



# DISFAGIA

## Viscosidad de los líquidos

---

### Niveles de viscosidad de los líquidos

Para aumentar la seguridad de la deglución debemos **modificar la viscosidad de los líquidos** y espesarlos hasta obtener una viscosidad tipo néctar, miel o pudding que ayudará a evitar atragantamientos. Se recomienda preparar purés homogéneos y con la textura adecuada.

#### Viscosidad “Líquida clara”

- No deja capa en el recipiente que lo contiene.

*Agua, infusiones, café, caldo vegetal*

#### Viscosidad “Néctar”

- Deja una fina capa en el recipiente que lo contiene.
- Puede ser sorbido a través de una pajita.
- Puede ser directamente bebido en un vaso.

*Néctar de melocotón, zumo de tomate, sandía o melón triturados, crema de calabacín*

#### Viscosidad “Miel”

- Deja una capa gruesa en el recipiente que lo contiene.
- Al verterlo cae muy despacio o gotea.
- No puede ser sorbido a través de una pajita.
- Puede ser bebido de un vaso.

*Fruta triturada. Cualquier líquido con suficiente espesante*

#### Viscosidad “Pudding”

- No cae al verterlo.
- Adopta la forma del recipiente que lo contiene.
- No puede ser bebido de un vaso.
- Debe tomarse con cuchara.

*Gelatina. Cualquier líquido con suficiente espesante*