

ALIMENTOS E DISFAGIA

Alessandra Salles Machado

PLANO DE AULA

- **Características dos alimentos**
 - Categorias
 - Influência na dinâmica da deglutição
 - Seleção de alimentos

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Categorias**

- Consistência
- Textura
- Temperatura
- Umidade
- Adesividade
- Gosto



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Consistência**



- **Líquidos finos:**

- **Dificuldade no controle oral**
- **Maior risco de escape posterior e aspiração**

- Menor demanda de ejeção
- Menor estase em cavidade oral e faríngea
- Hidratação

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Consistência**
- **Líquidos espessos:**
 - **Maior demanda de pressão da língua para deglutir**
 - **Maior risco de estase oral e faríngea**
 - **Controle oral facilitado**
 - **Menor risco de escape posterior e aspiração**

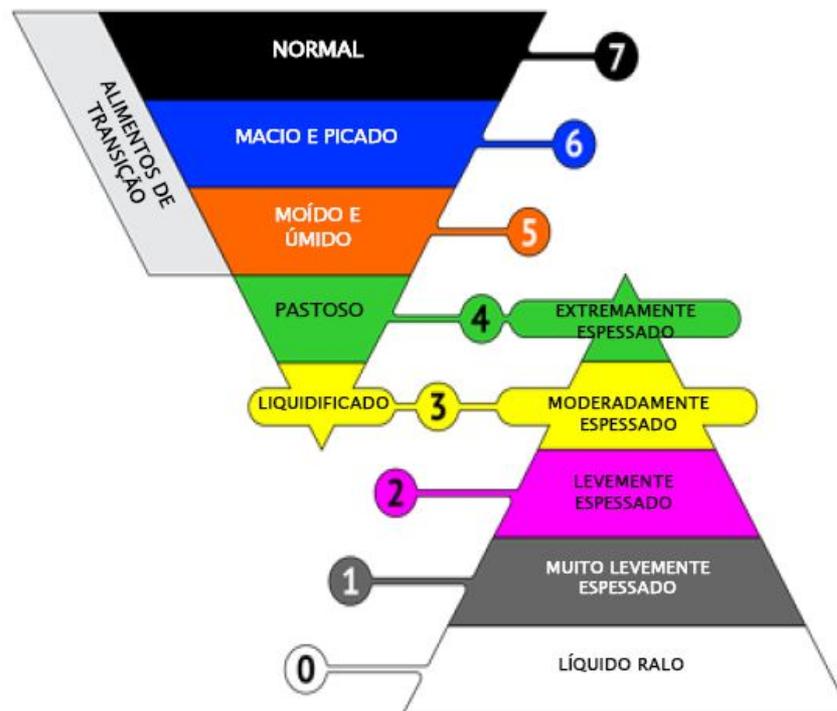


CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Consistência**
 - Determinar consistências seguras
 - Treino de cuidadores e paciente
 - IDDSI

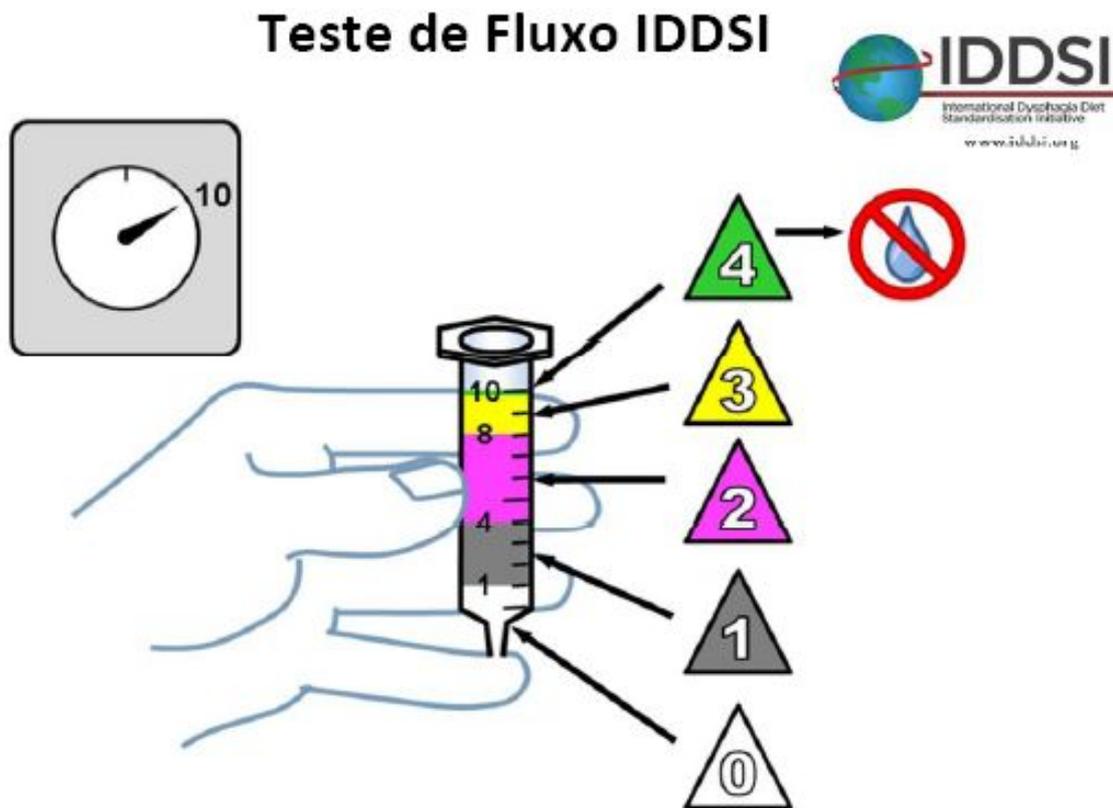
CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- Consistência - IDDSI



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- Consistência - IDDSI



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

Atenção para consistências falsas!



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Consistência**

Dysphagia. 2016 Apr;31(2):232-49. doi: 10.1007/s00455-016-9696-8. Epub 2016 Mar 25.

Effect of Bolus Viscosity on the Safety and Efficacy of Swallowing and the Kinematics of the Swallow Response in Patients with Oropharyngeal Dysphagia: White Paper by the European Society for Swallowing Disorders (ESSD).

Newman R^{1,2}, Vilardell N^{3,2}, Clavé P^{4,5,6,7}, Speyer R^{1,8,2}.

⊕ Author information

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Textura: homogênea X heterogênea**



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Textura: homogênea X heterogênea**



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Textura: homogênea X heterogênea**



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Textura: homogênea X heterogênea**
 - **Homogênea**
 - Facilita o controle oral
 - Diminui o tempo de preparo oral
 - Menor risco de escape posterior
 - Menor risco de estase oral e faríngea
 - Prazer alimentar
 - Aderência ao tratamento
 - Redução do input sensorial

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Temperatura**

- Quente

- Natural

- Fresco



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Temperatura**



- **Fresco**

- Maior input sensorial
- Ativação do reflexo de deglutição em pilares amigdalinos
- Benefícios duram até 90min

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Temperatura**

THE INFLUENCE OF SOUR TASTE AND COLD TEMPERATURE IN PHARYNGEAL TRANSIT DURATION IN PATIENTS WITH STROKE

Paula Cristina **COLA**¹, Ana Rita **GATTO**¹, Roberta Gonçalves da **SILVA**²,
André Augusto **SPADOTTO**³, Arthur Oscar **SHELPEL**³ and Maria Aparecida Coelho de Arruda **HENRY**¹

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Umidade: seco X úmido**



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Umidade**

- **Úmido**

- Menor tempo de preparo oral
- Menor demanda de saliva
- Reduz risco de estase oral e faríngea

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Umidade**

Umidificar alimentos secos!



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- Adesividade



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- Adesividade



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- Adesividade



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Adesividade**
- **Maior taxa de adesividade aumenta o risco de estases orais e faríngeas**



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- Gosto

- Doce

- Salgado

- Ácido/azedo

- Amargo



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Gosto**

- O sabor ácido/azedo estimula o reflexo de deglutição em pilares amigdalinos
- Alimentos com gosto mais acentuado favorecem o input sensorial



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Influência na dinâmica da deglutição**
 - Segurança
 - Eficácia



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Nutricionista e terapeuta da fala**



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Como selecionar os alimentos para cada paciente?**
 - Dados da avaliação clínica: aspectos fisiológicos íntegros e comprometidos.

Exemplo: sensibilidade diminuída, reflexo de deglutição rebaixado, força de ejeção de língua íntegra.

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Como selecionar os alimentos para cada paciente?**
 - Que características trazem benefícios a esse paciente?

Exemplo: azedo e gelado para ativar o reflexo de deglutição antes da refeição.



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Como selecionar os alimentos para cada paciente?**
 - Preferências do paciente e aspectos socioculturais

Exemplo: manter alimentos de preferência ou semelhantes



CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- **Artigo**

Received: 13 June 2019 | Revised: 6 November 2019 | Accepted: 23 December 2019

DOI: 10.1111/joss.12561

ORIGINAL ARTICLE

Journal of
Sensory Studies   **WILEY**

Food characteristics and oropharyngeal dysphagia: What speech therapists say

Alessandra S. Machado¹ | Karla L. Vargens² | Tathyany F. Armini² |
Tiago C. Pereira¹ | Dominik Lenz¹ | Denise C. Endringer¹ 

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

Cabe ao terapeuta da fala definir os cuidados relacionados à segurança e eficácia da alimentação.

As características dos alimentos devem ser utilizadas para favorecer tais cuidados e preservar a qualidade de vida do paciente.

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS



OBRIGADA!