



DISFAGIA

Textura alimentos sólidos

Niveles de textura de los alimentos sólidos

Para aumentar la eficacia y seguridad de la deglución debemos **modificar la textura de los alimentos.**

Puré

- Puré homogéneo, cohesivo, sin grumos.
- No precisa masticación.
- Distinta viscosidad en función de las necesidades de la persona (poder ser sorbido con una pajita, tomado con cuchara o mantenerse en un tenedor). Se puede añadir un espesante para mantener estabilidad y cohesión.

*Puré de patata y verduras variadas con pollo, pescado, carne o huevo.
Leche con*

Masticación muy fácil

- Alimentos de textura blanda y jugosa que requieren ser mínimamente masticados y pueden ser fácilmente chafados con un tenedor.
- Incluye alimentos que forman bolo con facilidad.
- Los más secos deben servirse con salsa.

Espaguetis muy cocidos con mantequilla. Filete de pescado sin espinas

desmenuzado con salsa bechamel. Miga de pan untada con tomate