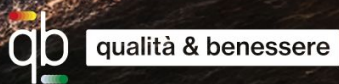




Ben-Fare Verso Itaca

Un viaggio tra fragilità,
dignità e diritti



Come osservare e valutare la qualità del pasto per disfagici

A cura di:

Luca Belvolto – direttore Rsa Casa
Famiglia

Chiara Landra – coordinatore
infermieristico



Posti letto n. 146
di cui:

n.84 RSA

n. 62 RAA
Residenza Assistenziale
Alberghiera

Servizio di ristorazione

4 punti di somministrazione pasti:

n. 1 al piano terra (residenza alberghiera)

n. 2 al 1° piano (RSA)

n. 1 al 2° piano (RSA)

+ camere da letto

**Menù: 2 stagioni
4 settimane**

Numero pasti al giorno:

135 residenza anziani

40 pasti a domicilio

15 servizio diurno

10 diurno disabili

Totale 200



Il nostro punto di partenza...

Difficoltà a
curare tutte
le
preparazioni

- Consistenza normale per autosufficienti
- Consistenza morbida
- Omogenizzato per disfagici
- Pasti a domicilio

Quale scelta?



I vantaggi della nostra scelta:

Varietà del menù

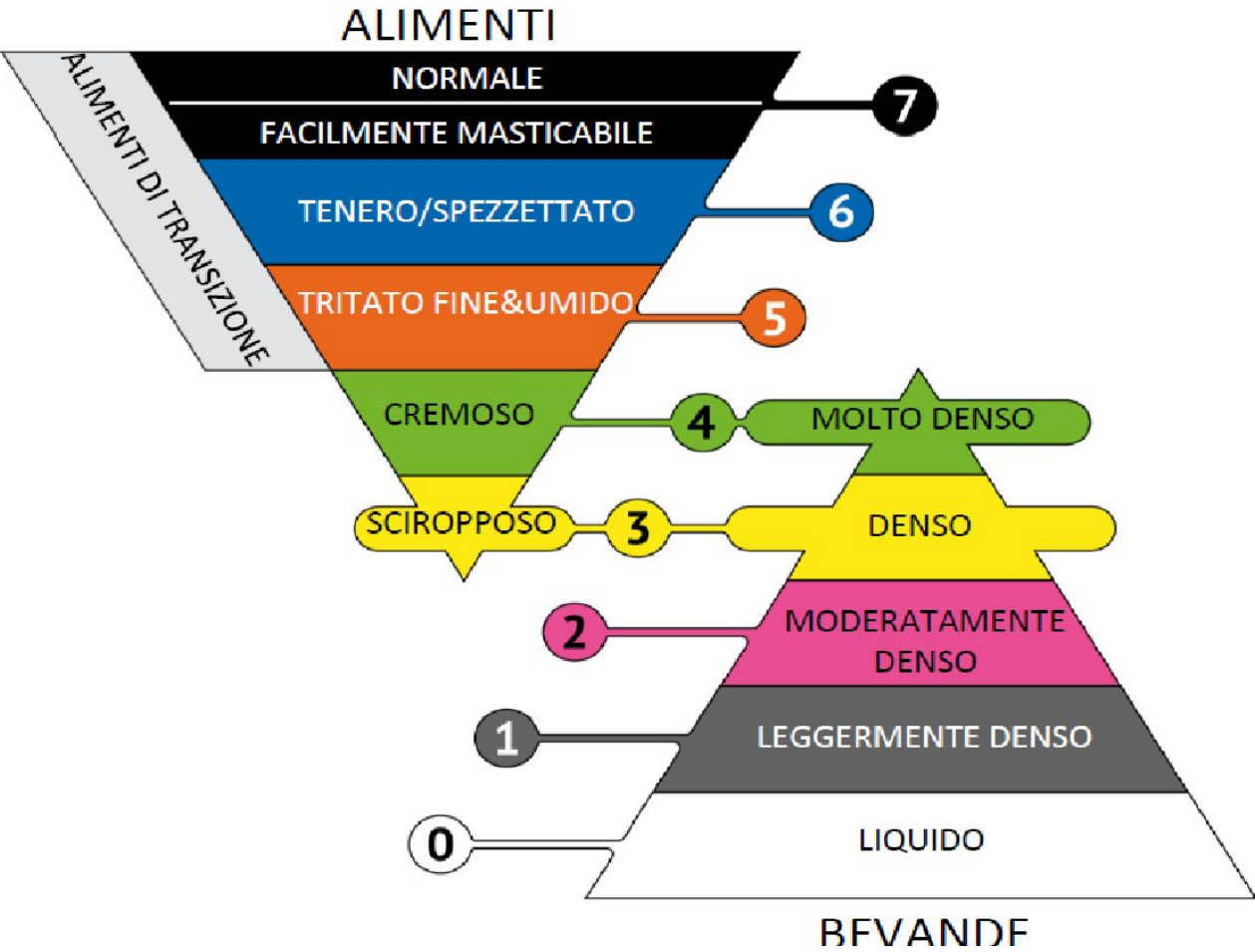
- Gamma di piatti ampia e diversificata

Adeguatezza nutrizionale

- Certezza dell'apporto nutrizionale

Adeguatezza della proprietà reologica

- Caratteristiche di consistenza, omogeneità e viscosità certe e costanti (Rif Scala IDDSI)



L'aspetto sanitario: il monitoraggio

Per comprendere se la scelta del prodotto omogeneo industriale fosse corretta abbiamo aderito alla proposta di misurazione dei valori nutrizionali tramite **bioimpedenziometria** (BIA). La BIA è un esame non invasivo che misura la composizione corporea attraverso la misurazione della resistenza al passaggio di una corrente elettrica di bassa intensità. Con tale misurazione si determina la percentuale di massa grassa, massa magra e acqua corporea.

A COSA SERVE

Serve a monitorare lo stato nutrizionale e di idratazione dando informazioni circa la percentuale di massa grassa e massa magra, del rapporto sodio/potassio e della percentuale di acqua intra ed extracellulare. Ci fornisce altresì informazioni sulla salute cellulare tramite l'angolo di fase e sul metabolismo basale.

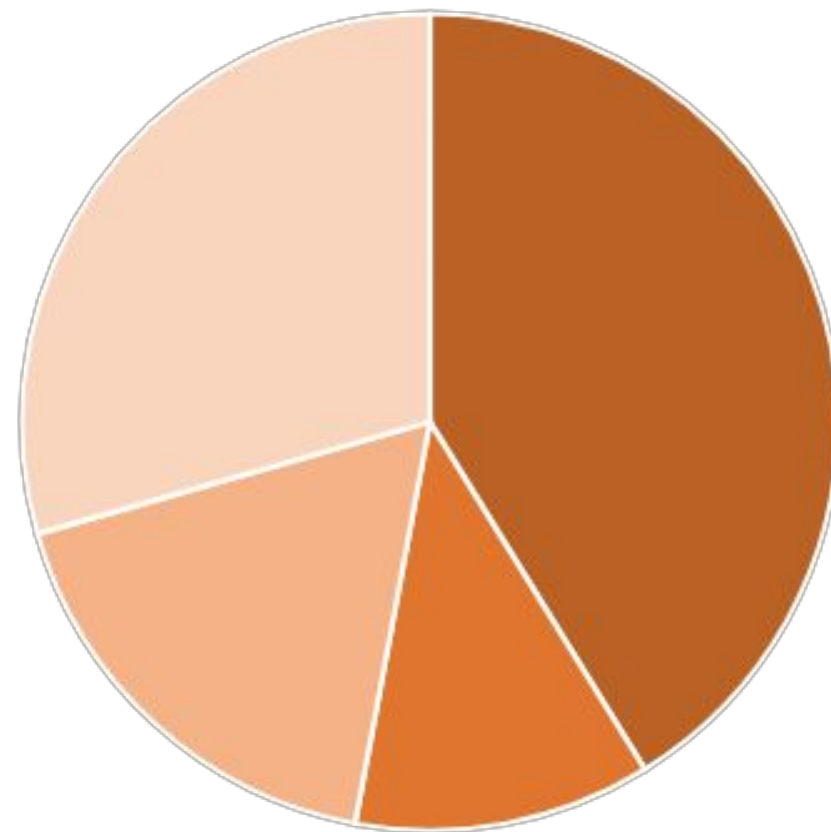


I nostri risultati

Abbiamo inserito diversi pazienti in questo studio. In comune avevano soprattutto la caratteristica di alimentarsi con cibo omogeneo, per varie ragioni. La più comune (ma non l'unica) è la **disfagia**. L'età media dei 17 pazienti monitorati nell'ultima rilevazione della BIA è di anni 89.

Le fluttuazioni del peso sono uno degli elementi valutati poiché prendiamo in considerazione altri indicatori di corretto stato nutrizionale come: lesioni da pressione, polmoniti da ingesta.

Bioimpedenzometrie



In questa tabella vediamo un esempio di rilevazione su un residente di sesso femminile, di 81 anni, affetta da sclerosi multipla e disfagica. Come potete vedere il **peso** è assolutamente **stabile** e con poche variazioni nel tempo. Segnalo anche le utili correzioni suggerite alla fine del report, come il suggerimento di somministrare prima il secondo piatto per garantire l'apporto proteico.

Rilevazioni	T0 Gen 24	T1 Feb 24	T2 Mar 24	T3 Apr 24	T4 Mag 24	T5 Giu 24	T6 Lug 24	T7 Ago 24	T8 Set 24	T9 Ott 24	T10 Nov 24	T11 Dic 24
Peso kg	45	/	46	46	46	44,5	45	45	44,5	44	44	45
Rilevazioni	T12 Gen 25	T13 Feb 25	T14 Mar 25	T15 Apr 25	T16 Mag 25	T17 Giu 25	T18 Lug 25	T19 Ago 25	T20 Set 25	T21 Ott 25	T22 Nov 25	T23 Dic 25
Peso kg	44	44	44	44	44	44	44	44	45	/	/	/
Rilevazioni	T0 Gen 24	T1 Feb 24	T2 Mar 24	T3 Apr 24	T4 Mag 24	T5 Giu 24	T6 Lug 24	T7 Ago 24	T8 Set 24	T9 Ott 24	T10 Nov 24	T11 Dic 24
BMI Kg/m ²	17,68	/	17,97	17,97	17,97	17,38	17,68	17,68	17,38	17,18	17,18	17,68
Rilevazioni	T12 Gen 25	T13 Feb 25	T14 Mar 25	T15 Apr 25	T16 Mag 25	T17 Giu 25	T18 Lug 25	T19 Ago 25	T20 Set 25	T21 Ott 25	T22 Nov 25	T23 Dic 25
BMI Kg/m ²	17,18	17,18	17,18	17,18	17,18	17,18	17,18	17,18	17,68	/	/	/

COMMENTO DEL SERVIZIO NUTRIZIONALE RILEVAZIONE DEL 18.09.25

Nessuna variazione ponderale, peso stabile con mantenimento del range di sottopeso. In corso integrazione con 2 vasetti di Cremeline al giorno per un totale di 500 Kcal e 28 g di proteine al giorno. Attualmente il piano con integrazioni apporta 49 Kcal/Kg e 2,1 g di proteine/Kg al giorno. La rilevazione bioimpedenzometrica ha restituito stabilità rispetto alla valutazione precedente: stabile lo squilibrio della distribuzione di acqua corporea a favore del comparto extracelulare, stabile la BCM in range di normalità e il valore di angolo di fase a $3,7^\circ$ nel range inferiore di tolleranza.

Si consiglia di ridurre la quantità di integrazione a 1 vasetto di Cremeline al giorno da somministrare prima della colazione per non inficiare il consumo dei pasti principali e per non eccedere con gli apporti dai quali comunque non risulta un sostanziale beneficio. Offrire sempre il secondo piatto come prima portata ai pasti principali.

In questa seconda slide vediamo invece un paziente di sesso maschile, di 75 anni, giunto in struttura a gennaio 2025 e immediatamente arruolato. Il paziente presenta grave demenza con considerevoli disturbi del comportamento ed è arrivato in struttura con importanti lesioni da pressione al sacro e ad entrambi i talloni. Si noti come in pochi mesi il peso è costantemente diminuito ma le lesioni da pressione si sono completamente risolte e ad oggi la cute è completamente integra.

Rilevazioni	T0 Gen 24	T1 Feb 24	T2 Mar 24	T3 Apr 24	T4 Mag 24	T5 Giu 24	T6 Lug 24	T7 Ago 24	T8 Set 24	T9 Ott 24	T10 Nov 24	T11 Dic 24
Peso kg	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Rilevazioni	T12 Gen 25	T13 Feb 25	T14 Mar 25	T15 Apr 25	T16 Mag 25	T17 Giu 25	T18 Lug 25	T19 Ago 25	T20 Set 25	T21 Ott 25	T22 Nov 25	T23 Dic 25
Peso kg	58	60	59	57	57,5	52	55	56	55	/	/	/
Rilevazioni	T0 Gen 24	T1 Feb 24	T2 Mar 24	T3 Apr 24	T4 Mag 24	T5 Giu 24	T6 Lug 24	T7 Ago 24	T8 Set 24	T9 Ott 24	T10 Nov 24	T11 Dic 24
BMI Kg/m ²	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Rilevazioni	T12 Gen 25	T13 Feb 25	T14 Mar 25	T15 Apr 25	T16 Mag 25	T17 Giu 25	T18 Lug 25	T19 Ago 25	T20 Set 25	T21 Ott 25	T22 Nov 25	T23 Dic 25
BMI Kg/m ²	18,94	19,59	19,25	18,60	18,77	16,97	17,95	18,28	17,95	/	/	/

COMMENTO DEL SERVIZIO NUTRIZIONALE RILEVAZIONE DEL 18.09.25

Si registra ulteriore calo ponderale di 2,5 kg rispetto a precedente valutazione che porta il BMI in range di sottopeso. Mantiene in integrazione 2 Cremeline ULTRA (200 Kcal, 14 g di proteine e 1,9 g di arginina per vasetto) per un totale di 400 Kcal e 28 g di proteine aggiuntive.

I fabbisogni corretti per fattore risultano pari a circa 2000 Kcal e 98 g di proteine al giorno: l'attuale piano con integrazioni risulta di 2000 Kcal e 96 g di proteine, quindi lievemente insufficiente.

Dall'analisi BIA emerge peggioramento del rapporto ECW/ICW con l'aumento della extracellulare e riduzione della intracellulare; riduzione inoltre dell'angolo di fase da 3,6° a 3,1°, quadro in linea con la condizione clinica del soggetto. In virtù delle condizioni attuali si consiglia di sostituire 1 vasetto di Cremeline ULTRA con 1 di Hyperdrink da addensare prima della somministrazione per soddisfare pienamente i fabbisogni calorico-proteici. Aggiungere inoltre un cucchiaino di olio distribuito tra le tre portate ai pasti principali.

Questo terzo caso riguarda un residente di sesso femminile di 92 anni con grave deficit cognitivo il cui peso, già molto basso all’inizio del monitoraggio, si è mantenuto stabile nel tempo. Non si sono verificati in questo caso eventi acuti né sono presenti lesioni da pressione.

Rilevazioni	T0 Gen 24	T1 Feb 24	T2 Mar 24	T3 Apr 24	T4 Mag 24	T5 Giu 24	T6 Lug 24	T7 Ago 24	T8 Set 24	T9 Ott 24	T10 Nov 24	T11 Dic 24
Peso kg	42	/	40	43	43	43	43	42	43	43	42	42
Rilevazioni	T12 Gen 25	T13 Feb 25	T14 Mar 25	T15 Apr 25	T16 Mag 25	T17 Giu 25	T18 Lug 25	T19 Ago 25	T20 Set 25	T21 Ott 25	T22 Nov 25	T23 Dic 25
Peso kg	40	40	40,5	38	38	39	40	40	40	/	/	/
Rilevazioni	T0 Gen 24	T1 Feb 24	T2 Mar 24	T3 Apr 24	T4 Mag 24	T5 Giu 24	T6 Lug 24	T7 Ago 24	T8 Set 24	T9 Ott 24	T10 Nov 24	T11 Dic 24
BMI Kg/m²	15,24	/	14,51	15,24	15,60	15,60	15,60	15,24	15,60	15,60	15,24	15,24
Rilevazioni	T12 Gen 25	T13 Feb 25	T14 Mar 25	T15 Apr 25	T16 Mag 25	T17 Giu 25	T18 Lug 25	T19 Ago 25	T20 Set 25	T21 Ott 25	T22 Nov 25	T23 Dic 25
BMI Kg/m²	14,51	14,51	14,69	13,78	13,78	14,14	14,51	14,51	14,51	/	/	/

COMMENTO DEL SERVIZIO NUTRIZIONALE RILEVAZIONE DEL 18.09.25

Recupero ponderale di 2 Kg rispetto alla precedente valutazione, ma ospite sempre in range di marcato sottopeso.

Ospite in integrazione con 2 diversi integratori calorico-proteici: 1 Hyperdrink (408 Kcal, 20 g di proteine) e 1 Cremeline (250 Kcal e 12,5 g di proteine) per un totale di 658 Kcal e 32,5 g di proteine aggiuntive.

Attualmente gli apporti risultano pari a 57 Kcal/Kg e 2,5 g di proteine/Kg quindi abbondantemente al di sopra dei fabbisogni in caso di consumo completo.

La rilevazione BIA ha restituito lieve riduzione dell'acqua corporea totale, ma miglioramento della sua distribuzione tra i compartimenti intra ed extracellulare. Lieve aumento dell'angolo di fase che passa da 2,9° a 3,1° rimanendo all'interno del range inferiore di tolleranza.

Riduzione della massa magra e lieve aumento della massa grassa.

Si consiglia di ridurre l'integrazione mantenendo solo Hyperdrink e somministrando il budino Cremeline in caso di mancata assunzione del pasto. Offrire sempre il secondo piatto come prima portata ai pasti principali.

Menù: Menù Settimana 4		Dieta speciale: A CONSISTENZA MODIFICATA PER DISFAGIA					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	RISOTTO ALLA MILANESE	PASTA ALLA CARBONARA	PASTA AL FORMAGGIO	PASTA AL PESTO	PASTA AL SALMONE	PASTA AL RAGU'	PASTA AL POMODORO
	OMOGENEIZZATO DI POLLO PLUS	OMOGENEIZZATO DI VITELLO PLUS	COTOLETTA	OMOGENEIZZATO DI TACCHINO PLUS	MOUSSE DI BACCALA'	OMOGENEIZZATO DI MAIALE PLUS	OMOGENEIZZATO DI VITELLO PLUS
	PURE' DI FAGIOLINI	PURÈ DI ZUCCA	PURE' DI BROCCOLI	PURE' DI PEPERONI ROSSI	PURE' DI SPINACI	PURE' DI LENTICCHIE	PURE' DI SEDANO
	MOUSSE AL CAFFÈ PRO	DESSERT ALLA PESCHE PRO	CREMA ZABAGLIONE PRO	MOUSSE DI WAFER AL CIOCCOLATO PRO	DESSERT ALLA PESCHE PRO	MOUSSE DI WAFER AL CIOCCOLATO PRO	CREMA ZABAGLIONE PRO
Cena	VELLUTATA DI ASPARAGI	PASTA E FAGIOLI	PASTA AL POMODORO	TORTELLINI IN BRODO	PASTA E CECI	PASTA AL PESTO	VELLUTATA DI PISELLI
	OMOGENEIZZATO DI MANZO PLUS	FRITTATA DI PATATE	OMOGENEIZZATO DI MAIALE PLUS	MOUSSE DI PROSCIUTTO	OMOGENEIZZATO DI POLLO PLUS	MOUSSE DI FORMAGGIO	OMOGENEIZZATO DI POLLO PLUS
	PURÈ DI ZUCCA	PURE' DI PISELLI	PURE' DI PEPERONI ROSSI	PURÈ DI ZUCCA	PURE' DI BROCCOLI	PURE' DI SPINACI	PURE' DI CAVOLFIORE
	MOUSSE DI ALBICOCCA CON FIBRE	MOUSSE DI BANANA CON FIBRE	MOUSSE DI FRUTTI ROSSI CON FIBRE	MOUSSE DI MELA CON FIBRE	MOUSSE DI PRUGNA CON FIBRE	MOUSSE DI BANANA CON FIBRE	MOUSSE DI PESCA CON FIBRE
Note:							

Uno dei nostri obiettivi fondamentali è senz'altro la cura della **qualità di vita** dei nostri ospiti.

Pertanto cerchiamo di preferire cibi tradizionali e a chilometro zero.

Nel menù abbiamo inserito prodotti del territorio sotto forma di sformati o flan per far rimanere “connessi” anche gli ospiti con difficoltà deglutitorie, per questo troviamo nel menù crema di porri, flan di zucca con la bagna cauda e la polenta ogni settimana.

Siamo convinti che il cibo sia cultura, sia “casa”, sia tradizione, sia memoria del vissuto...e questo deve valere anche per il cibo con le consistenze diverse.



