



Associazione Medici
Endocrinologi

**Primo Congresso
Interregionale
AME Sud - Italia**

**Primo Congresso
Interregionale
ANIED Sud - Italia**

Responsabile Scientifico Vincenzo Tiggiani

MATERA

9-10 Maggio 2014

DIETE SPECIALI IN OSPEDALE

DIETISTA

Dott.ssa Vita SALVATORE

DIVERSI STUDI HANNO EVIDENZIATO

PREVALENZA MALNUTRIZIONE

NON TRATTATA

NON MIGLIORA, MA ANZI PEGGIORA

(malattia nella malattia)

EFFETTI DELLA MALNUTRIZIONE

☐ Stato di Salute

DIFESE IMMUNITARIE

FUNZIONALITA' RESPIRATORIA, ecc...

☐ Qualità di vita dei pazienti

☐ Incremento costi economici e sociali del ricovero (allungamento tempi di degenza, maggiore uso di farmaci costosi..)

LA NOTEVOLE INCIDENZA E
PREVALENZA DELLE PATOLOGIE
CRONICO-DEGENERATIVE

OMS e UE

**INTERVENTI MIRATI A GRUPPI DI
POPOLAZIONI AD ALTO RISCHIO**

COME CONTRASTARE QUESTE CARENZE

LINEE GUIDA SPECIFICHE (2002)

Ministero della Salute

**LINEE DI INDIRIZZO
NAZIONALE PER LA
RISTORAZIONE OSPEDALIERA E
ASSISTENZIALE**

**LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA
RISTORAZIONE OSPEDALIERA E ASSISTENZIALE**

LINEE GUIDA SPECIFICHE

L'INTERVENTO NUTRIZIONALE

OBIETTIVO

- MANTENERE E PROMUOVERE LA SALUTE DEL SOGGETTO SANO;
- FINALITA' TERAPEUTICHE SPECIFICHE E/O DI PREVENZIONE DELLE COMPLICANZE NEL SOGGETTO AFFETTO DA PATOLOGIA.

LINEE GUIDA SPECIFICHE

SCREENING DEL RISCHIO NUTRIZIONALE

RILEVAZIONE DEL PESO E STATURA;

CALCOLO DELL'IMC;

RILEVAZIONE E VALUTAZIONE DEL CALO/INCREMENTO PONDERALE
NEGLI ULTIMI 3/6 MESI;

VALUTAZIONE DELLA GRAVITA' DELLA MALATTIA;

RILEVAZIONE E VALUTAZIONE DELL'INTROITO ALIMENTARE

LINEE GUIDA SPECIFICHE

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- U.O. DI DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA;
- DIREZIONE SANITARIA OSPEDALIERA;
- SERVIZIO ECONOMATO;

PRONTUARIO DIETETICO OSPEDALIERO

E' COSTITUITO DA:

1. INDICAZIONI NUTRIZIONALI;
2. TABELLE DIETETICHE;
3. SCELTA DEGLI ALIMENTI;
4. MENU' SETTIMANALE E RICETTE.

PRONTUARIO DIETETICO OSPEDALIERO

1°INDICAZIONI NUTRIZIONALI:

**INFORMAZIONI UTILI PER LA NUTRIZIONE DEI
PAZIENTI IN PRESENZA DI PATOLOGIE
METABOLICHE-NUTRIZIONALI;**

PRONTUARIO DIETETICO OSPEDALIERO

2°TABELLE DIETETICHE:

OGNI DIETA PREVEDE INIZIALMENTE
L'ELABORAZIONE DI UNA PRIMA

LISTA DIETETICA,

CHE CONSIDERA QUANTITA' E QUALITA' DI
ALIMENTI COMUNI,

CHE VIENE POI MODIFICATA;

PRONTUARIO DIETETICO OSPEDALIERO

3°SCELTA DEGLI ALIMENTI:

ALLA PRIMA LISTA BASE VENGONO ASSOCIATI GLI ALIMENTI IN SOSTITUZIONE, CON PORZIONI EQUIVALENTI PER APPORTO CALORICO E/O PROTEICO, SECONDO UN MODELLO DI ROTAZIONE SETTIMANALE/ QUINDICINALE, INOLTRE LA DIETA SPECIALE PREVEDE L'INDICAZIONE PER QUEGLI ALIMENTI DA USARE CON MODERAZIONE O DA EVITARE

PRONTUARIO DIETETICO OSPEDALIERO

4°MENU' SETTIMANALI E RICETTE:

INDICAZIONI PER IL CONFEZIONAMENTO DEGLI
ALIMENTI ,NEI DIVERSI GIORNI DELLA
SETTIMANA,
SECONDO ADATTE TECNICHE CULINARIE
DI PREPARAZIONE

PASTO D'INGRESSO

- Caratteristiche generali:

Senza aggiunta di sale da cucina e di formaggio

- Indicazioni

Pasto di emergenza o in mancanza di diagnosi all'accettazione

DIETE NELLA PATOLOGIA METABOLICA

- Indicazioni:

Alterazioni del Bilancio Energetico ,sia in senso positivo che negativo.

- 1. DIETA IPOCALORICA(fortemente, moderatamente

Obesità grave, o patologie associate in cui occorra un controllo lipidico/ glucidico/ calorico

- 1. DIETA IPERCALORICA

Situazioni di sottopeso non associate a patologie di particolari organi o apparati.

DIETA E INTOLLERANZA AI CARBOIDRATI

- DIETA IPOGLUCIDICA:

mantiene un regolare apporto calorico e proteico,
equilibrata dal punto di vista minerale e vitaminico

MODALITA' DI RIDUZIONE APPORTO DI GLUCOSIO

Riduzione della quantità di carboidrati;

Alimenti a minore Indice Glicemico;

Azione sequestrante del glucosio da parte della fibra vegetale a livello intestinale con "effetto spugno";

Frazionamento giornaliero con 3 pasti principali e tre spuntini.

OPZIONI

Senza aggiunta di sale

DIABETE IN GRAVIDANZA

- DIETA AD ADEGUATO INTROITO CALORICO E DI NUTRIENTI (prevenzione chetosi):

MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI CHO

3 PASTI MODERATI

E DUE/QUATTRO SPUNTINI

DIABETE E INSUFFICIENZA RENALE CRONICA

DIETA A RIDOTTO INTROITO DI PROTEINE

(0.6 gr/Kg al giorno)

Pazienti diabetici tipo 1 con microalbuminuria (0.8 gr/kg al giorno)

DIETA NELLE PATOLOGIE DEL METABOLISMO LIPIDICO (DISLIPIDEMIE)

IPERCOLESTEROLEMIA:

- regolare apporto calorico e proteico;
 - selezione di alimenti a ridotto contenuto di colesterolo esogeno e di acidi grassi saturi;
 - incremento alimenti con acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi Omega 3;
 - aumento della q.tà di fibra alimentare;
- SI PREVEDE L'USO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COME GRASSO DI CONDIMENTO

DIETA NELLE PATOLOGIE DEL METABOLISMO LIPIDICO (DISLIPIDEMIE)

IPERTRIGLICERIDEMIA:

- regolare apporto calorico e proteico;
- riduzione della quota di CHO semplici
- riduzione della quota degli acidi grassi saturi (- 8/10%) e aumento della quota di acidi grassi polinsaturi < 10 %,acidi grassi monoinsaturi pari al 10-15%;
Aumento acidi grassi omega – 3(EFFETTO CARDIOPROTETTIVO)
- AUMENTO FIBRA SOLUBILE (10 -25 GR/DIE)

DIETA IPOLIPIDICA NELLA MALDIGESTIONE DEI GRASSI E NEL MALASSORBIMENTO

DIETA IPOLIPIDICA:

- ❑ Malattie acute e croniche del pancreas
- ❑ Sindrome post-pancreasectomia o epatopatie
- ❑ Calcolosi della colecisti
- ❑ Interventi di riduzione dell'intestino

DIETA IPOLIPIDICA NELLA MALDIGESTIONE DEI GRASSI E NEL MALASSORBIMENTO

DIETA per PANCREOPATIA CRONICA:

Caratteristiche generali:

- Stretto controllo dei lipidi;
- Alimenti e confezioni controllati in grassi
- Contiene CHO semplici (da sostituire con CHO complessi in caso di diabete)

Indicazioni generali

- INSUFFICIENZA PANCREATICA, IN PANCREOTOPATIA CRONICA E SENZA DIABETE

DIETA E INSUFFICIENZA EPATICA

OBBIETTIVO DELLA DIETA E' DI **RIDURRE**
IL CARICO AZOTATO, SENZA COMPROMETTERE
IL BILANCIO D'AZOTO

Caratteristiche generali:

Riduzione progressiva del carico proteico giornaliero e spostamento dell'equilibrio fra amminoacidi essenziali(DA FAVORIRE) ed amminoacidi non essenziali(DA RIDURRE).

DIETA NORMOCALORICA FORTEMENTE IPOPROTEICA (4 gr. Di P.)

NON PREVISTA PIETANZA

Caratteristiche generali:

- Dieta normocalorica ipoproteica;
- Stretto controllo delle proteine;
- Controllo del Sodio
- Contenuto di Potassio e Fosforo
- Confezioni controllate

Controindicazioni

- E' una dieta carente e pericolosa se protratta per periodi medio lunghi o in condizioni di malnutrizione
- Da seguire solo per ristretti periodi di tempo
- Possono essere utili integrazioni di minerali e vitamine

DIETA IPOPROTEICA (30 gr. Di P.)

Caratteristiche generali:

- Dieta normocalorica ipoproteica;
- Controllo delle proteine;
- Controllo del Sodio
- Contenuto di Potassio e Fosforo
- Alimenti e Confezioni controllate

Controindicazioni

- E' una dieta carente di calcio e micro nutrienti
- Pericolosa se protratta per lunghi periodi o in presenza di fattori di stress metabolico di varia natura.

DIETA IPOPROTEICA (50 gr. Di P.)

Caratteristiche generali:

- Dieta normocalorica ipoproteica;
- Controllo delle proteine;
- Controllo del Sodio
- Contenuto di Potassio e Fosforo
- Alimenti e Confezioni controllate

Indicazioni generali:

- INSUFFICIENZA RENALE CRONICA DI GRADO MEDIO

Controindicazioni

- E' una dieta carente di calcio e micro nutrienti
- Pericolosa se protratta per lunghi periodi o in presenza di fattori di stress metabolico di varia natura.

DIETA IPOPROTEICA - IPOGLUCIDICA (40 gr. Di P.)

Caratteristiche generali:

- Dieta normocalorica ipoproteica;
- Controllo delle proteine;
- Controllo del glucidi
- Controllo del Sodio
- Contenuto di Potassio e Fosforo
- Alimenti e Confezioni controllate

Indicazioni generali:

- INSUFFICIENZA RENALE CRONICA DI GRADO MEDIO - GRAVE
IN PAZIENTE DIABETICO

Controindicazioni

- E' una dieta carente di calcio e micro nutrienti
- Pericolosa se protratta per lunghi periodi o in presenza di fattori di stress metabolico di varia natura.

DIETA NORMOPROTEICA (70 gr. Di P.)

Caratteristiche generali:

- Dieta normocalorica NORMOPROTEICA;
- Controllo delle proteine;
- Controllo DEI LIQUIDI
- Controllo del Sodio
- Contenuto di Potassio e Fosforo
- Alimenti e Confezioni controllate

Indicazioni generali:

- EMODIALISI

Controindicazioni

- Pericolosa se protratta per lunghi periodi o in presenza di fattori di stress metabolico di varia natura.

DIETE E APPARATO GASTROINTESTINALE

DISTURBI NELLE PATOLOGIE DELLA BOCCA:

Scegliere alimenti di consistenza tenera, somministrati a temperatura ambiente o leggermente refrigerati;

ALTERATO TRANSITO DELLE ALTE VIE DIGESTIVE:

DIETA PER DISFAGIA:

- Cibi a consistenza densa o semicremosa

DIETA PER DISFAGIA(per i liquidi)

MENU' CON ROTAZIONE SETTIMANALE:

Liofilizzati carne bianca *5 volte a settimana*

Liofilizzati di carne rossa *5 volte a settimana*

Liofilizzati di pesce *4 volte a settimana*

CARATTERISTICHE GENERALI

Dieta normocalorica con controllo dei liquidi a stretto controllo della fibra;

Alimenti liofilizzati,diluizioni nelle confezioni controllate;

Cibi solidi da diluire con acqua,latte,brodo vegetale o di carne;

Liquidi da addensare con sostanze naturali o prodotti industriali secondo esigenze individuali;

INDICAZIONI GENERALI:

- Disfagia per liquidi
- Ridotta masticazione
- Difetto nel transito orale
- Difetto nel riflesso deglutitorio
- Ridotta coordinazione dei muscoli della deglutizione

DIETA PER DISFAGIA(per i solidi)

confezione semiliquida (con problemi di masticazione)

MENU' CON ROTAZIONE SETTIMANALE:

carne bianca *4 volte a settimana*

carne rossa *4 volte a settimana*

pesce *4 volte a settimana*

formaggi freschi 2 volte a settimana

CARATTERISTICHE GENERALI

Dieta normocalorica ;

Alimenti (e confezioni morbide),ridotti in piccoli pezzi,frullati e tritati;

INDICAZIONI GENERALI:

Incapacità di preparazione del cibo nel cavo orale

Rallentato transito esofageo

DIETA PER DISFAGIA(per i solidi) semiliquida (tritata)

MENU' CON ROTAZIONE SETTIMANALE:

carne bianca 4 volte a settimana

carne rossa 4 volte a settimana

pesce 4 volte a settimana

formaggi freschi 2 volte a settimana

CARATTERISTICHE GENERALI

Dieta normocalorica ;

Alimenti e confezioni morbide;

INDICAZIONI GENERALI:

Normale funzionalità orale

Impossibilità di masticazione

Difetto di transito faringeo e esofageo per ostruzione

DIETE NEI DISTURBI DELLO STOMACO E DEL DUODENO

INDICAZIONI PER GASTROPATIE E DISPEPSIA:

1) GASTRALGIA:

Menù con rotazione settimanale

Carne bianca	5 volte a settimana
Carne rossa	4 volte a settimana
Pesce	4 volte a settimana
Salumi	1 volta a settimana

Caratteristiche Generali

Dieta normocalorica

Controllo dei lipidi

Controllo della fibra

Alimenti selezionati e confezioni controllate

Indicazioni Generali

PATOLOGIE DELLO STOMACO.: gastrite, reflusso gastroesofageo

DISTURBI DEL DUODENO: duodeniti

DIETE NELLE MALATTIE DEL FEGATO

Caratteristiche Generali

Dieta normocalorica

Controllo dei MACRONUTRIENTI

Controllo quota cho semplici

DIETE NELLE MALATTIE DEL PICCOLO INTESTINO

DIETA PER CELIACHIA (1° FASE ACUTA)

Menù con rotazione settimanale

Carne bianca	4 volte a settimana
Carne rossa	3 volte a settimana
Pesce	3 volte a settimana
Formaggi stagionati	2 volte a settimana
Salumi	2 volta a settimana

Caratteristiche generali

SENZA GLUTINE

PRIVA DI LATTOSIO

CON FIBRA SOLUBILE

Indicazioni generali

PER CELICHIA IN FASE ACUTA

DIETE NELLE MALATTIE DEL PICCOLO INTESTINO

DIETA PER CELIACHIA (2° FASE STABILE)

Menù con rotazione settimanale

Carne bianca	4 volte a settimana
Carne rossa	3 volte a settimana
Pesce	3 volte a settimana
Formaggi freschi/stagionati	2 volte a settimana
Salumi	1 volta a settimana

Caratteristiche generali

SENZA GLUTINE

Indicazioni generali

PER CELIACHIA IN FASE STABILE

DIETE NELLE MALATTIE DEL PICCOLO INTESTINO

DIETA PER CELIACHIA (3° IPOGLUCIDICA)

Menù con rotazione settimanale

Carne bianca	4 volte a settimana
Carne rossa	4 volte a settimana
Pesce	3 volte a settimana
Formaggi freschi/stagionati	2 volte a settimana
Salumi	1 volta a settimana

Caratteristiche generali

CHO COMPLESSI

Indicazioni generali

PER CELIACHIA IN FASE STABILE CON ALTERATO METABOLISMO GLUCIDICO

DIETE NELLE MALATTIE INFIAMMATORIE INTESTINALI

FASE ACUTA

Menù con rotazione settimanale

Carne bianca	5 volte a settimana
Carne rossa	4 volte a settimana
Pesce	4 volte a settimana
Salumi	1 volta a settimana

Caratteristiche Generali

Dieta normocalorica

Esclusione di lattosio

Controllo dei lipidi

Controllo della fibra

Alimenti e confezioni controllati

Indicazioni Generali

PATOLOGIE GASTROINTESTINALI IN FASE ACUTA

M.CROHN-R.C.U.-DIARREA-DIVERTICOLITE

DIETE NELLE MALATTIE INFIAMMATORIE INTESTINALI

FASE STABILE

Menù con rotazione settimanale

Carne bianca	4 volte a settimana
Carne rossa	3 volte a settimana
Pesce	3 volte a settimana
Formaggi	2 volte a settimana
Salumi	2 volta a settimana

Caratteristiche Generali

Dieta normocalorica

Controllo dei lipidi

Controllo della fibra

Alimenti selezionati e confezioni controllate

Indicazioni Generali

MALATTIE INFIAMMATORIE INTESTINALI IN FASE STABILE

DIETA PER RITARDATO TRANSITO INTESTINALE

DIVERTICOLOSI E STIPSI

Menù con rotazione settimanale

Carne bianca	3 volte a settimana
Carne rossa	3 volte a settimana
Pesce	3 volte a settimana
Formaggi	2 volte a settimana
Uova	2 volte a settimana
Salumi	1 volta a settimana

Caratteristiche Generali

Dieta normocalorica

Ricca di fibra

Alimenti selezionati e confezioni controllate

Indicazioni Generali

PATOLOGIE INTESTINALI: stipsi , diverticolosi

INTESTINO IRRITABILE

DIETA NELLA PANCREATOPATIA CRONICA

Menù con rotazione settimanale

Carne bianca 4 volte a settimana

Carne rossa 3 volte a settimana

Pesce 3 volte a settimana

Formaggi freschi 2 volte a settimana

Salumi 2 volte a settimana

Caratteristiche Generali

Dieta normocalorica ipolipidica

Controllo stretto dei LIPIDI

Basso contenuto di FIBRA

Indicazioni Generali

PATOLOGIE INTESTINALI IN CUI SI RICHIEDE UN CONTROLLO DI GRASSI

EPATOPATIE, PANCREOPATIE IN FASE INIZIALE E/O STABILE

PATOLOGIE DELLE VIE BILIARI

Controindicazioni

SE PRESENTE INTOLLERANZA AL LATTOGIO, OCCORRE SOSTITUIRE I LATTICINI CON CARNE E PESCE

DIETE POST INTERVENTO CHIRURGICO

DIETA PER RIALIMENTAZIONE(1°fase) O DIETA LIQUIDA

MENU' FISSO

Non è previsto: pietanza, pane, contorno

Caratteristiche Generali

Dieta liquida fortemente ipocalorica

Esclusione del LATTOSIO

Esclusione delle FIBRE

Alimenti selezionati e confezioni controllate

Indicazioni Generali

PRE-OPERATORIA

Preparazione esami radiologici dell'intestino

POST-OPERATORIA

1° fase rialimentazione

Controindicazioni

DIETA FORTEMENTE SQUILIBRATA

DIETE POST INTERVENTO CHIRURGICO

DIETA PER RIALIMENTAZIONE(2°fase)CON ALIMENTI LIOFILIZZATI

Menù con rotazione settimanale

Carne bianca 5 volte a settimana

Carne rossa 5 volte a settimana

Pesce 4 volte a settimana

Caratteristiche Generali

Dieta NORMOCALORICA

Esclusione del LATTOSIO

Controllo dei LIPIDI

Stretto controllo della FIBRA

Alimenti liofilizzati; diluizioni nelle confezioni controllate

Indicazioni Generali

1°fase di RIALIMENTAZIONE IN FASE ACUTA

POST NUTRIZIONE PARENTERALE

DIETA UTILIZZABILE SIA PER BOCCA CHE PER SONDA

DIETE POST INTERVENTO CHIRURGICO

DIETA PER RIALIMENTAZIONE(3°fase)CON ALIMENTI OMOGENEIZZATI

Menù con rotazione settimanale

Carne bianca 5 volte a settimana

Carne rossa 5 volte a settimana

Pesce 4 volte a settimana

Caratteristiche Generali

Dieta IPERCALORICA

Controllo dei LIPIDI

Stretto controllo della FIBRA

Alimenti omogeneizzati,diluizioni nelle confezioni controllate

Indicazioni Generali

3°fase di RIALIMENTAZIONE IN FASE STABILE

DIETA UTILIZZABILE SIA PER BOCCA CHE PER SONDA

DIETE POST INTERVENTO CHIRURGICO

DIETA PER RIALIMENTAZIONE(4°fase)DIETA TRITA

Menù con rotazione settimanale

Carne bianca	5 volte a settimana
Carne rossa	4 volte a settimana
Pesce	3 volte a settimana
Formaggi freschi	2 volte a settimana
Salumi	1 volta a settimana

Caratteristiche Generali

Dieta NORMOCALORICA

Controllo dei LIPIDI

Alimenti e confezioni morbide

Indicazioni Generali

PROBLEMI DI MASTICAZIONE

POST –OPERATORIA CON ALIMENTI SOLIDI

CONDIZIONI PARTICOLARI

DIETA PER IMMUNODEPRESSO

DIETA IN CORSO DI IODIOTERAPIA

DIETA NEI SOGGETTI VEGETARIANI

DIETA PER SOGGETTI ALLERGICI

Grazie per l'attenzione