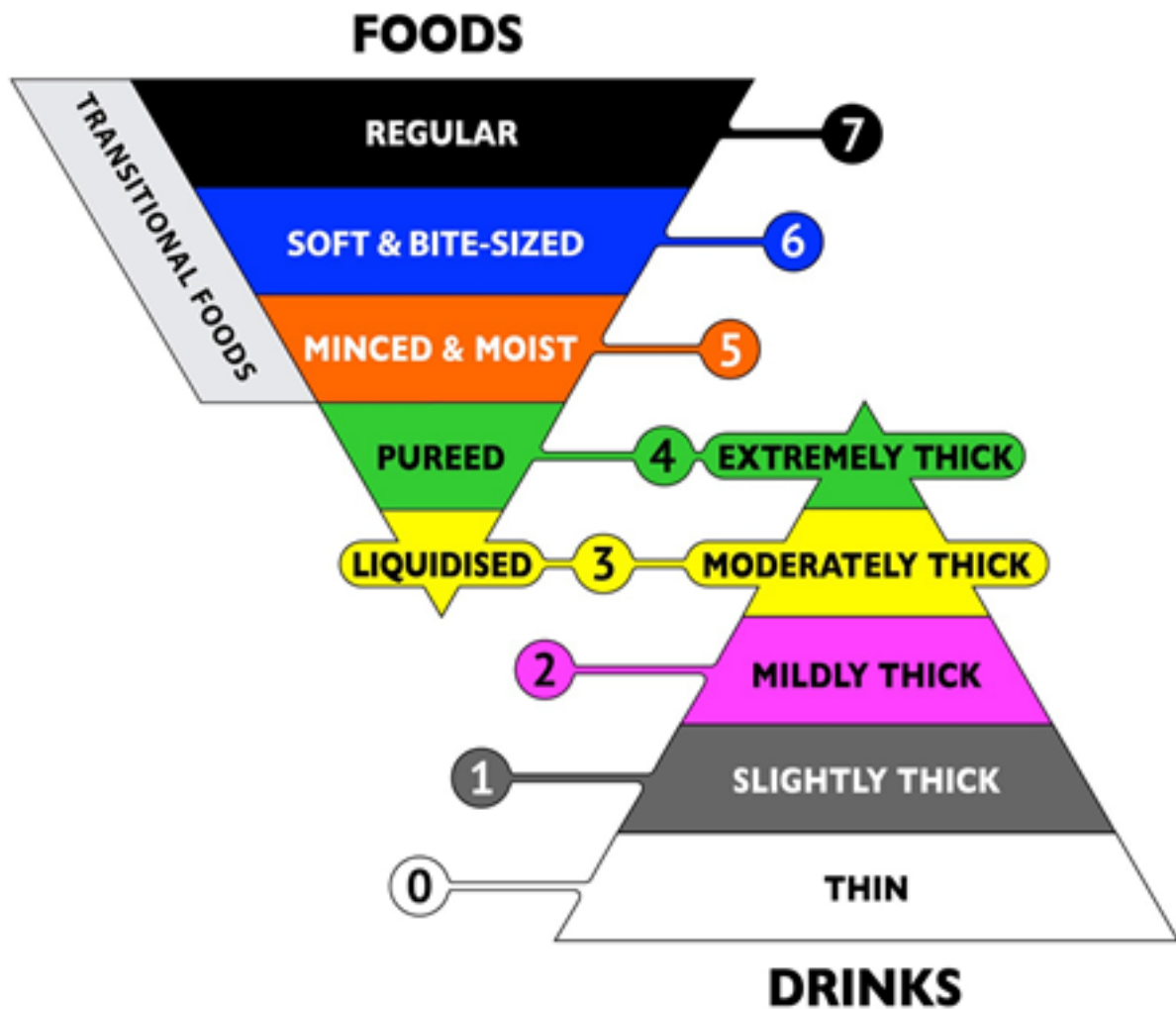




Marco y descriptores de la IDDSI completos

Documento traducido al español por
Natalia Badilla Ibarra



Complete IDDSI Framework and Descriptors

El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia
Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>
10 octubre, 2016

INTRODUCCIÓN

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI por sus siglas en inglés) fue creada en el 2013 con el objetivo de desarrollar nueva terminología y definiciones globales estandarizadas que describan los alimentos con textura modificada y bebidas espesas utilizadas para individuos disfágicos de todas las edades, entornos sanitarios y culturas.

Tres años de trabajo ininterrumpido por parte del Comité de la IDDSI, han culminado en el diseño de un marco final de dieta para la disfagia constituido por ocho niveles continuos (0-7) identificados por números, códigos de colores, etiquetas y descriptores detallados. Los descriptores están respaldados por métodos simples de medición que pueden ser empleados por personas con disfagia, cuidadores, médicos, profesionales e industria alimentaria interesada en confirmar el nivel de **textura** en que encaja un alimento.

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

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

Comité de la IDDSI:

Copresidentes: Peter Lam (CA) y Julie Cichero (AU);

Miembros del Comité: Jianshe Chen (CN), Roberto Dantas (BR), Janice Duivestain (CA), Ben Hanson (UK), Jun Kayashita (JP), Caroline Lecko (UK), Mershen Pillay (ZA), Luis Riquelme (EUA), Soenke Stanschus (DE), Catriona Steele (CA).

Antiguo miembro del Comité: Joe Murray (EUA)

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

Desarrollo del Marco de la IDDSI (2012-2015)

Durante el desarrollo del Marco de la IDDSI, se dispuso de la generosa colaboración de los siguientes patrocinadores:

Nestlé Nutrition Institute (2012-2015)
Nutricia Advanced Medical Nutrition (2013-2014)
Hormel Thick & Easy (2014-2015)
Campbell's Food Service (2013-2015)
Apetito (2013-2015)
Trisco (2013-2015)
Food Care Co. Ltd. Japan (2015)
Flavour Creations (2013-2015)
Simply Thick (2015)
Lyons (2015)

Actualmente, la implementación del marco se encuentra en progreso. La IDDSI da las gracias a todos los patrocinadores que apoyan esta etapa del proyecto <http://iddsi.org/about-us/sponsors/>

Nota: Los patrocinadores no han estado implicados en el diseño o desarrollo del Marco de la IDDSI.

INTRODUCTION

El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia
Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

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

10 octubre, 2016

The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative (IDDSI) was founded in 2013 with the goal of developing new global standardised terminology and definitions to describe texture modified foods and thickened liquids used for individuals with dysphagia of all ages, in all care settings, and all cultures.

Three years of ongoing work by the International Dysphagia Diet Standardisation Committee has culminated in a final dysphagia diet framework consisting of a continuum of 8 levels (0-7). Levels are identified by numbers, text labels and colour codes.

This document provides detailed descriptors for all levels of the IDDSI Framework. Descriptors are supported by simple measurement methods that can be used by people with dysphagia or by caregivers, clinicians, food service professionals or industry to confirm the level a food fits into.

This document is to be read in conjunction with IDDSI Testing Methods, IDDSI Evidence and IDDSI Frequently Asked Questions (FAQs) documents (<http://iddsi.org/framework/>).

The IDDSI Committee would like to acknowledge the interest and participation of the global community including patients, caregivers, health professionals, industry, professional associations and researchers. We would also like to thank our sponsors for their generous support.

Please visit the www.iddsi.org for further information

The IDDSI Committee:

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

Committee Members: Jianshe Chen (CHN), Roberto Dantas (BRA), Janice Duivesteyn (CAN), Ben Hanson (UK), Jun Kayashita (JPN), Caroline Lecko (UK), Mershen Pillay (ZAF), Luis Riquelme (USA), Soenke Stanschus (GER), Catriona Steele (CAN).

Past Committee Members: Joe Murray (USA)

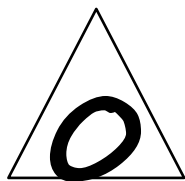
The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative Inc. (IDDSI) is an independent, not-for-profit entity. IDDSI is grateful to a large number of agencies, organizations and industry partners for financial and other support. Sponsors have not been involved with the design or development of the IDDSI framework.

Development of the IDDSI framework (2012-2015)

IDDSI would like to thank and acknowledge the following sponsors for their generous support in the development of the IDDSI framework:

- 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)

Implementation of the IDDSI framework is in progress. IDDSI is extremely grateful to all sponsorssupporting implementation <http://iddsi.org/about-us/sponsors/>

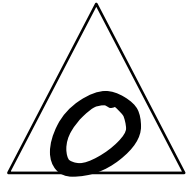


FINA



Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none">• Fluye rápidamente como el agua.• Puede beberse mediante cualquier tipo de tetina, vaso o pajilla, según proceda por edad y destrezas.
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	Para la textura fina (Nivel 0), se propone como marcador la habilidad funcional para manejar de manera segura toda clase de líquidos.
Método de prueba http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
Test de flujo IDDSI*	El líquido de prueba fluye completamente a través de la boquilla de una jeringa de 10 mL en 10 segundos, sin dejar residuos (ver instrucciones del Test de flujo IDDSI*).

DRAFT



THIN



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none">• Flows like water• Fast flow• Can drink through any type of teat/nipple, cup or straw as appropriate for age and skills
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none">• Functional ability to safely manage liquids of all types
Testing method http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
IDDSI Flow Test*	<ul style="list-style-type: none">• Test liquid flows through a 10 mL slip tip syringe completely within 10 seconds, leaving no residue (see IDDSI Flow Test instructions*).



LIGERAMENTE ESPESA



Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none">• Es más espesa que el agua.• Fluye a través de pajilla, jeringa o tetina.• Requiere un poco más de esfuerzo para beberse que los líquidos finos.• Presenta una textura similar a la de la fórmula infantil antirreflujo disponible comercialmente.
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	Predominantemente, la textura <u>ligeramente espesa</u> (Nivel 1) se emplea en población pediátrica como una bebida densa que reduce la velocidad de flujo, pese a que puede circular a través de una tetina para bebé. La fluidez a través de tetina debe establecerse caso por caso.
Método de prueba http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
Test de flujo IDDSI*	El líquido de prueba fluye a través de la boquilla de una jeringa de 10 mL, manteniendo 1-4 mL en la jeringa a los 10 segundos, sin dejar residuo (ver instrucciones del Test de flujo IDDSI*).



SLIGHTLY

Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none">• Thicker than water• Requires a little more effort to drink than thin liquids• Flows through a straw, syringe, teat/nipple• Similar to the thickness of commercially available 'Anti--regurgitation' (AR) infant formula
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none">• Predominantly used in the paediatric population as a thickened drink that reduces speed of flow yet is still able to flow through an infant teat/nipple. Consideration to flow through a teat/nipple should be determined on a case-by-case basis.
Testing method http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
IDDSI Flow Test*	<ul style="list-style-type: none">• Test liquid flows through a 10 mL slip tip syringe leaving 1-4mL in the syringe 10 seconds, leaving no residue (see IDDSI Flow Test instructions*).



POCO ESPESA



Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none">• Se derrama de una cuchara con rapidez, pero de modo más lento que una bebida con textura fina.• Es sorbible con pajilla.• Requiere esfuerzo para ser succionada a través de una pajilla con diámetro estándar (diámetro estándar = 0.209 pulgadas o 5.3 mm).
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	Si la bebida fina fluye muy rápidamente para ser controlada de manera segura, la <u>poco espesa</u> (Nivel 2) fluirá a una velocidad más lenta; por lo tanto, puede ser adecuada si el control lingual se encuentra ligeramente reducido.
Método de prueba http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
Test de flujo IDDSI*	El líquido de prueba fluye a través de la boquilla de una jeringa de 10 mL, dejando 4-8 mL en la jeringa después de 10 segundos (ver instrucciones del Test de flujo IDDSI*).



MILDLY

THICK LIQUIDS



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none">• Flows off a spoon• Sippable, pours quickly from a spoon, but slower than thin drinks• Effort is required to drink this thickness through standard bore straw (standard bore straw = 0.209 inch or 5.3 mm diameter)
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none">• If thin drinks flow too fast to be controlled safely, these Mildly Thick liquids will flow at a slightly slower rate• May be suitable if tongue control is slightly reduced.
Testing method http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/	
IDDSI Flow Test*	<ul style="list-style-type: none">• Test liquid flows through a 10 mL slip tip syringe leaving 4 to 8 mL in the syringe after 10 seconds (see IDDSI Flow Test instructions*)



LICUADA



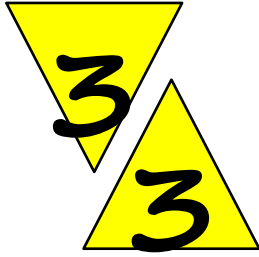
MODERADAMENTE ESPESA

Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none"> • Puede beberse de un vaso o comerse con cuchara, pero no con tenedor, puesto que gotea lentamente en porciones a través de las ranuras del cubierto. • Requiere cierto esfuerzo para ser succionada a través de una pajilla con un diámetro estándar o más ancho (pajilla con diámetro ancho= 0.275 pulgadas o 6.9 mm). • No logra amontonarse, formar capas o ser moldeada sobre un plato. • No necesita trituración o masticación - puede deglutirse directamente. • Presenta textura homogénea (sin grumos, fibras, pedazos de cáscara o piel, partículas de cartílago o hueso).
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	<p>Debido a que aumenta el tiempo de contención oral, la <u>textura licuada/ moderadamente espesa</u> (Nivel 3) puede indicarse si el control lingual es insuficiente para manejar bebidas <u>poco espesas</u> (Nivel 2). Este nivel de textura requiere cierto esfuerzo de propulsión lingual y es adecuado si se siente dolor al deglutir.</p>
Método de prueba http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ y http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test de flujo IDDSI*	<p>El líquido de prueba fluye a través de una jeringa de 10 mL, dejando más de 8 mL en la jeringa después de 10 segundos (ver guía del Test de jeringa*).</p>
Test de goteo del tenedor	<p>Gotea lentamente en porciones a través de las ranuras de un tenedor.</p>
Test de presión con tenedor	<p>Si se pasan los dientes de un tenedor sobre la superficie del líquido de prueba, <u>no</u> queda marca clara.</p>
Test de inclinación de cuchara	<p>Se vierte con facilidad de una cuchara cuando ésta se inclina; no queda adherida a la cuchara. Además, se extiende si se derrama sobre una superficie plana.</p>
Test de palillos	<p>No puede manipularse con palillos.</p>
Test de presión digital	<p>No es posible mantener una muestra de esta textura entre la yema del pulgar y otros dedos, ya que se desliza suave y fácilmente entre ellos, dejando solo un revestimiento.</p>

El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia
 Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

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

10 octubre, 2016



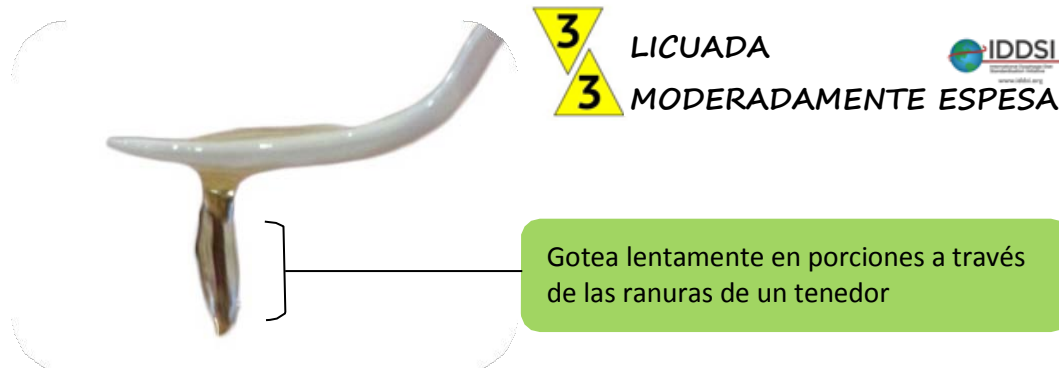
LIQUIDISED MODERATELY THICK



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none"> • Can be drunk from a cup • Some effort is required to suck through a standard bore or wide bore straw (wide bore straw = 0.275 inch or 6.9 mm) • Cannot be piped, layered or moulded on a plate • Cannot be eaten with a fork because it drips slowly in dollops through the prongs • Can be eaten with a spoon • No oral processing or chewing required – can be swallowed directly • Smooth texture with no ‘bits’ (lumps, fibers, bits of shell or skin, husk, particles of gristle or bone)
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none"> • If tongue control is insufficient to manage Mildly Thick drinks (Level 2), this Liquidised/Moderately thick level may be suitable • Allows more time for oral control • Needs some tongue propulsion effort • Pain on swallowing
Testing method http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ and http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
IDDSI Flow Test*	<ul style="list-style-type: none"> • Test liquid flows through a 10 mL slip tip syringe leaving > 8 mL in the syringe after 10 seconds (see Syringe Test Guide*).
Fork Drip Test	<ul style="list-style-type: none"> • Drips slowly in dollops through the prongs of a fork • Tines/prongs of a fork do <u>not</u> leave a clear pattern on the surface • Spreads out if spilled onto a flat surface
Spoon Tilt Test	<ul style="list-style-type: none"> • Easily pours from spoon when tilted; does not stick to spoon
Chopstick Test	<ul style="list-style-type: none"> • Chopsticks are not suitable for this texture
Finger Test	<ul style="list-style-type: none"> • It is not possible to hold a sample of this food texture using fingers. However, this texture slides smoothly and easily between the thumb and fingers, leaving a coating.

Alimentos específicos u otros ejemplos (Nota: Esta lista no es exhaustiva)	Los siguientes alimentos pueden ser incluidos en el Nivel 3 de la IDDSI: <ul style="list-style-type: none">- Alimento para bebés (p. ej., cereal de arroz o puré de frutas goteante).- Salsas y caldos.- Almíbar de frutas.
--	---

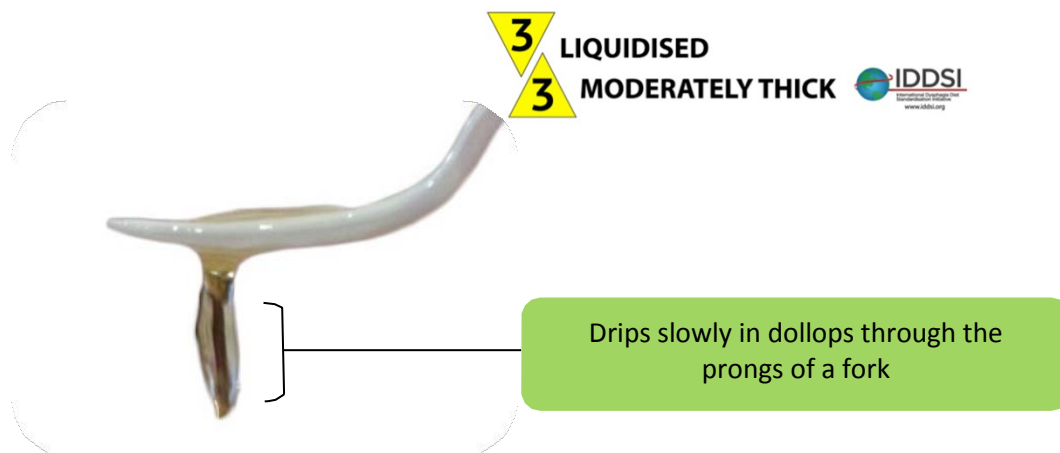
Test de goteo del tenedor IDDSI:

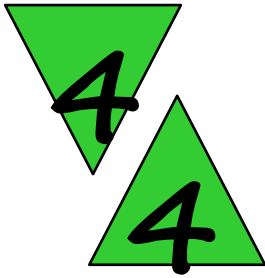


DRAFT

Food specific or Other examples (NB. this list is not exhaustive)	The following items may fit into IDDSI Level 3: <ul style="list-style-type: none"> • Infant “first foods” (runny rice cereal or runny pureed fruit) • Sauces and gravies • Fruit syrup
--	---

IDDSI Fork Drip Test:



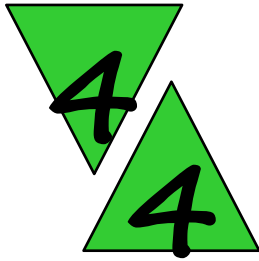


PURÉ

EXTREMADAMENTE ESPESA



<p>Descripción / Características</p>	<ul style="list-style-type: none">• Usualmente, se lleva a la boca con cuchara (es posible con tenedor).• No puede beberse de un vaso.• No es succionable a través de pajilla.• No requiere masticación.• Puede almacenarse, formar capas y ser moldeada.• Mantiene su forma sobre la cuchara.• Muestra un movimiento muy lento bajo gravedad, a pesar de ello, no puede verterse.• Cuando la cuchara se inclina, cae en una sola cucharada y continúa manteniendo su forma sobre el plato.• No tiene grumos.• No es pegajosa.• El líquido no se separa del sólido.
<p>Indicadores fisiológicos para este nivel de textura</p>	<p>Si el control lingual está reducido significativamente, la textura <u>puré / extremadamente espesa</u> (Nivel 4) puede manejarse con mayor facilidad. Demanda menor esfuerzo de propulsión lingual que la textura <u>picada y húmeda</u> (Nivel 5), <u>suave y tamaño bocado</u> (Nivel 6) y <u>regular</u> (Nivel 7), pero más esfuerzo que la <u>licuada / moderadamente espesa</u> (Nivel 3). Por otra parte, no requiere mordiscos ni masticación, de ahí que es adecuada si se siente dolor o fatiga al masticar, si hay prótesis dentales mal ajustadas o falta de piezas dentales.</p> <p>El riesgo de residuos se incrementa si la textura es muy pegajosa. Cualquier alimento que requiera masticación, control de manipulación o formación del bolo, no se ajusta a esta categoría.</p>
<p>Método de prueba</p> <p>http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ y</p> <p>http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
<p>Test de flujo IDDSI</p>	<p>No fluye ni gotea a través de la boquilla de una jeringa después de 10 segundos (ver instrucciones del Test de flujo IDDSI*).</p>

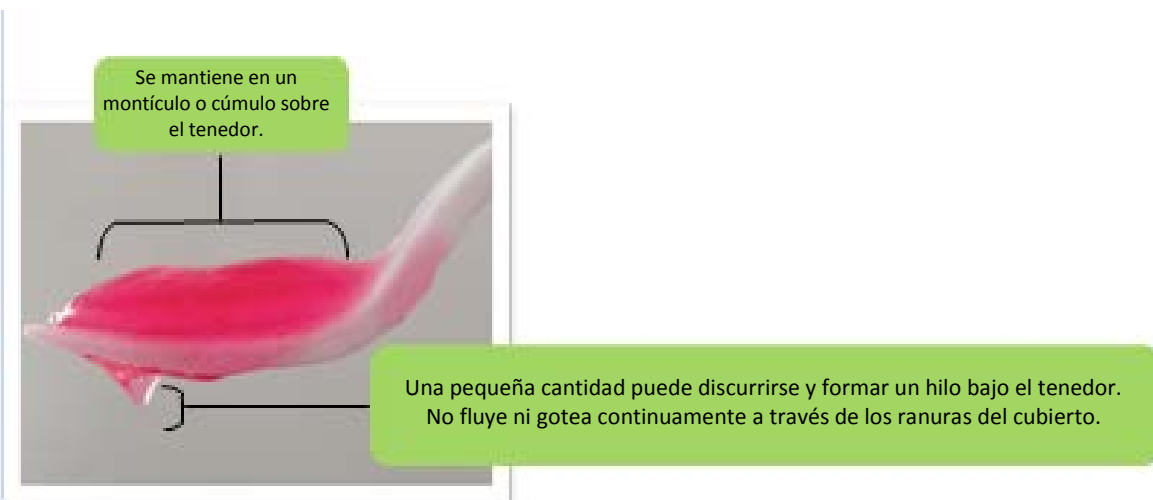


PUREED EXTREMELY

<p>Description / Characteristics</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usually eaten with a spoon (a fork is possible) • Cannot be drunk from a cup • Cannot be sucked through a straw • Does not require chewing • Can be piped, layered or molded • Shows some very slow movement under gravity but cannot be poured • Falls off spoon in a single spoonful when tilted and continues to hold shape on a plate • No lumps • Not sticky • Liquid must not separate from solid
<p>Physiological rationale for this level of thickness</p>	<ul style="list-style-type: none"> • If tongue control is significantly reduced, this category may be easiest to manage • Requires less propulsion effort than Minced & Minced (level 5), Soft & Bite-Sized (Level 6) and Regular (Level 7) but more than Liquidised/Moderately thick (Level 3) • No biting or chewing is required • Increased residue is a risk if too sticky • Any food that requires chewing, controlled manipulation or bolus formation are not suitable • Pain on chewing or swallowing • Missing teeth, poorly fitting dentures
<p>Testing method</p> <p>http://iddsi.org/framework/drink-testing-methods/ and http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/</p>	
<p>IDDSI Flow Test*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No flow or drip through a slip tip syringe after 10 sec (refer to IDDSI Flow test instructions)*

Test de presión con tenedor	Si se pasan los dientes de un tenedor sobre la superficie de la muestra, queda marca clara y el alimento conserva la hendidura del cubierto. Sin grumos.
Test de goteo del tenedor	Se apila sobre un tenedor. Una pequeña cantidad de la muestra puede discurrirse y formar un hilo bajo el tenedor, pero <u>no fluye</u> ni gotea <u>continuamente</u> a través de las ranuras del cubierto.
Test de inclinación de cuchara	Se vierte con facilidad de una cuchara cuando ésta se inclina; no queda adherida a la cuchara.
Test de palillos	No puede manipularse con palillos.
Test de presión digital	No es posible mantener una muestra de esta textura entre la yema del pulgar y otros dedos, ya que se desliza suave y fácilmente entre ellos, dejando solo un revestimiento.
Indicadores de que la muestra está muy espesa	No cae de la cuchara cuando ésta se inclina; se adhiere a la cuchara.
Alimentos específicos u otros ejemplos	Los siguientes alimentos pueden ser incluidos en el Nivel 4 de la IDDSI: - Puré apto para bebés (p. ej., puré de carne, cereal espeso).

Test de goteo del tenedor IDDSI:



Test de inclinación de la cuchara IDDSI:

Test de inclinación de la cuchara: Mantiene la forma sobre la cuchara; no es firme ni pagajoso; queda poco alimento sobre la cuchara.



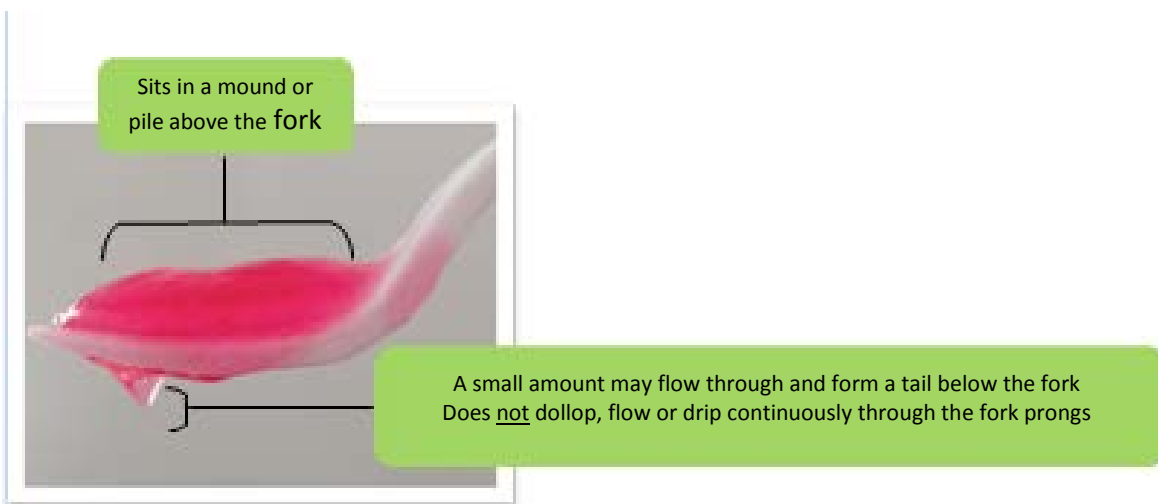
El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia
Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

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

10 octubre, 2016

Fork Pressure Test	<ul style="list-style-type: none"> The tines/prongs of a fork can make a clear pattern on the surface, and/or the food retains the indentation from the fork No lumps
Fork Drip Test	<ul style="list-style-type: none"> Sample sits in a mound/pile above the fork; a small amount may flow through and form a tail below the fork tines/prongs, but it <u>does not</u> flow or drop <u>continuously</u> through the prongs of a fork
Spoon Tilt Test	<ul style="list-style-type: none"> Easily pours from spoon when tilted; does not stick to spoon
Chopstick Test	<ul style="list-style-type: none"> Chopsticks are not suitable for this texture
Finger Test	<ul style="list-style-type: none"> It is not possible to hold a sample of this food texture using fingers. However, this texture slides smoothly and easily between the thumb and fingers, leaving a coating.
Indicators that a sample is too thick	<ul style="list-style-type: none"> Does not fall off the spoon when tilted Sticks to spoon
Specific Food or other examples	<p>The following items may be suitable for IDDSI Level 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> Purees suitable for infants (e.g., pureed meat, thick cereal)

IDDSI Fork Drip Test:



Spoon Tilt Test: Holds shape on spoon; not firm and sticky; little food left on spoon





PICADA Y HÚMEDA



Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none">• Puede comerse con tenedor o cuchara y, en algunos casos, con palillos si el individuo tiene muy buen control manual.• Podría servirse y ser moldeada (p. ej., en forma de bola) sobre un plato.• Es blanda y húmeda, sin líquido fino aparte.• Contiene pequeños grumos visibles (niños 2-4 mm; adultos 4 mm) que se aplastan fácilmente con la lengua.
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	La textura <u>picada húmeda</u> (Nivel 5) no requiere mordidas. Exige masticación mínima, por lo tanto, es adecuada si se siente dolor o fatiga al masticar, si hay prótesis dentales mal ajustadas o falta de piezas dentales. Los grumos suaves de este tipo de alimento pueden deshacerse tan solo empleando fuerza lingual, fuerza que por añadidura se necesita para el transporte del bolo.
Método de prueba http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test de presión con tenedor	La muestra puede ser aplastada fácilmente si se presiona un poco con la base de un tenedor (dicha presión <u>no</u> debe hacer que la uña del dedo pulgar se blanquee). Al presionar el alimento, las partículas se separan con facilidad y pasan a través de las ranuras del cubierto.
Test de goteo del tenedor	Puede apilarse o formar un montículo sobre un tenedor sin discurrir o caer fácil o completamente a través de las ranuras del cubierto.
Test de inclinación de la cuchara	Es bastante cohesiva para mantener su forma sobre la cuchara. Una cucharada llena debe caer de la cuchara si ésta se inclina, gira lateralmente o se agita de modo ligero; la muestra debe deslizarse con facilidad dejando muy poca cantidad de alimento sobre el cubierto; p. ej., la muestra <u>no</u> debe ser pegajosa. Por otra parte, un montículo apilado puede dispersarse ligeramente sobre un plato plano.
Test de palillos	Esta textura se puede apilar o sostener con palillos si la muestra es húmeda, cohesiva y la persona tiene muy buen control manual para emplear palillos.
Test de presión digital	Es posible mantener una muestra de este alimento usando los dedos; las partículas suaves, pequeñas, blandas y redondas pueden ser aplastadas fácilmente entre las yemas de los dedos. El material se sentirá húmedo y dejará los dedos mojados.



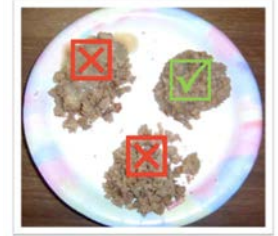
MINCED AND



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none"> • Can be eaten with a fork or spoon • Could be eaten with chopsticks in some cases, if the individual has very good hand control • Can be scooped and shaped (e.g. into a ball shape) on a plate • Soft and moist with no separate thin liquid • Small lumps visible within the food (Paediatric 2-4 mm; adult 4mm) • Lumps are easy to squash with tongue
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none"> • Biting is not required • Minimal chewing is required • Tongue force alone can be used to break soft small particles in this texture • Tongue force is required to move the bolus • Pain or fatigue on chewing • Missing teeth, poorly fitting dentures
Testing method http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Fork Pressure Test	<ul style="list-style-type: none"> • When pressed with a fork the particles should easily be separated between and come through the tines/prongs of a fork • Can be easily mashed with little pressure from a fork [pressure should not make the thumb nail blanch to white]
Fork Drip Test	<ul style="list-style-type: none"> • A scooped sample sits in a pile or can mound on the fork and does not easily or completely flow or fall through the tines/prongs of a fork
Spoon Tilt Test	<ul style="list-style-type: none"> • Cohesive enough to hold its shape on the spoon • A full spoonful must slide/pour off the spoon if the spoon is tilted or turned sideways or shaken lightly; the sample should slide off easily with very little food left on the spoon; i.e. the sample should not be sticky • A scooped mound may spread or slump very slightly on a plate
Chopstick Test	<ul style="list-style-type: none"> • Chopsticks can be used to scoop or hold this texture if the sample is moist and cohesive and the person has very good hand control to use chopsticks
Finger Test	<ul style="list-style-type: none"> • It is possible to easily hold a sample of this texture using fingers; small soft, smooth, rounded particles can be easily squashed between fingers. The material will feel moist and leave fingers wet.

Alimentos específicos u otros ejemplos:

- **Carne:**
 - Picada o cortada finamente (piezas de 2-4 mm).
 - Servida en salsa o caldo extremadamente espeso, homogéneo, que no se derrama.
 - Se debe presentar como puré si no se puede picar de manera fina.
- **Pescado:**
 - Aplastado finamente.
 - Servido en salsa o caldo extremadamente espeso, homogéneo, que no se derrama.
- **Frutas:**
 - Servidas aplastadas y escurridas (se escurre el excedente de jugo).
- **Cereal:**
 - Servido muy espeso y blando, con pequeños grumos suaves (2-4 mm).
 - Textura completamente suavizada.
 - Leche/fluido no tiene que separarse del cereal. Se escurre cualquier exceso de fluido antes de servir.
- **Pan:**
 - Pregelificado o licuado, muy húmedo o gelificado interna y externamente.
 - No debe presentarse pan seco o regular, a menos que un especialista en disfagia (**terapeuta del lenguaje, fonoaudiólogo o logopeda**) lo indique.
- **Arroz:**
 - Ni pegajoso ni glutinoso (sobre todo, granos cortos).
 - No debe separarse en granos individuales al ser cocinado y servido (especialmente, granos largos).



Use la ranura entre los dientes de un tenedor para confirmar que el tamaño de las piezas sea el correcto (2-4 mm para niños; 4 mm para adultos).



El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia
Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

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

10 octubre, 2016

Specific Food or Other examples:

MEAT

- Finely minced or chopped, tender mince (pieces 2-4 mm)
- Serve in extremely thick, smooth, non-pouring sauce or gravy
- If texture cannot be finely minced it should be pureed

FISH

- Finely mashed in extremely thick smooth, non-pouring sauce or gravy

FRUIT

- Serve mashed
- Drain excess juice

CEREAL

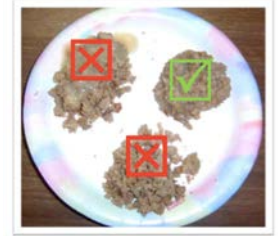
- Very thick and smooth with small (2-4 mm) soft lumps
- Texture fully softened
- Any milk/fluid must not separate away from cereal. Drain any excess fluid before serving

BREAD

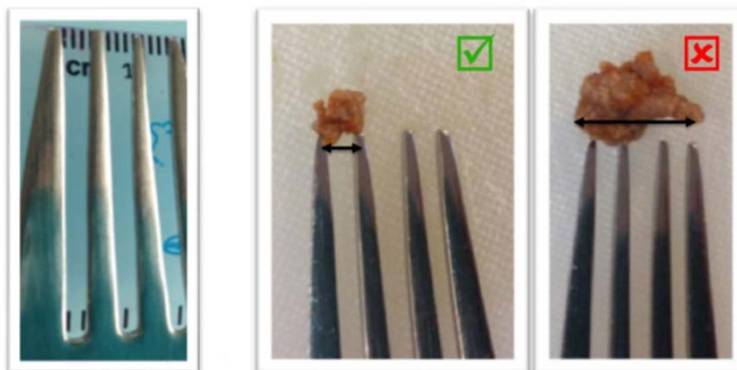
- Pre-gelled or slurried breads that are very moist and gelled through the entire thickness
- No regular, dry bread unless recommended by a dysphagia specialist

RICE

- Not sticky or glutinous (particularly short grain rice) and should not be particulate or separate into individual grains when cooked and served (particularly long grain rice)



Use slot between fork prongs to determine whether minced pieces are the correct or incorrect size (pediatric 2 to 4 mm; adult 4 mm).





SUAVE Y TAMAÑO BOCADO



Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none">• Puede comerse con tenedor.• Para cortar esta textura, no se hace necesario el uso de un cuchillo, sin embargo, éste puede emplearse para cargar el tenedor o la cuchara.• Podría ser aplastada/quebrada con la presión de un tenedor, cuchara o palillos.• Requiere masticación antes de ser deglutida.• Es completamente suave, blanda y húmeda, sin líquido fino aparte.• El “tamaño bocado” de las piezas depende del tamaño del alimento y las habilidades de procesamiento oral del individuo (niños, piezas de 8 mm; adultos, piezas de 15 mm = 1.5 cm).
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	La textura <u>suave y tamaño bocado</u> (Nivel 6) no requiere mordiscos, pero sí masticación. Demanda fuerza y control lingual para movilizar y mantener el alimento dentro de la boca durante el proceso masticatorio. Este tipo de comida precisa fuerza lingual para ser transportada y deglutida como bolo. Además, es adecuada si hay dolor o fatiga al masticar, si hay falta de piezas dentales o prótesis dentales mal ajustadas.
Método de prueba http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test de presión con tenedor	Se puede utilizar la presión de un tenedor sobre su costado para “cortar” o quebrar esta textura en pequeñas piezas. Cuando una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (~1.5 x 1.5 cm) se presiona con la base de un tenedor hasta que la uña del pulgar se blanquee, el alimento se aplasta, cambia de forma y no regresa a su aspecto original una vez que el cubierto es retirado.
Test de presión con cuchara	Se puede emplear la presión de una cuchara sobre su costado para “cortar” o quebrar esta textura en pequeñas piezas. Cuando una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (~1.5 x 1.5 cm) se presiona con el cuenco de una cuchara hasta que la uña del pulgar se blanquee, el alimento se aplasta, cambia de forma y no regresa a su aspecto original una vez que el cubierto es retirado.
Test de palillos	Los palillos pueden usarse para quebrar esta textura en pequeñas piezas.



SOFT AND BITE-SIZED



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none"> • Can be eaten with a fork • Can be mashed/broken down with pressure from fork, spoon or chopsticks • A knife is not required to cut this food, but may be used to help loading a fork or spoon • Chewing is required before swallowing • Soft, tender and moist throughout but with no separate thin liquid • 'Bite sized' pieces as appropriate for size and oral processing skills Paediatric, Adults, 15 mm = 1.5 cm pieces
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none"> • Biting is not required • Chewing is required • Tongue force and control is required to move the food for chewing and to keep it within the mouth during chewing • Tongue force is required to move the bolus for swallowing • Pain or fatigue on chewing • Missing teeth, poorly fitting dentures
Testing method http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Fork Pressure Test	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure from a fork held on its side can be used to 'cut' or break this texture into smaller pieces • When a sample the size of a thumb nail (~1.5x1.5 cm) is pressed with the base of a fork to a pressure where the thumb nail blanches to white, the sample squashes and changes shape, and does not return to its original shape when the fork is removed
Spoon Pressure Test	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure from a spoon held on its side can be used to 'cut' or break this texture into smaller pieces. • When a sample the size of a thumb nail (~1.5 cm x1.5 cm) is pressed with the bowl of a spoon, the sample squashes and changes shape, and does not return to its original shape when the spoon is removed
Chopstick Test	<ul style="list-style-type: none"> • Chopsticks can be used to break this texture into smaller pieces

Test de presión digital	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible aplastar una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (~1.5 x 1.5 cm) usando la presión de los dedos hasta que la uña del índice y pulgar se blanquee. El alimento no regresa a su forma original una vez que la presión ceda.
-------------------------	---

Alimentos específicos u otros ejemplos:

- **Carne:**
 - Cocinada, suave, en piezas no mayores a 1.5 cm x 1.5 cm.
 - Si la textura no puede servirse blanda y en piezas de 1.5 cm x 1.5 cm, debe ser servida picada y húmeda.
- **Pescado:**
 - Bastante suave y cocinado para que sea reducido a pequeñas piezas con ayuda de un tenedor, cuchara o palillos.
 - Sin huesos.
- **Cacerolas, guisos, curry:**
 - La porción líquida debe espesarse.
 - Pueden contener carne, pescado o vegetales suaves y tiernos si el tamaño final de las piezas cocinadas no excede 1.5 cm x 1.5 cm.
 - Sin grumos duros.
- **Frutas:**
 - Servidas aplastadas.
 - Sin fibras.
 - Se escurre el excedente de jugo.
 - Individualmente, se evalúa la habilidad para manejar frutas con alto contenido de agua (p. ej., el melón), dado que el jugo se separa del sólido en la boca durante la masticación.
- **Vegetales:**
 - Al vapor o cocidos, con un tamaño de 1.5 cm x 1.5 cm al final de la cocción.
 - No deben saltearse, ya que suelen quedar muy firmes.
- **Cereal:**
 - Se acepta blando con grumos suaves y tamaño no mayor a 1.5 cm.
 - Textura completamente suavizada.
 - Cualquier exceso de leche/fluidos tiene que escurrirse.
- **Pan:**
 - Según el individuo, no se recomienda el consumo de pan hasta que un especialista en disfagia (**terapeuta del lenguaje, fonoaudiólogo o logopeda**) valore si es adecuado.
- **Arroz:**
 - Ni pegajoso ni glutinoso o con granos separados.

- La uña del dedo pulgar se blanquea.
- La muestra aplastada no vuelve a su forma original una vez que la presión cede.



La uña del dedo pulgar se blanquea



La muestra aplastada no vuelve a su forma original cuando se deja de presionar.

Finger Test	<ul style="list-style-type: none"> Use a sample the size of the thumb nail (~1.5 cm x 1.5 cm). It is possible to squash a sample of this texture using finger pressure such that the thumb and index finger nails blanch to white. The sample will not return to its initial shape once pressure is released.
--------------------	--

Specific Food or Other examples:

- MEAT**
- Cooked, tender meat no bigger than 1.5 cm x 1.5 cm
 - If texture cannot be served soft and tender at 1.5 cm x 1.5 cm, serve minced and moist
- FISH**
- Soft enough cooked fish to break into small pieces with fork, spoon or chopsticks
 - No bones
- CASSEROLE/STEW/CURRY**
- Liquid portion must be thick
 - Can contain meat, fish or vegetables if final cooked pieces are no larger than 1.5 cm x 1.5 cm and are soft and tender
 - No hard lumps
- FRUIT**
- Serve mashed
 - Fibrous parts of fruit are not suitable
 - Drain excess juice
 - Assess individual ability to manage fruit with high water content (e.g. watermelon) where juice separates from solid in the mouth during chewing
- VEGETABLES**
- Steamed or boiled vegetables with final cooked size of 1.5cmx1.5cm
 - Stir fried vegetables are often too firm and not soft or tender
- CEREAL**
- Smooth with soft tender lumps no bigger than 1.5 cm acceptable
 - Texture fully softened
 - Any excess milk or fluid must be drained
- BREAD**
- No bread unless assessed as suitable by dysphagia specialist, on an individual basis
- RICE**
- Not particulate/grainy, sticky or glutinous

- Thumb nail blanched to white
- Sample squashes and does not return to its original shape when pressure is released



Thumb nail blanched to white



Sample squashes and does not return to its original shape when pressure is released



REGULAR

Descripción / Características	<ul style="list-style-type: none">• Normal, aplica cualquier alimento de textura variada apropiado según edad cronológica y desarrollo.• Para comer estos alimentos, se puede emplear cualquiera de los métodos anteriormente descritos en este documento.• En el Nivel 7, es posible encontrar una variedad de muestras, puesto que no existe restricción de tamaño: Piezas menores o mayores a 8 mm (niños); inferiores o superiores a 15 mm = 1.5 cm (adultos).• NO hay restricción de texturas en este nivel. Incluye: Alimentos duros, rígidos, masticables, fibrosos, secos, crujientes, punzantes, naturalmente suaves o que se desmenuzan a mordiscos; con semillas, pulpa bajo la cáscara, hojas, cartílago o huesos. Comidas y líquidos con “doble consistencia” o “consistencia mixta”.
Indicadores fisiológicos para este nivel de textura	<ul style="list-style-type: none">• La textura <u>regular</u> requiere habilidad para morder alimentos duros o suaves y masticarlos lo suficiente con el fin de formar un bolo cohesivo listo para ser deglutido; capacidad para masticar cualquier textura sin agotarse fácilmente; y destrezas para remover huesos o cartílagos que puedan deglutirse de manera insegura.
Método de prueba No aplicable	



REGULAR



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none">• Normal, everyday foods of various textures that are developmentally and age appropriate• Any method may be used to eat these foods• Foods may be hard and crunchy or naturally soft• Sample size is not restricted at Level 7, therefore, foods may be of a range of sizes<ul style="list-style-type: none">• Smaller or greater than 8mm pieces (Paediatric)• Smaller or greater than 15 mm = 1.5 cm pieces (Adults) <p>There are <u>NO</u> texture restrictions at this level</p> <ul style="list-style-type: none">• Includes hard, tough, chewy, fibrous, stringy, dry, crispy, crunchy, or crumbly bits• Includes food that contains pips, seeds, pith inside skin, husks or bones• Includes 'dual consistency' or 'mixed consistency' foods and liquids
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none">• Ability to bite hard or soft foods and chew them for long enough that they form a soft cohesive ball/bolus that is 'swallow ready'• An ability to chew all food textures without tiring easily• An ability to remove bone or gristle that cannot be swallowing safely from the mouth
Testing method Not applicable	

ALIMENTOS TRANSITIVOS



Descripción / Características	Aplican alimentos que al inicio presentan una textura (p.ej., sólido firme) que, posteriormente, cambia a otra, sobre todo cuando se aplica humedad (p. ej., agua o saliva) o se modifica la temperatura (p. ej., calentamiento).
Indicadores fisiológicos para este nivel	Los alimentos transitivos no requieren ser mordidos; demandan mínima masticación. Pueden fragmentarse con la lengua una vez que la textura se altera por un cambio de temperatura o adición de humedad/saliva. Son utilizados para desarrollar o rehabilitar habilidades masticatorias (p. ej., desarrollo de la masticación en población pediátrica o con alteraciones del desarrollo; rehabilitación de la función deglutoria tras un accidente cerebrovascular).
Método de prueba http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Test de presión con tenedor	Después de aplicar humedad o temperatura, la muestra de alimento puede ser fragmentada fácilmente; si se aumenta la presión, no recupera su forma. Use una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (~1.5 cm x 1.5 cm); coloque 1mL de agua sobre la misma y espere un minuto. Aplique presión con la base de un tenedor hasta que la uña del dedo pulgar se blanquee. Se considera alimento con textura transitiva si después de remover la presión del tenedor: La muestra ha sido aplastada, desintegrada y no recupera su estado original o se ha deshecho significativamente modificando su condición inicial (p. ej., hielo picado).
Test de presión con cuchara	Como se explicó arriba, use el cuenco de la cuchara en lugar de la base del tenedor.
Test de palillos	Utilice una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (~1.5 cm x 1.5 cm); coloque 1mL de agua sobre la misma y espere un minuto. La muestra debe separarse fácilmente si se realiza presión mínima con los palillos.
Test de los dedos	Emplee una muestra del tamaño de la uña de un dedo pulgar (~1.5 cm x 1.5 cm); coloque 1mL de agua sobre la misma y espere un minuto. La muestra debe separarse completamente al ser friccionada entre los dedos índice y pulgar. No recupera su forma inicial.

El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia
[Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

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

10 octubre, 2016

TRANSITIONAL



Description / Characteristics	<ul style="list-style-type: none"> • Food that starts as one texture (e.g. firm solid) and changes into another texture specifically when moisture (e.g. water or saliva) is applied, or when a change in temperature occurs (e.g. heating)
Physiological rationale for this level of thickness	<ul style="list-style-type: none"> • Biting not required • Minimal chewing required • Tongue can be used to break these foods once altered by temperature or with addition of moisture/saliva <p>May be used for developmental teaching or rehabilitation of chewing skills (e.g. development of chewing in the paediatric population and developmental disability population; rehabilitation of chewing function post stroke)</p>
Testing method http://iddsi.org/framework/food-testing-methods/	
Fork Pressure Test	<ul style="list-style-type: none"> • After moisture or temperature has been applied, the sample can be easily deformed and does not recover its shape when the force is lifted • Use a sample the size of the thumb nail (~1.5 cm x 1.5 cm), place 1 mL of water on the sample and wait one minute. Apply fork pressure using the base of the fork until the thumbnail blanches to white. The sample is a transitional food texture if after removing the fork pressure: • The sample has been squashed and disintegrated and no longer looks like its original state • Or it has melted significantly and no longer looks like its original state (e.g. ice chips).
Spoon Pressure Test	<ul style="list-style-type: none"> • As above, using the bowl of the spoon in place of the fork
Chopstick Test	<ul style="list-style-type: none"> • Use a sample the size of the thumb nail (~1.5 cm x 1.5 cm), place 1 mL of water on the sample and wait one minute. The sample should be easily broken apart using chopsticks with minimal pressure
Finger Test	<ul style="list-style-type: none"> • Use a sample the size of the thumb nail (~1.5 cm x 1.5 cm), place 1 mL of water on the sample and wait one minute. The sample will break apart completely by rubbing the sample between the thumb and index finger. The sample will not return to its initial shape.

Alimentos específicos u otros ejemplos

Esta textura podría incluir y no limitarse a:

- Hielo picado
- Helado si es recomendado por un especialista en disfagia (**terapeuta del lenguaje, fonoaudiólogo o logopeda**).
- Gelatina japonesa de entrenamiento para individuos disfágicos presentada en rebanadas de 1 mm x 15 mm
- Hostias (incluidas las de la comunión religiosa).
- Conos de waffle para helado.
- Algunos biscuits / galletas.
- Papas tostadas - solo las trituradas (p. ej., Pringles®)
- Mantequilla
- Camarones crujientes.

Ejemplos específicos de alimentos utilizados para manejar la disfagia en niños y adultos

Alimentos con textura transicional disponibles comercialmente:

- Veggie Stix®
- Cheeto Puffs®
- Rice Puffs®
- Baby Mum Mums®
- Gerber Graduates Puffs®
- Bolitas de queso infladas
- Sorbetos

Prototipo de alimentos transitivos

- Bolitas de queso infladas



- Sorbetos



- Gelatina japonesa de entrenamiento para individuos disfágicos

<http://image.rakuten.co.jp/iryosyoku/cabinet/03511530/03511532/img59981825.jpg>



La uña del pulgar se blanquea.

La muestra es aplastada y fragmentada; no recupera su forma original una vez que la presión cede.



La uña del pulgar se blanquea



La muestra es aplastada, fragmentada y no vuelve a su forma original cuando se deja de presionar.

El marco y los descriptores de la IDDSI están autorizados bajo la licencia Creative Commons Attribution-Sharealike 4.0 International License

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

10 octubre, 2016

Specific Food or Other examples

This texture may include and is not limited to:

- Ice chips
- Ice cream/Sherbet if assessed as suitable by a Dysphagia specialist
- Japanese Dysphagia Training Jelly sliced 1 mm x 15 mm
- Wafers (also includes Religious Communion wafer)
- Waffle cones used to hold ice cream
- Some biscuits/ cookies/ crackers
- Potato crisps – only the mashed type (e.g. Pringles)
- Shortbread
- Prawn crisps

Specific examples used in paediatric or adult disability dysphagia management

Commercially available foods that are transitional foods textures are shown in pictures below and include but are not limited to:

- Veggie Stix™
- Cheeto Puffs™
- Rice Puffs™
- Baby Mum Mums™
- Gerber Graduate Puffs™
- Transitional food examples
- Cheese puffs
- Wafers

Transitional food examples

- Cheese puffs



- Wafers



Example of Japanese dysphagia training jelly - note size has been cut to 1mm x 15 mm
<http://image.rakuten.co.jp/iryosyoku/cabinet/03511530/03511532/img59981825.jpg>



Thumb nail blanched to white

Sample squashes and fractures, and does not return to its original shape when pressure is released



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

October 10, 2016