

Instrumentalização dos níveis do IDDSI por nutricionista

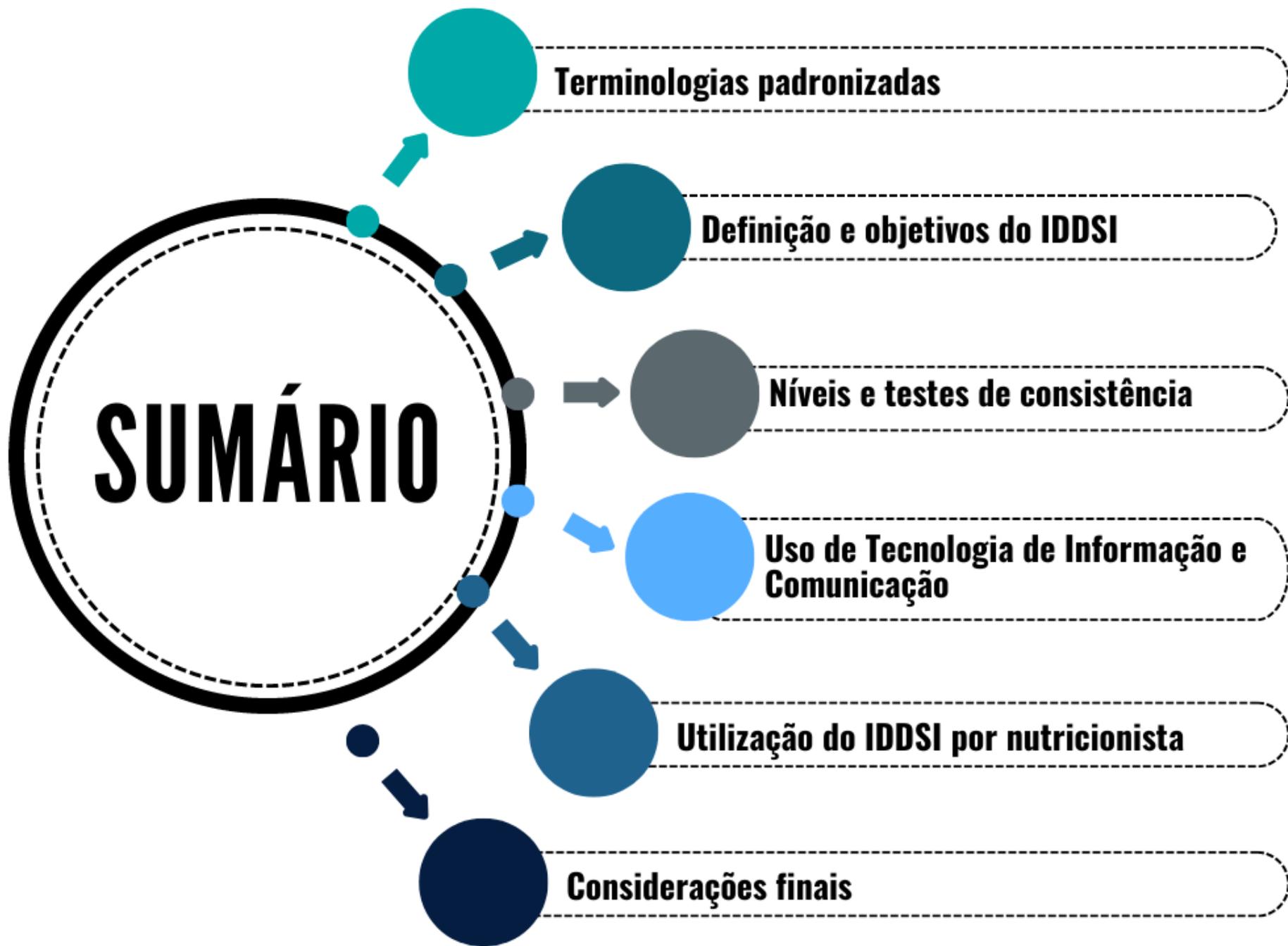
Me. Thaís Borges



APRESENTAÇÃO

- Graduada em Nutrição (UECE)
- Mestre em Nutrição (PPGNUT/UFRN)
- Doutoranda em Ciências da Saúde (PPCSA/UFRN)
- Membro do Grupo de Pesquisa nas Doenças Raras, Metabólicas e Neurológicas (MINDS/UFRN)
- Nutricionista colaboradora do Ambulatório Multidisciplinar de Disfagia do HUOL
- Nutricionista colaboradora do Programa de Atenção à Doenças Neuromusculares do HUOL
- Professora convidada IPGS (Nutrição Inclusiva)
- Professora substituta do departamento de nutrição - UFRN (2021-2023)

 @thais.borges.nutri



Por que pensar em terminologias padronizadas?

Dysphagia (2015) 30:2–26
DOI 10.1007/s00455-014-9578-x

ORIGINAL ARTICLE

The Influence of Food Texture and Liquid Consistency Modification on Swallowing Physiology and Function: A Systematic Review

Catriona M. Steele · Woroud Abdulrahman Alsanei · Sona Ayanikalath · Carly E. A. Barbon · Jianshe Chen · Julie A. Y. Cichero · Kim Coutts · Roberto O. Dantas · Janice Duivesteyn · Lidia Giosa · Ben Hanson · Peter Lam · Caroline Lecko · Chelsea Leigh · Ahmed Nagy · Ashwini M. Namasivayam · Weslania V. Nascimento · Inge Odendaal · Christina H. Smith · Helen Wang



Diversidade de terminologias para modificações dietéticas

- Dificulta as orientações para a produção/preparo de refeições;
- Dificulta o estabelecimento de metas terapêuticas;
- Proporciona diferentes interpretações;
- Desenvolvidos com base em opiniões de especialistas, grupos focais;
- Diverge de um país para outro.

(STEELE et al., 2015).

Por que pensar em terminologias padronizadas?

Consistência de líquidos



Líquido ralo



Néctar

Mel

Pudim

Por que pensar em terminologias padronizadas?

LÍQUIDO

- Maior controle fisiológico da deglutição
- Maior velocidade de fluxo

CONSISTÊNCIA PASTOSA



Mais segurança e eficácia no tratamento da disfagia

SÓLIDO

- Força mastigatória
- Dentição preservada
- Maior propulsão de língua

Por que pensar em terminologias padronizadas?



Fonte da imagem: acervo pessoal

Consistência pastosa



Fonte das imagens: Chicero et al., 2017.

Por que pensar em terminologias padronizadas?

Curr Phys Med Rehabil Rep (2013) 1:280–291
DOI 10.1007/s40141-013-0024-z

SWALLOWING DISORDERS (RE MARTIN, SECTION EDITOR)

The Need for International Terminology and Definitions for Texture-Modified Foods and Thickened Liquids Used in Dysphagia Management: Foundations of a Global Initiative

Julie A. Y. Cichero · Catriona Steele · Janice Duivesteyn · Pere Clavé · Jianshe Chen · Jun Kayashita · Roberto Dantas · Caroline Lecko · Renee Speyer · Peter Lam · Joseph Murray

Benefícios de uma padronização internacional

- Segurança aprimorada do paciente com disfagia
- Evolução no campo do tratamento da disfagia



Indivíduos com dentição parcial ou ausente

Alimentos de textura mais dura e fibrosos

Dúvidas em relação à textura e rótulos dos alimentos

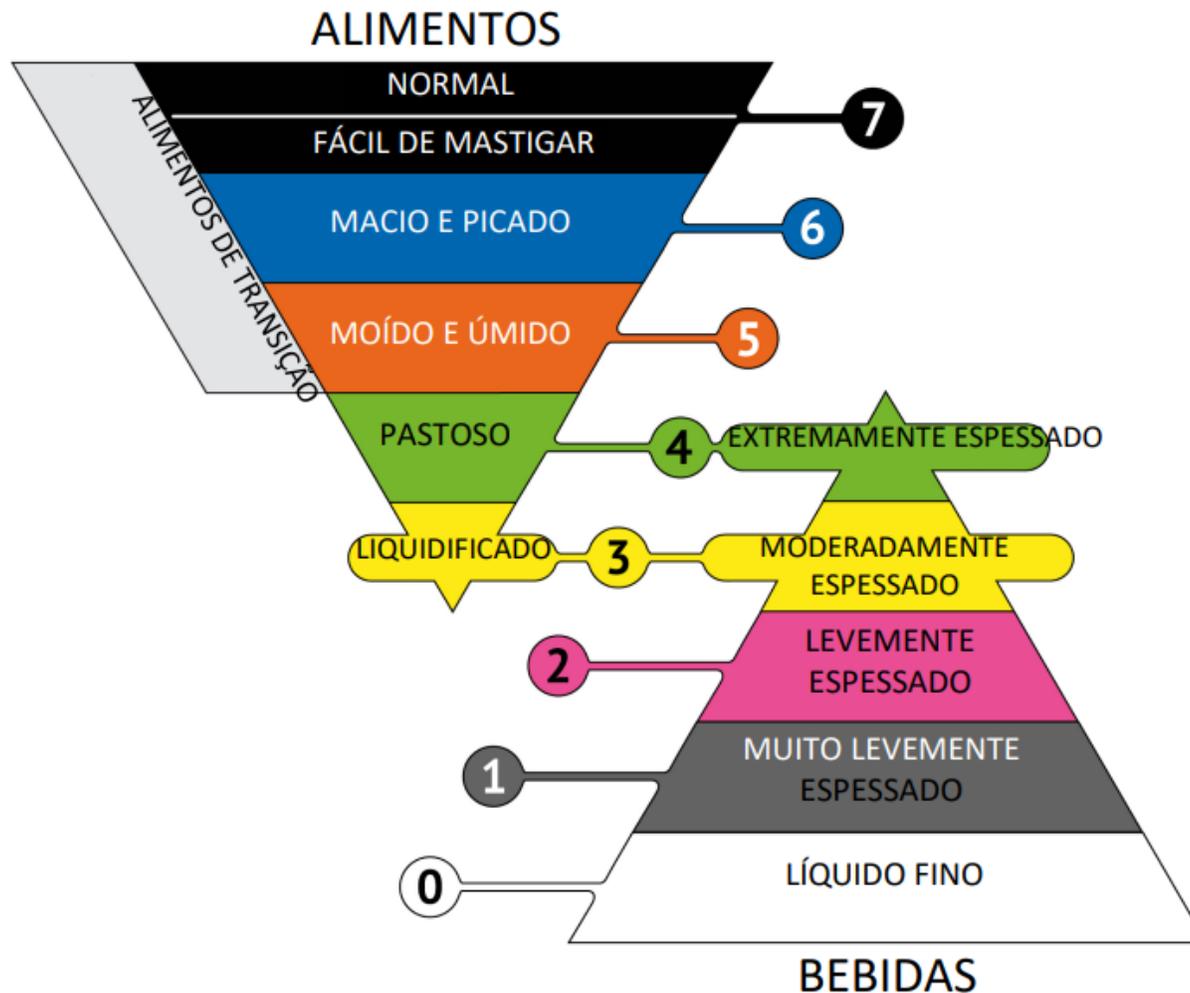
O que é o IDDSI?

Iniciativa Internacional de Padronização de Dietas para Disfagia

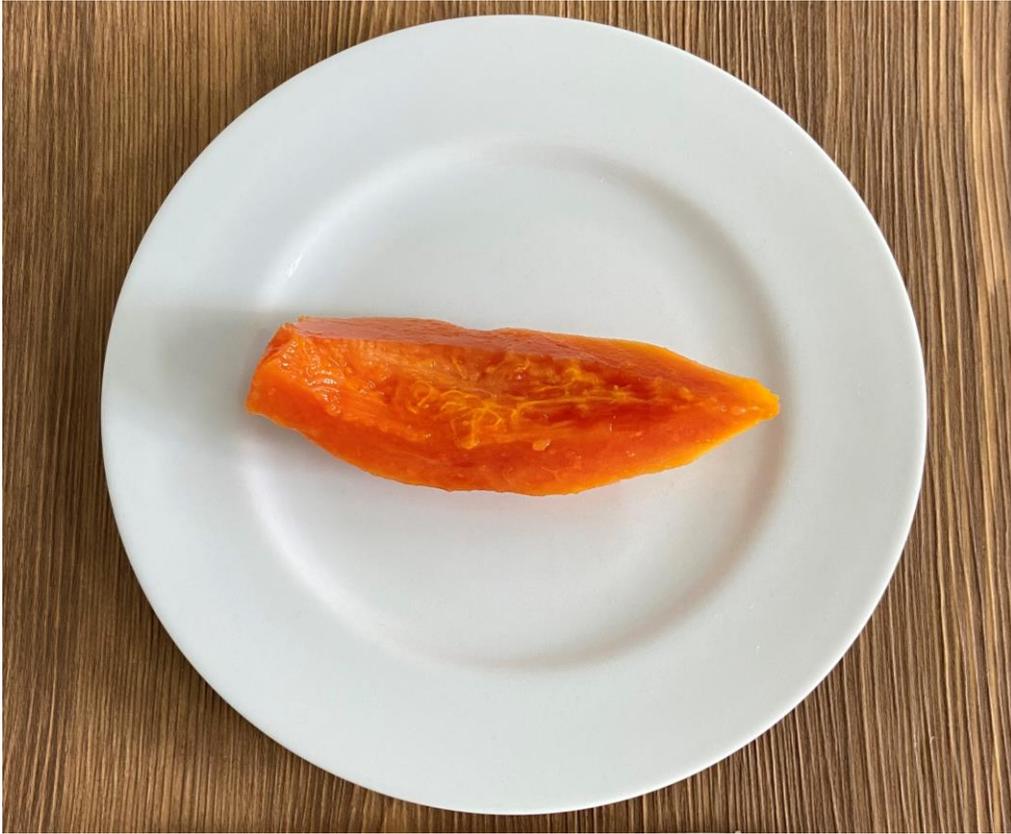


Objetivo: desenvolver **definições padronizadas a nível global** para descrever as consistências de alimentos e líquidos espessados utilizados no tratamento da disfagia

Níveis de consistência - IDDSI



O nível de consistência é determinado pela modificação dietética

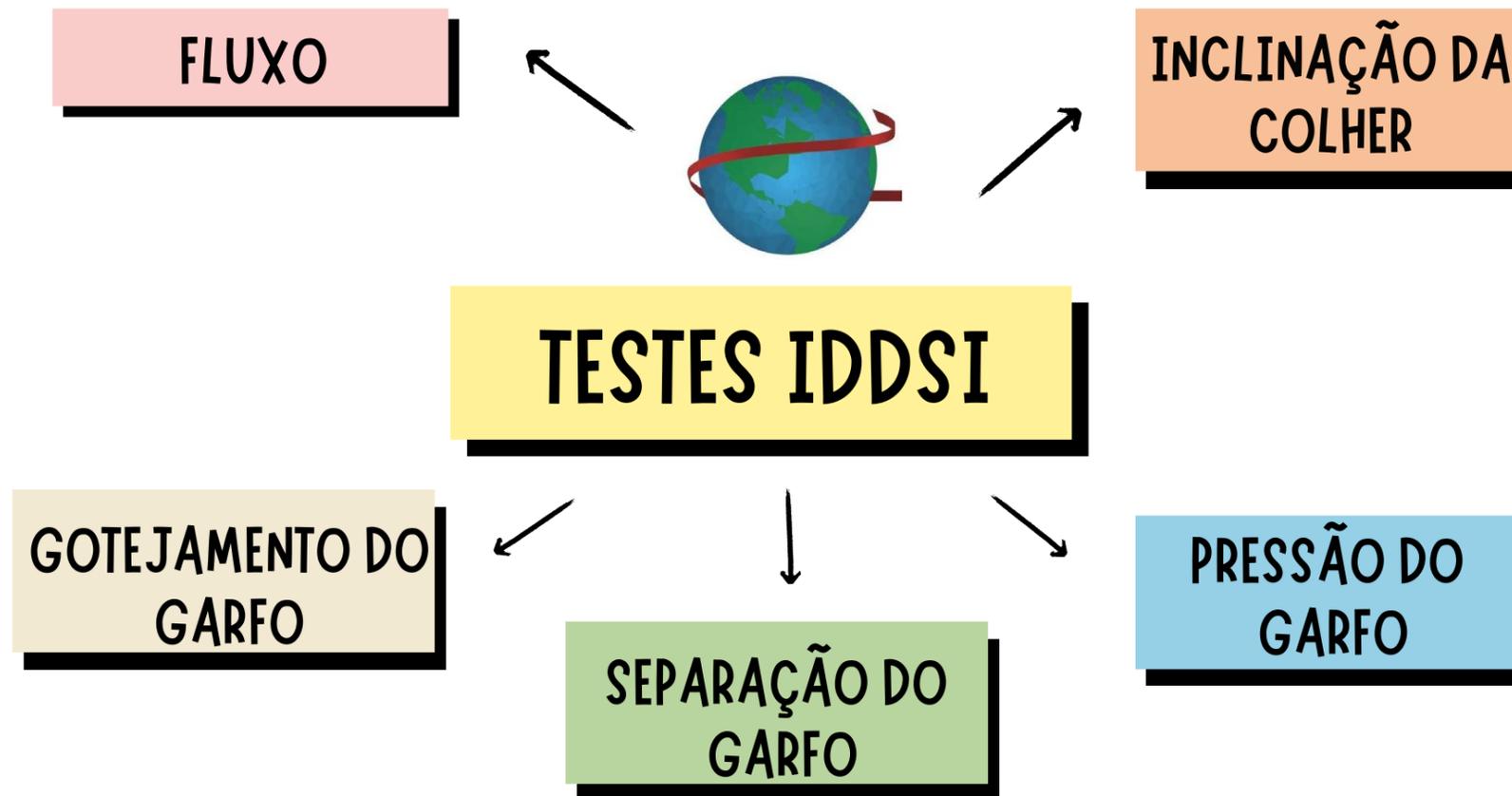


Fonte da imagem: acervo pessoal



Fonte da imagem: acervo pessoal

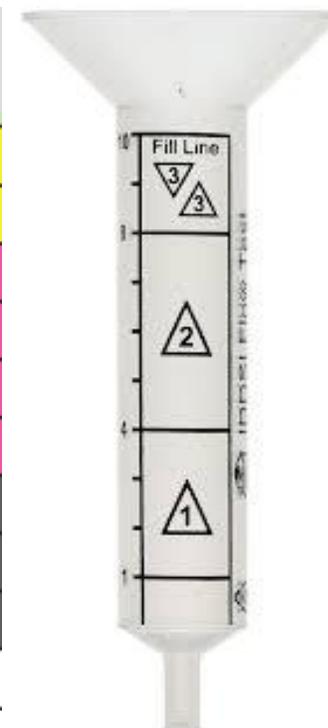
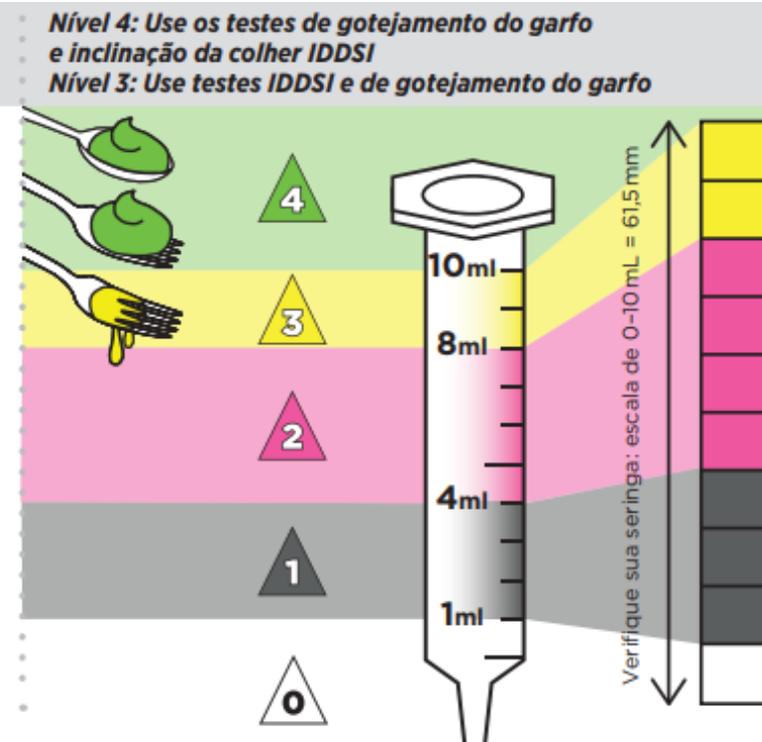
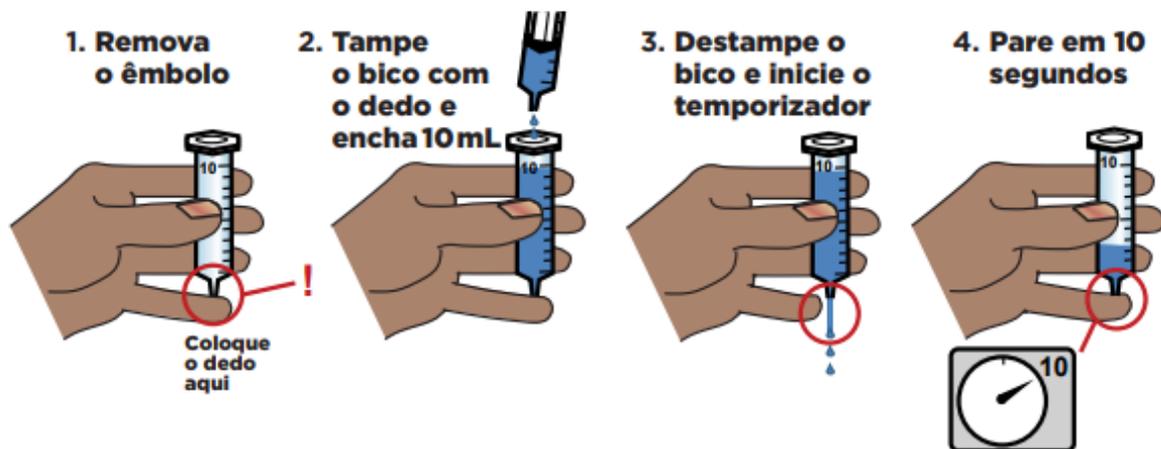
Testes para a identificação dos níveis de consistência - IDDSI



Testes para a identificação dos níveis de consistência - IDDSI

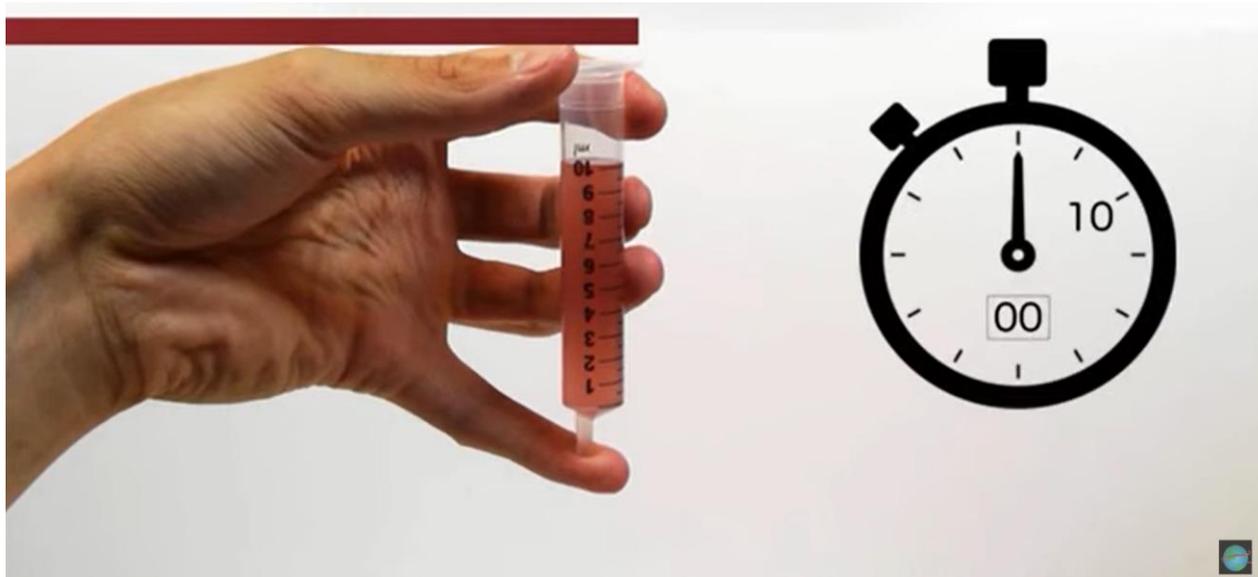
Teste de fluxo

O nível IDDSI depende do líquido restante após 10 segundos de fluxo.

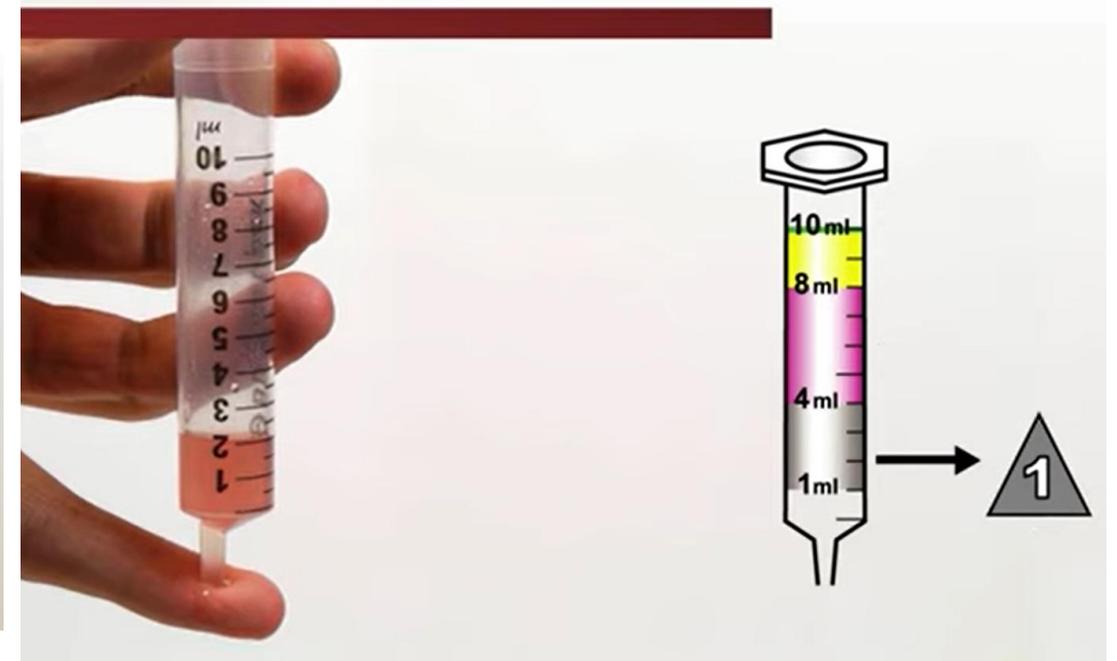


Testes para a identificação dos níveis de consistência - IDDSI

Teste de fluxo



Após 10 segundos quantos ml restou na seringa?



Testes para a identificação dos níveis de consistência - IDDSI

Teste de gotejamento do garfo



Utilizado para verificar a espessura e a coesão dos alimentos nos **níveis 3 a 5**.

Nível 3 – Moderadamente espessado

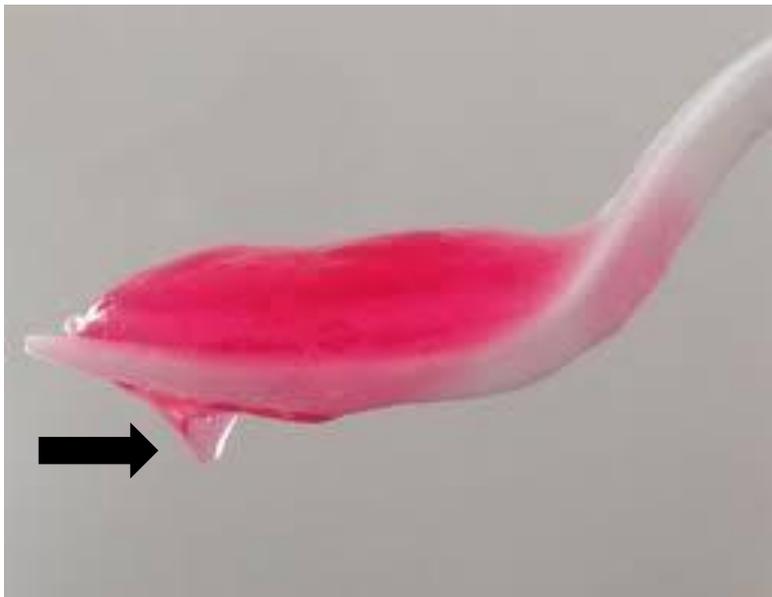


- “O alimento goteja lentamente entre os dentes do garfo”;
- O alimento dever ter textura lisa e sem pedaços;
- Não é necessário o processamento oral ou mastigação.

Testes para a identificação dos níveis de consistência - IDDSI

Teste de gotejamento do garfo

Nível 4 – Extremamente espessado

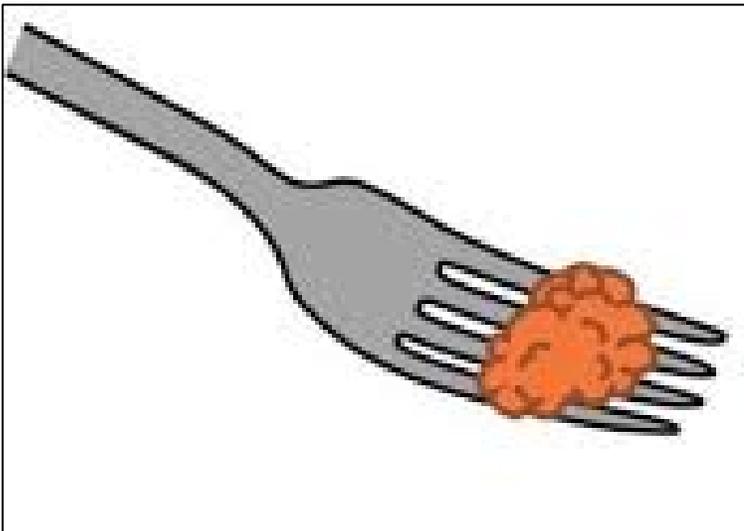


- O alimento fica acumulado sobre o garfo e uma pequena quantidade pode fluir e formar uma ponta abaixo dos dentes do garfo;
- O alimento deve ter textura lisa, sem grumos e não pegajosa;
- Não é necessário o processamento oral ou mastigação.

Testes para a identificação dos níveis de consistência - IDDSI

Teste de gotejamento do garfo

Nível 5 – Moído e úmido



- **O alimento fica acumulado sobre o garfo**
- O alimento é macio e úmido sem líquido separado
- É necessária mínima mastigação.

Testes para a identificação dos níveis de consistência - IDDSI

Teste de inclinação da colher



Utilizado para verificar a coesão dos alimentos nos níveis 3 a 5.

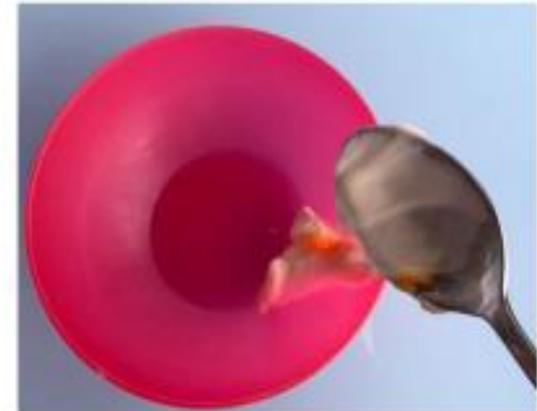
Nível 4 – Extremamente espessado



- O alimento mantém sua forma sobre a colher e desliza facilmente após a inclinação da colher
- O alimento não é pegajoso
- Pouco ou nenhum alimento permanece na colher após sua inclinação.

Testes para a identificação dos níveis de consistência - IDDSI

Nível 4 –
Extremament
e espessado



Testes para a identificação dos níveis de consistência - IDDSI

Teste de pressão do garfo



Utilizado para verificar o quão firme ou duro é um alimento. **Aplicado para os alimentos de transição.**

Nível 5 – Moído e úmido



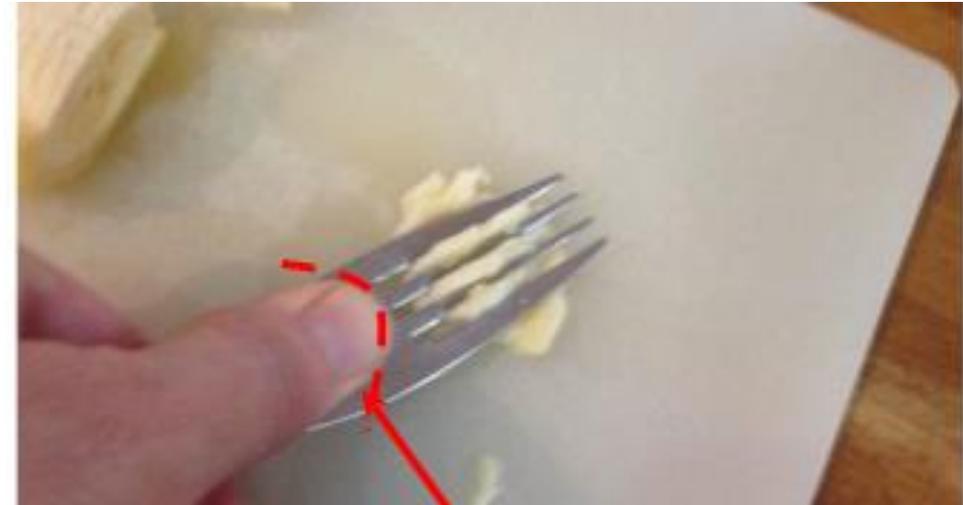
- “As partículas do alimento são facilmente separadas entre os dentes do garfo”
- O alimento é facilmente amassado com pouca pressão dos garfo.
- **Obs.:** a pressão do garfo não deve fazer a unha do polegar ficar esbranquiçada.

Testes para a identificação dos níveis de consistência - IDDSI

Teste de pressão do garfo

Nível 6 – Macio e picado

- “Quando uma amostra é pressionada com os dentes do garfo, a amostra se esmaga, quebra, muda de formato e não retorna à sua forma original quando a pressão do garfo é removida”.
- A unha do polegar fica esbranquiçada.



Testes para a identificação dos níveis de consistência - IDDSI

Teste de separação do garfo



Utilizado para verificar o quão firme ou duro é um alimento. Aplicado para os níveis 6 e 7 fácil de mastigar.

Nível 7 – Fácil de mastigar



- “A pressão de um garfo segurado de lado pode ser usada para cortar o alimento em pedaços menores”;
- Não há restrição quanto ao tamanho da partícula do alimento;
- Capaz de morder alimentos macios, mastigar e processar oralmente o alimento.

Testes para a identificação dos níveis de consistência - IDDSI

Nível 7 – Fácil de mastigar

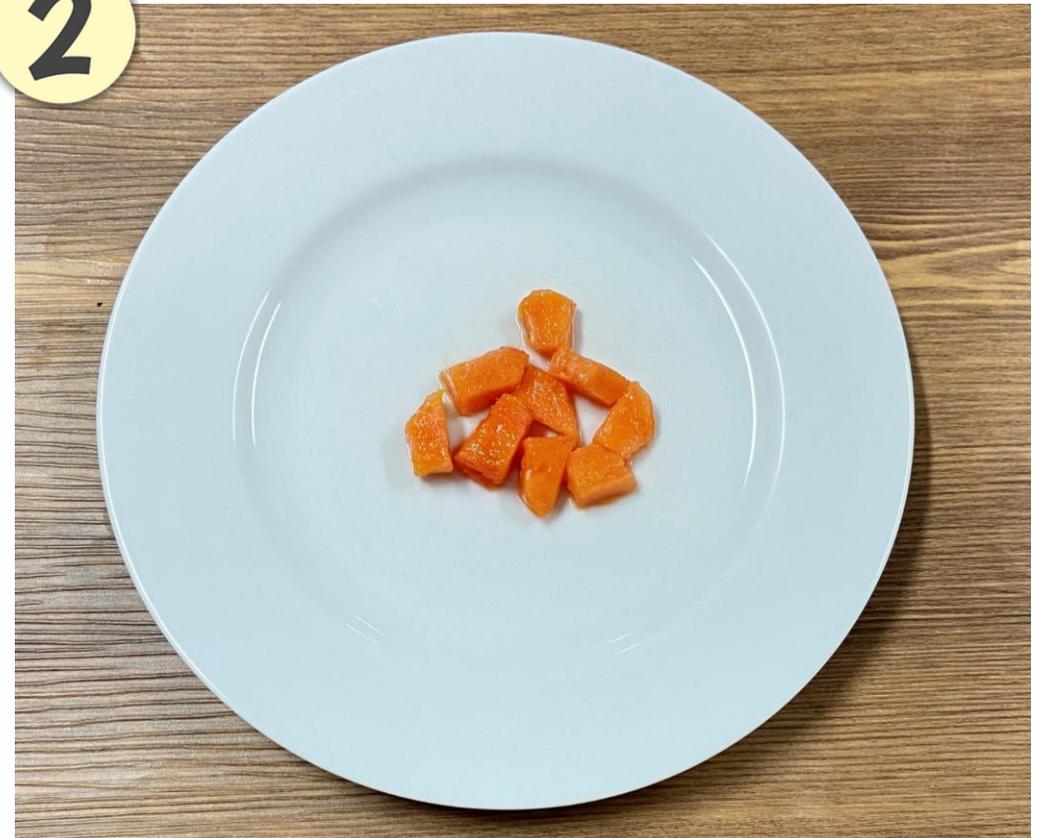
1



Fonte da imagem: acervo pessoal

Nível 6 – Macio e picado

2



Fonte da imagem: acervo pessoal

Tecnologia de Informação e Comunicação – TICs para o IDDSI



Tecnologia de Informação e Comunicação – TICs para o IDDSI

Internet

Utilização (2)

	2021	2022
Total	84,7%	87,2%
Por idade		
10 a 13 anos	82,2%	84,9%
14 a 19 anos	91,8%	94,1%
20 a 24 anos	94,2%	96,1%
25 a 29 anos	94,5%	96,1%
30 a 39 anos	93,4%	95,4%
40 a 49 anos	90,2%	92,6%
50 a 59 anos	83,3%	86,3%
60 anos ou mais	57,5%	62,1%

(2) Por pessoas de 10 anos ou mais de idade.

Equipamento utilizado para acessar
2022



Telefone móvel
celular **98,9%**



Televisão **47,5%**



Microcomputador **35,5%**



Tablet **7,6%**

Domicílios com
dispositivo inteligente
2022



Total

14,3%

Situação do domicílio



Urbana **15,3%**



Rural **6,1%**

Finalidade do acesso à Internet
2022

Conversar por chamadas de voz ou vídeo	94,4%
Enviar ou receber mensagens de texto, voz ou imagens (3)	92,0%
Assistir a vídeos, inclusive programas, séries e filmes	88,3%
Usar redes sociais	83,6%
Ouvir músicas, rádio ou podcast	82,4%
Ler jornais, notícias, livros ou revistas pela Internet	72,3%
Acessar banco(s) ou outras instituições financeiras	60,1%
Enviar ou receber e-mails	59,4%

(3) Por aplicativos diferentes de e-mail.

Tecnologia de Informação e Comunicação – TICs para o IDDSI

Folder acrescentado de áudio

- Utilização de *QR code*
- Narração das informações textuais
- Explicação em áudios das imagens



Fonte da imagem: acervo

Tecnologia de Informação e Comunicação – TICs para o IDDSI

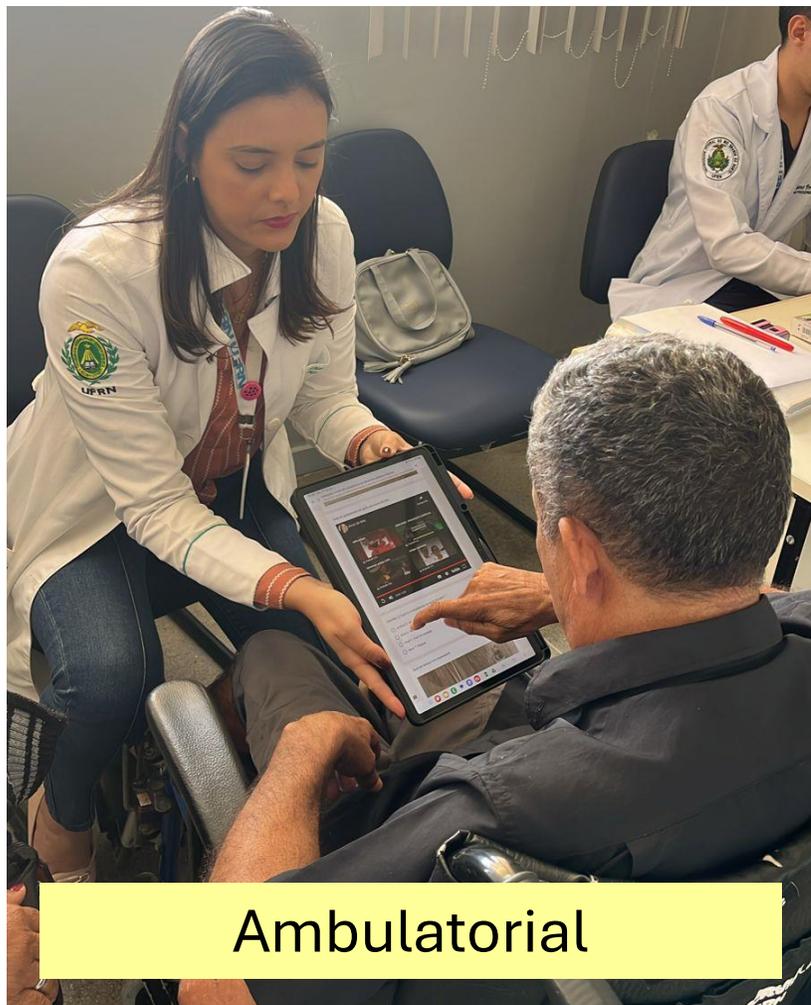
Webstories

- Narrativas visuais e textuais
- Informações gerais sobre disfagia e os níveis de consistência e seus respectivos testes, conforme o IDDSI.
- Inclusão de áudio
- Fácil compartilhamento



Fonte da imagem: acervo pessoal

Tecnologia de Informação e Comunicação – TICs para o IDDSI



Fonte da imagem: acervo pessoal



Fonte da imagem: acervo pessoal



Fonte da imagem: acervo pessoal

Utilização do IDDSI por nutricionistas



Paciente encaminhada pelo ambulatório da neurologia (ELA), apresentando queixa de dificuldade para engolir e alguns episódios de engasgo com água. Já mudou a consistência da dieta (pastoso). Perda de peso <math><10\%</math> (Equipe de neuro já recomenda GTM).

Achados otorrinolaringológicos:

- Ausência de escape oral posterior;
- Ausência de deglutições múltiplas;
- Presença de resíduos alimentares grau moderado em nível 7 e leve em níveis 2 e 0;
- Ausência de penetração e aspiração em todos os níveis.

Disfagia moderada

Via oral total com múltiplas consistências, porém com a necessidade de preparo especial ou compensações

Utilização do IDDSI por nutricionistas

Intervenção nutricional



- Alimentação com níveis 0 a 6;
- Excluir alimentos macios inteiros (7FM); alimentos pegajosos, secos, duros, farináceos, frutas com casca e partes fibrosas (7R);
- Estratégias nutricionais para o aumento da densidade energética;
- Suplementação nutricional para ganho de peso.

Utilização do IDDSI por nutricionistas

Exemplos DE ESPESSANTES COMERCIAIS



Resource ThickenUp Clear® (Nestlé) Sustap® (Probene Nutrition)

Espefor® (Vitafor) Bem Vital Espessare® (Nutricium) Nutillis® (Danone)

BioSen® (Nutrisenior) EspessaMais® (Mais Care)

Thick&Easy® (Presenius Kabi) Clear Thickness® (Natbio)

Independente de qualquer coisa, siga sempre as orientações da equipe de nutrição/fonoaudiologia

UFRN HUOL Hospital Universitário Onofre Lopes

HUOL Hospital Universitário Onofre Lopes

EBSEH Escola Brasileira de Saúde em Defesa da População

EspeSSante Alimentar com segurança

ORIENTADORA:
Sancha Helena de Lima Vale

COLABORADORES:
Thais Lima Dias Borges
Thais Alves Cunha
Cynthia Meira de Almeida Godoy
Lidiane Maria de Brito Silveira Cardoso
Hípólito Virgílio Magalhães Junior

DISCENTES:
Beatriz Figueiredo de Lima
Ingrid Ellen Morreira de Farias

REFERÊNCIAS:
LAIS, Lúcia Leite et al. Atuação interdisciplinar na disfagia. Natal: **EDUFRN**, 2021.
CICHERO, J. A. Y. et al. Development of international Terminology and Definitions for Texture-Modified Foods and Thickened Fluids Used in Dysphagia Management: The IDDSI Framework. **Dysphagia**, v. 32, n. 2, p. 293-314, 1 abr. 2017.



Aponte a câmera do celular para o QR code e tenha acesso as informações em áudio

Considerações finais



Referências

Cichero JAY, Lam P, Steele CM, Hanson B, Chen J, Dantas RO, et al. Development of International Terminology and Definitions for Texture-Modified Foods and Thickened Fluids Used in Dysphagia Management: The IDDSI Framework. *Dysphagia*. 2017 Apr 1;32(2):293–314.

I Consenso Brasileiro de Nutrição e Disfagia em Idosos Hospitalizados/ [coordenadora Myrian Najas]. -- Barueri, SP : Minha Editora, 2011.

Lima MB, Rebouças CBA, Castro RCMB, Cipriano MAB, Cardoso MVLML, Almeida PC. Construction and validation of educational video for the guidance of parents of children regarding clean intermittent catheterization. *Rev Esc Enferm USP*. 2017;51:e03273

Silva MPC, Rocha NHG, Fonseca LMM, Ruiz MT, Stacciarini TSG, Contim D. Construção e validação de um vídeo educativo sobre o banho de imersão do recém-nascido. *Revista Gaúcha de Enfermagem* 2022;43(esp):e20220112.

Steele CM et al. The Influence of Food Texture and Liquid Consistency Modification on Swallowing Physiology and Function: a Systematic Review. *Dysphagia* 2015; 30:2–26.

Wirth R et al. Oropharyngeal dysphagia in older persons – from pathophysiology to adequate intervention: a review and summary of an international expert meeting. *Clinical Interventions in Aging* 2016;11 189–208.

**"Comunicação não é o que você fala,
mas o que o outro compreende do
que foi dito"**

Claudia Belucci

CONTATOS:



E-MAIL

thaisldborges@gmail.com



INSTAGRAM

@thais.borges.nutri



WHATSAPPP PROFISSIONAL

(84) 9 9842-3641