



# Endocrinología y Nutrición



## 330 - INCORPORACIÓN DE LA 'INTERNATIONAL DYSPHAGIA DIET STANDARISATION INITIATIVE' (IDDSI) A LA CODIFICACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS DE DISFAGIA Y FÁCIL MASTICACIÓN

M.B. Martínez-Barbeito, R. Gutiérrez Fonseca, S. Gutiérrez Medina y A. Paniagua Ruiz

Hospital Universitario Rey Juan Carlos Quirón Salud. Madrid. España.

### Resumen

**Introducción:** Existe un reto en la dietética hospitalaria de unificar los criterios en la codificación de las dietas hospitalarias de disfagia, que tiene como objeto mejorar tanto la prescripción médica de la textura adecuada de los líquidos y los sólidos del paciente con disfagia, como la elaboración culinaria en la consistencia indicada. La clasificación de las dietas con modificación de la textura vigente en muchos centros sanitarios, que diferencia dos tipos de dieta, “disfagia” y “fácil masticación”, necesita ser revisada para mejorar su calidad y variedad, así como reducir riesgos para el paciente.

**Objetivos:** Proponer la incorporación de la clasificación de las dietas de disfagia de la *International Dysphagia Diet Standardization Initiative*, adaptándola a las condiciones de nuestro centro hospitalario.

**Métodos:** Descripción de la adaptación de las dietas de disfagia de la IDDSI aplicable al Hospital Universitario Rey Juan Carlos.

**Resultados:** Dietas de disfagia IDDSI: clasifica las texturas de los alimentos en 8 grados de menor a mayor grado de consistencia: Sólidos (grados 7 a 4): textura normal (IDDSI 7), blanda (IDDSI 6), picada (IDDSI 5) o triturada (IDDSI 4). Líquidos (grados 3 a 0): textura pudding (IDDSI 3), miel (IDDSI 2), néctar (IDDSI 1) o clara (IDDSI 0). Indicaciones: engloba las antiguas dietas de fácil masticación y de disfagia. Indicada en cualquier patología que provoque una dificultad en la masticación o la deglución. Prescripción: al pautar una dieta con modificación de la textura, se debe codificar la consistencia adecuada tanto de los sólidos como de los líquidos, así como el volumen de seguridad de los líquidos.

**Conclusiones:** La introducción de la clasificación de las dietas de disfagia de la IDDSI a las dietas hospitalarias, puede mejorar su calidad y reducir el riesgo derivado de errores de prescripción. Así mismo, es aplicable a la actividad hospitalaria si se consensua entre los servicios implicados.