




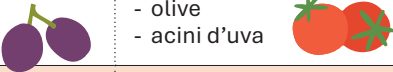
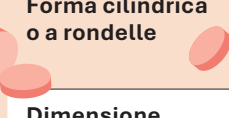






Consistenze, forme e dimensioni da gestire con attenzione

Nei primi due anni di vita, la sicurezza a tavola dipende principalmente dalle caratteristiche dell'alimento: consistenza, forma e dimensione influenzano in modo significativo la capacità del bambino di gestire il cibo. Alcune combinazioni possono risultare più impegnative, soprattutto nelle fasi iniziali dell'alimentazione complementare.

La tabella che segue vi permetterà di comprendere, con esempi pratici, quali sono le consistenze, le forme e le dimensioni più adeguate per il vostro bimbo: conoscere queste caratteristiche vi aiuta a passare dal singolo esempio ai principi generali dei tagli di sicurezza.

Caratteristica	Descrizione	Esempi	Perché richiedono attenzione
Consistenza gommosa 	Alimenti che tendono a deformarsi senza rompersi facilmente.	<ul style="list-style-type: none"> - crostacei - frutti di mare - prosciutto cotto - würstel - mollica di pane - caramelle gommose 	Difficili da frammentare con gengive o denti da latte. 
Consistenza appiccicosa 	Alimenti che aderiscono al palato o ai denti.	<ul style="list-style-type: none"> - creme di frutta secca - alcuni formaggi - gnocchi 	Possono aderire alla bocca rendendo difficile la gestione.
Consistenza filante	Alimenti che si allungano senza spezzarsi.	<ul style="list-style-type: none"> - formaggi che filano con il calore 	Possono formare filamenti difficili da controllare.
Consistenza fibrosa	Presenza di fibre lunghe e resistenti.	<ul style="list-style-type: none"> - finocchio crudo - sedano 	Le fibre possono restare intere e rendono il boccone difficile da masticare.
Consistenza dura	Alimenti che non si schiacciano facilmente.	<ul style="list-style-type: none"> - frutta e verdura crude - frutta secca intera 	Richiedono una forza masticatoria non ancora disponibile.
Forma rotonda 	Alimenti piccoli e sferici.	<ul style="list-style-type: none"> - pomodorini - olive - acini d'uva 	Possono scivolare facilmente verso il fondo della bocca.
Forma cilindrica o a rondelle 	Alimenti tagliati in sezioni circolari.	<ul style="list-style-type: none"> - würstel a rondelle - carote a fette 	Il taglio a rondelle aumenta il rischio di ostruzione.
Dimensione molto piccola	Alimenti ingeribili interi.	<ul style="list-style-type: none"> - frutta secca - caramelle 	Possono essere aspirati senza essere masticati.
Dimensione molto grande	Alimenti voluminosi o difficili da gestire.	<ul style="list-style-type: none"> - quarti di mela - grossi pezzi di carne - affettati 	Richiedono competenze di gestione non ancora consolidate.