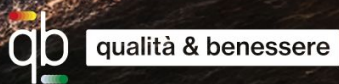




Ben-Fare Verso Itaca

Un viaggio tra fragilità,
dignità e diritti



La cura che si vede: il pasto come momento di relazione, dignità e attenzione

A cura di:
Consuelo Cinotti - Resp. di Presidio
Fondazione Filippo Turati di Gavinana - PT



La nostra Casa



Fondazione Filippo Turati Onlus

Un'attenzione al
gusto che viene
da lontano

Parlare di pasto in RSA significa parlare di *SALUTE, BENESSERE, PIACERE e IDENTITÀ:*



la CURA non è solo terapia o assistenza sanitaria, così come il pasto non è solo nutrizione, ma un gesto quotidiano che restituisce dignità, piacere e presenza

Il significato del pasto in RSA



Il momento del pasto ha un valore simbolico, culturale, relazionale ed emotivo.



Rappresenta uno dei momenti più significativi della giornata.



Mantenere piacere e dignità nel mangiare significa prendersi cura globalmente della persona.

Per molti ospiti il pasto è il momento più atteso della giornata. Questo vale anche - e a volte soprattutto - per chi ha una fragilità maggiore come la disfagia.

Fragilità e rischio di esclusione

- La disfagia può portare isolamento e perdita del piacere.
- Cibi monotoni o presentati senza attenzione peggiorano l'esperienza.
- Il modo in cui si serve e si vive il pasto cambia la percezione della cura.



Adattare modalità e contesto

Le limitazioni fisiche non devono trasformare il pasto in atto meccanico.

STRATEGIE:

- Posizione comoda e dignitosa.
- Supporti ergonomici per favorire l'autonomia.
- Coinvolgimento attivo della persona secondo le sue capacità.
- Rispetto dei tempi: il pasto è un tempo dedicato, non un intervallo tecnico dovuto.
- Favorire un ambiente tranquillo e privo di rumori invasivi.

Valore sensoriale ed estetico

Mangiare non è solo ingerire:
è scegliere, annusare,
guardare, condividere

- **Vista:** i colori dei cibi e una presentazione curata stimolano l'appetito e la motivazione.
- **Olfatto e gusto:** profumi e sapori che evocano memorie e sensazioni piacevoli.
- **Tatto e udito:** consistenze, suoni e ambiente conviviale contribuiscono alla percezione positiva del momento.

Anche i pasti modificati possono essere **piacevoli e stimolanti**: possono essere presentati con armonia, valorizzando colori, forme, profumo.

Il pasto ha
una
dimensione
relazionale e
sociale



Mangiare insieme è un atto profondamente umano



Rafforza legami e senso di appartenenza



Favorisce comunicazione verbale e non verbale: uno sguardo, un sorriso, una parola condivisa



Riduce l'isolamento sociale



Il pasto è quindi un'occasione di relazione da proteggere con cura

Il cibo come identità e memoria

Il rituale alimentare è parte della storia di vita

Il cibo richiama ricordi e appartenenze: un piatto tipico, un profumo d'infanzia, una preparazione familiare

Rispettare gusti e abitudini personali significa rispettare l'identità individuale

Il ruolo degli operatori

L'atto di alimentare diventa un gesto di relazione e rispetto, non solo di assistenza:

- Non significa dare semplicemente da mangiare, ma offrire un'esperienza di cura

Curare tempi, spazi e modalità:

- Preparare la tavola e il piatto con attenzione e rispetto
- Dedicare il tempo necessario

Sostenere dignità, autonomia e benessere.

Ogni pasto è un'opportunità di relazione significativa.

L'esperienza
concreta

- Formazione
- Informazione
- Attenzione ai dettagli

Corsi di formazione

L'approccio al Metodo Convalidante. Comunicare con i grandi anziani disorientati

Tiziana Morrone



GESTIONE DELL'ALIMENTAZIONE

Corso di Formazione Interno



DATE: 15-16 settembre
22-23 settembre



SEDE: Centro Riabilitazione
piano III



ORARIO: 11:30-13:30

OBIETTIVO DEL CORSO:

- Conoscere le basi dell'anatomo-fisiologia della deglutizione e della disfagia
- Riconoscere e discriminare le consistenze alimentari
- Sviluppare capacità di gestione
- Conoscere i protocolli operativi

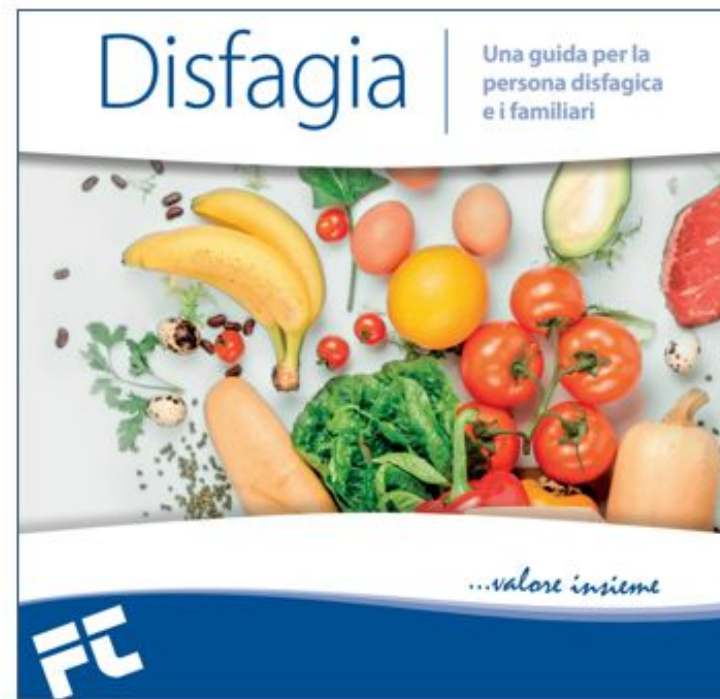


DOCENTI:

Dott.ssa Giulia Pagliai
Dott.ssa Costanza Gariboldi




Brochure informative



Protocolli e Procedure Operative

 Diabete T2.pdf
 DIETA LIBERA MODIFICATA.pdf
 DIETA MORBIDA OMOGENEA.pdf
 Dieta per DISFAGIA con mousse.docx
 DIETA PER TAO.pdf
 DIETA SEMISOLIDA OMOGENEA.pdf
 DIETA SENZA GLUTINE sala.docx
 DIETA SENZA LATTOSIO.docx
 DIETA SOLIDA OMOGENEA.pdf
 FRUTTA.pdf
 Gerd.pdf
 Ipercalorica.docx
 Ipocalorica.pdf
 Ipoproteica 0.6.pdf
 Ipoproteica 0.8.docx
 Iposodica.pdf
 SCHEMA BASSO RESIDUO NO LATTIC...
 Senza scorie.docx

 Fondazione Filippo Turati Onlus Centro Socio Sanitario Gavinana	PROCEDURA OPERATIVA SOMMINISTRAZIONE VITTO	PRO 13	Pag 1 di 6 Riferimenti <input type="checkbox"/> interni <input checked="" type="checkbox"/> Esterni
--	---	---------------	--

 Fondazione Filippo Turati Onlus Centro Socio Sanitario Gavinana	PROCEDURA OPERATIVA GESTIONE DISFAGIA IN RSA E RSD	PRO 19	Riferimenti <input checked="" type="checkbox"/> interni <input type="checkbox"/> Esterni Pag 1 di 4
--	---	---------------	---

- PRO 13 M01 INDICAZIONI SOMM.NE VITTO
- PRO 13 SOMM.NE VITTO Rev. 03
- PRO 16 Controllo dello stato di nutrizione
- PRO 16 M01 Controllo peso corporeo
- PRO 16 M02 screening nutrizionale
- PRO 16 M04 mini nutritional assessment MNA
- PRO 19 GESTIONE DISFAGIA IN RSA E RSD rev.2
- PRO 19 M01 Screening deglutologico
- PTO 24 A01 DIETE SPECIALI
- PTO 24 GESTIONE SERVIZIO RISTORAZIONE
- PTO 24 M02 VALUTAZIONE SERVIZIO RISTORAZIONE INTERNO
- PTO 24 menù
- TGA-002 - brochure 15x15 - DISFAGIA
- indicazioni LOGO_DIETE MODIFICATE DISFAGIA
- PTO 27 A01 PAI FIORI

Al fine di favorire gli operatori nella somministrazione del vitto sono stati assegnati dei **COLORI** specifici alle principali **patologie** (PRO 19 - GESTIONE DISFAGIA)

Questi sono immediatamente visibili sulla busta porta tovagliolo personalizzata, permettendo all'operatore di riconoscere immediatamente la condizione sanitaria del residente e garantendo al tempo stesso il rispetto della sua privacy



L'importanza della condivisione

- FOCUS GROUP TEMATICI
- CIRCOLO DEI RESIDENTI
- INCONTRI TRA DIREZIONE, RESIDENTI E STAFF DI CUCINA
- PROGETTI SPECIALI: - «A chiacchiera... ci viene fame!»
- Raccolta di ricette ...

 Fondazione Filippo Turati Onlus	Valutazione servizio ristorazione interno	M02 PTO 24
--	--	-------------------

AMBITI DI VALUTAZIONE	INSUFFICIENTE 1	SCARSO 2	SUFFICIENTE 3	BUONO 4
La coerenza tra il menù previsto e quello effettivo:				
La quantità di cibo per porzione:				
La temperatura del cibo:				
Il gradimento per la qualità dei primi piatti:				
Il gradimento per la qualità della carne utilizzata per i secondi:				
Il gradimento per la qualità del pesce utilizzato per i secondi:				
Il gradimento per la qualità dei contorni:				
Il gradimento per la qualità della frutta:				

VALUTAZIONE	
PUNTEGGIO 8	INSUFFICIENTE
PUNTEGGIO DA 9 A 16	SCARSO
PUNTEGGIO DA 17 A 24	SUFFICIENTE
PUNTEGGIO DA 25 A 32	BUONO

REPARTO	
DATA	
ESITO VALUTAZIONE	

FIRMA OPERATORE _____

Piccoli accorgimenti che restituiscono valore e protagonismo

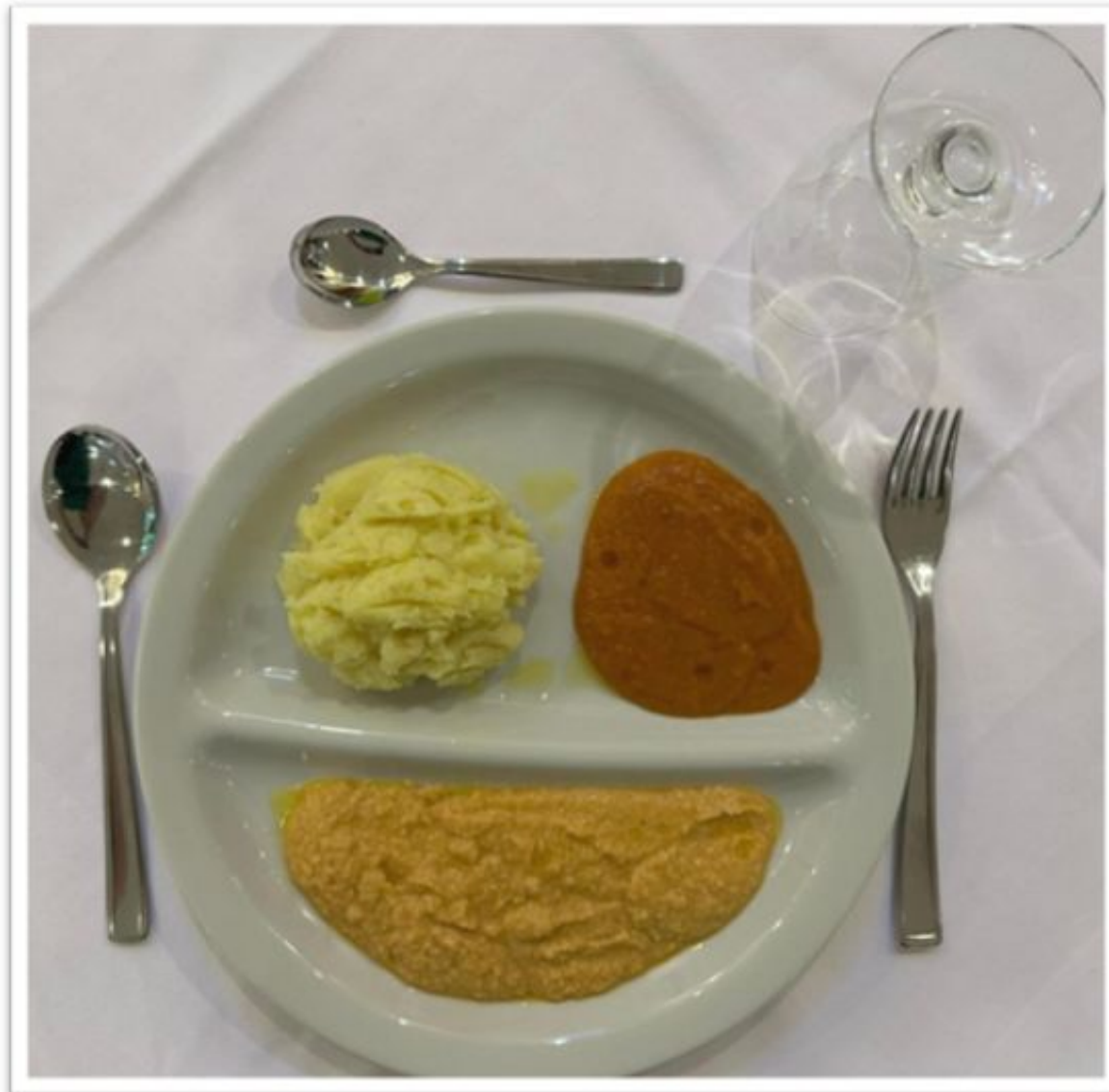




La qualità del pasto è
un indicatore della
qualità della vita.
Anche in presenza di
disfagia possiamo
restituire dignità,
piacere e bellezza al
momento del pasto



Con piccoli
accorgimenti e un
po' di attenzione,
possiamo fare
davvero la
differenza



La cura visibile passa
anche da colore, gusto
e attenzione al
dettaglio





Conferire
valore e
protagonismo





Centrotavola ideati e
creati dai residenti
per abbellire le loro
tavole







Il pasto come occasione per
ricostruire relazione e dignità

Dal piatto alla parola: relazioni che nascono

		MENU' FIORI DEL GIORNO _._.2025		PTD 24 M01 A3
PRANZO		CENA		
	GNOCCHI AL POMODORO	•	MINISTRINA IN BRODO	
	PASTA ALLA RICOTTA	•	VELLUTATA DI PISELLI	
	SALTIMBOCCA	•	PLATESSA AL VAPORE	
	BURGER DI LEGUMI	•	TACCHINO ALLE ERBE	
	CAVOLINI DI BRUXELLES	•	CARCIOFI	
	INSALATA	•	MELANZANE	
Vi chiediamo cortesemente di comunicare le prenotazioni con almeno un giorno di anticipo. RingraziandoVi per il prezioso aiuto, Vi auguriamo Buon Appetito				

Mangiare in sicurezza e orientarsi con facilità

FONDAZIONE  F.F. TERATI

ELENCO DEGLI ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE e prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti derivati
3. UOVA e prodotti derivati
4. PESCE e prodotti derivati
5. ARACHIDI e prodotti derivati
6. SOIA e prodotti derivati
7. LATTE e prodotti derivati
8. FRUTTA a guscio
9. SEDANO e prodotti derivati
10. SENAPE e prodotti derivati
11. SEMI DI SESAMO e prodotti derivati
12. LUPINI e prodotti derivati
13. MOLLUSCHI e prodotti derivati
14. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI





FONDAZIONE  F.F. TERATI

ALIMENTI DA EVITARE PER COLORO CHE ASSUMONO CUMADIN

	CIME DI RAPA	
	PREZZEMOLO	
	CAVOLO VERZA	
	BROCCOLI	
	CAVOLFIORE	
	FINOCCHIO	
	SPINACI	
	ASPARAGI	
	LATTUGA	
	RADICCHIO	
	FEGATO	
	PISELLI	
	LENTICCHIE	

SI CONSIGLIA DI RIDURRE IL CONSUMO DI VINO E DI EVITARE CAFFE', TE' VERDE E SUCCO DI MIRTILLO

LA PAROLA del MESE

CONDIVISIONE:

Un termine a noi cara del quale riportiamo un estratto della definizione che possiamo ritrovare in alcuni vocabolari della lingua italiana.

Significato Partecolare insieme; partecipare insieme; offrire del proprio ad altri.
Etimologia composto di con e dividere, o con e visto, incertamente, dal latino: da separazione e videre vedere [...] appartamento, di un percorso più spesso fig. la C. di una preghiera, di una passione, di una visione del futuro.

Queste poche parole hanno il potere di riflettere l'ideologia con la quale desideriamo abbracciare i nostri residenti e gli ospiti che accogliamo con piacere, nel rispetto comune dei desideri e delle scelte che ognuno di essi esprime. La condivisione può essere la partecipazione comune a un progetto, una comune d'intesa nell'essere d'accordo, un'esperienza che si fa insieme, ma risulta al contempo da più punti di vista che ne costituiscono la diversità e che rendono l'esperienza più ricca, fertile di apprendimento, di emozioni comunicate.
La condivisione è uno strumento che ci permette di relazionarci con gli altri, di tradire loro qualcosa che appartiene a noi, ma che nel momento stesso in cui viene condiviso appartiene anche alle altre persone. È un arricchimento reciproco, che vogliamo coltivare con attenzione e dedicare ai nostri cari residenti.

La scelta del nostro menù per questo giorno speciale trova il suo radicamento concettuale nella definizione della parola del mese: **CONDIVISIONE**. Nasce infatti da una **partecipazione condivisa** tra personale di cucina, staff educativo/animativo, operatori sanitari, logopedisti e vede come attori principali i nostri **residenti**.

IL MENÙ di FERRAGOSTO

Come sapete, istituzionalmente abbiamo regole ben definite in relazione ai menù che proponiamo: essi sono redatti da una dietista e validati da una professionista con pari competenze appartenente al SSN. Tale linea permette di garantire il miglior livello nutrizionale possibile in termini di varietà e stagionalità degli alimenti, scelti ad hoc nel rispetto dei termini qualitativi, quantitativi e naturalmente igienici degli stessi. Oltre all'aspetto nutrizionale, che comprende un'attenta valutazione delle diverse caratteristiche degli ospiti, è importante considerare l'aspetto emotivo che il momento del pasto rappresenta per tutti noi - maggiormente per la persona anziana istituzionalizzata - e porre particolare attenzione alla funzione che un buon pasto assolve come momento gratificante e socializzante della giornata.

Per questo giorno di festa abbiamo deciso di far scegliere ai nostri ospiti ciò che desideravano per pranzo: Stefano, il nostro cuoco, in condivisione con il personale di cucina (Angela, Gaya, Saveria, Rosetta, Eugenia) ha proposto una base di menù, il quale è stato condiviso con il personale sanitario. Lo staff educativo ha condiviso le proposte con gli ospiti raccogliendo le loro richieste e stilando il nostro menù di Ferragosto.

Grazie alla collaborazione della logopedista, abbiamo definito un menù per la festa anche per le persone con problematiche di deglutizione, cercando, quando possibile, di mantenere i medesimi alimenti e proponendo di servirli, rispettando la dovuta consistenza, in pagode trasparenti, in modo che l'aspetto fisico dell'alimento possa creare appetibilità.



CONDIVISIONE:

Queste poche parole hanno il potere di riflettere l'ideologia con la quale desideriamo abbracciare i nostri residenti e gli ospiti che accogliamo con piacere, nel rispetto costante dei desideri e delle scelte che ognuno di essi esprime. La condivisione può essere la partecipazione comune a un pro-

La scelta del nostro menù per questo giorno speciale trova il suo radicamento concettuale nella definizione della **parola del mese: CONDIVISIONE**. Nasce infatti da una **partecipazione condivisa** tra personale di cucina, staff educativo/animativo, operatori sanitari, logopedista e vede come attori principali i nostri **residenti**.

Grazie alla collaborazione della logopedista, abbiamo definito un menù per la festa anche per le persone con problematiche di deglutizione, cercando, quando possibile, di mantenere i medesimi alimenti e proponendo di servirli, rispettando la dovuta consistenza, in pagode trasparenti, in modo che l'aspetto fisico dell'alimento possa creare appetibilità.



In RSA ogni gesto di cura conta e il pasto è un'occasione quotidiana per rendere visibile la cura





PAROLA DI CUOCO:

- ... siamo consapevoli che nelle scelte alimentari ci affidiamo sempre alla rievocazione di qualcosa che ci è piaciuto e ci ha fatto stare bene, mangiamo sempre prima con la testa che con la bocca.
- ... la nostra cucina cerca di creare piatti per persone con disfagia, che siano piacevoli e riportino l'ospite a provare quelle sensazioni di gusto che in parte sono andate perdute.
- ... siamo consapevoli che le pietanze per disfagici, oltre ad essere preparati in modo curato e sicuro debbano soddisfare le esigenze degli ospiti. Cerchiamo di proporre piatti vari, appetibili, colorati e piacevoli alla vista.



PAROLA DI CUOCO:

Per rendere un piatto più appetibile per una persona con disfagia adottiamo alcune accortezze:

- ... valorizziamo i cibi omogenei e semisolidi con ingredienti come formaggio, olio, sughi di cottura delle carni, burro o panna a seconda delle situazioni e delle diete o intolleranze/allergie degli ospiti che sono presenti in struttura; questo per aggiungere sapore e rendere il boccone più morbido e scorrevole.
- ... aggiungiamo alle vellutate di verdure olio EVO a crudo, per renderle più gustose e scorrevoli.
- ... a seconda della pietanza prepariamo salse come besciamella o maionese per rendere alcuni piatti più morbidi e uniformi.
- Cerchiamo di alternare cibi di colori diversi per stimolare l'appetito.
- Cerchiamo di evitare condimenti troppo forti o piccanti, anche se una giusta quantità di spezie rende più gradevole il piatto.

«L'ingrediente principale per
una buona cucina è l'amore
per coloro per cui cuciniamo.»

Sophia Loren



Nutrire è
dunque
prendersi
cura

Il pasto non nutre solo il corpo, ma anche la relazione, la memoria, la dignità

Il momento del pasto vissuto con CURA estetica, sensoriale e relazionale diventa uno strumento prezioso. Diventa:

"LA CURA CHE SI VEDE"

—

«Non si tratta
solo di nutrire
un corpo, ma
di onorare una
persona.»

*Nutrire un corpo è un
gesto, onorare una
persona è una scelta!*

Grazie



Valore insieme