

Resumen de los cambios realizados en las directrices de la CPI de 2012 a 2023

- En el Manual de Capacitación Introducción a la Prevención de la Asfixia, Parte II, brindamos nuestra perspectiva actual sobre la Dieta Nacional para la Disfagia y la Iniciativa Internacional de Estandarización de la Dieta para la Disfagia.
- En el Power Point de Capacitación sobre Prevención de Asfixia, Parte I, sobre asfixia y aspiración, se agregaron 2 diapositivas para presentar información sobre la consistencia de los alimentos.
- Hemos agregado una nueva consistencia llamada Líquida, que es una consistencia más fina que el puré. El espesor de néctar o miel lo determina el Logopeda.
- Hemos proporcionado definiciones de blando y duro para aclarar el lenguaje utilizado en todas las directrices.
- Hemos eliminado por completo la sección de Hot Dogs y Salchichas; en su lugar, brindamos directrices sobre las dietas específicas a lo largo de estas. Esto también incluye que una dieta entera no exige que se corte a lo largo, sino que lo fomenta.
- Se ha aclarado el texto sobre trozos 1" cortados a medida y otros de ½" cortados a medida para garantizar que las personas que tengan la capacidad de cortar sus alimentos puedan hacerlo.
- La mantequilla de maní y otras mantequillas de nueces/semillas se han aclarado en las directrices para incluirlas en cada consistencia. La versión anterior no aclaraba qué consistencias podían o no tener mantequilla de maní y otras mantequillas de nueces/semillas.
- Se proporcionan recetas de sándwiches de mantequilla de maní y jalea que deben usarse para todas las consistencias que no sean una dieta entera. Estas recetas fueron creadas y validadas por dietistas y logopedas de todo el estado de Nueva York. También deben seguirse para otras mantequillas de nueces y semillas y sándwiches de jalea.