

Cristina Quaglio logopedista I.P.A.B

Federica Lezziero geometra I.P.A.B



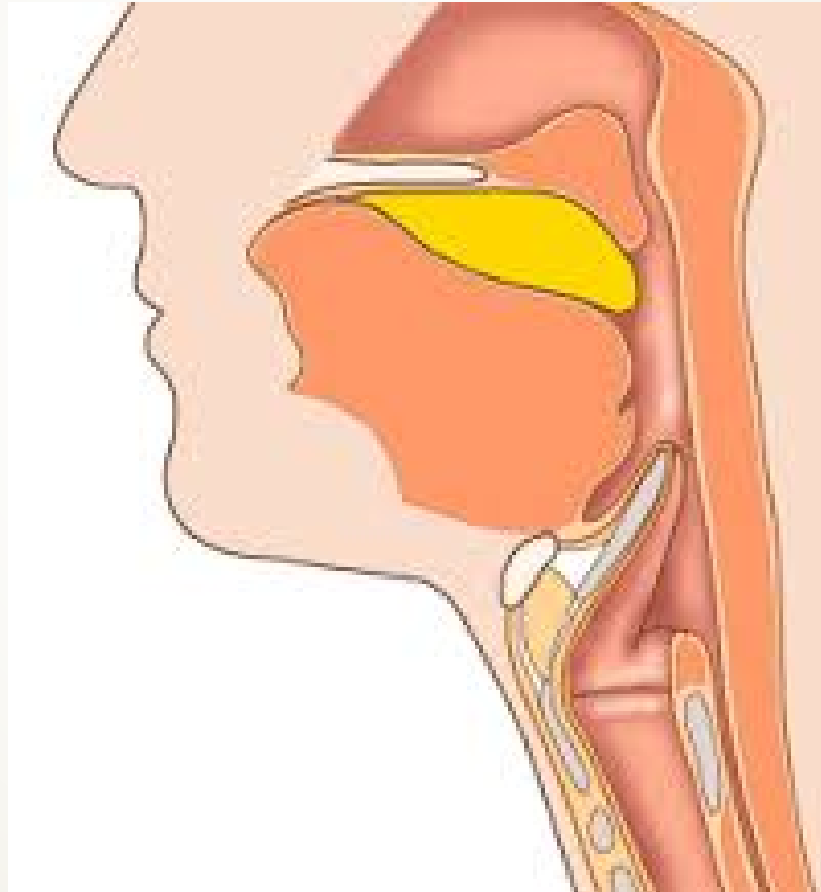
Anna Lisa Sivilia dietista Camst Soc. Coop. a.r.l.

DISFAGIA: ESPERIENZE TRA NECESSITA' E GUSTO

LABORATORIO SEMINARIALE 05 MAGGIO 2017

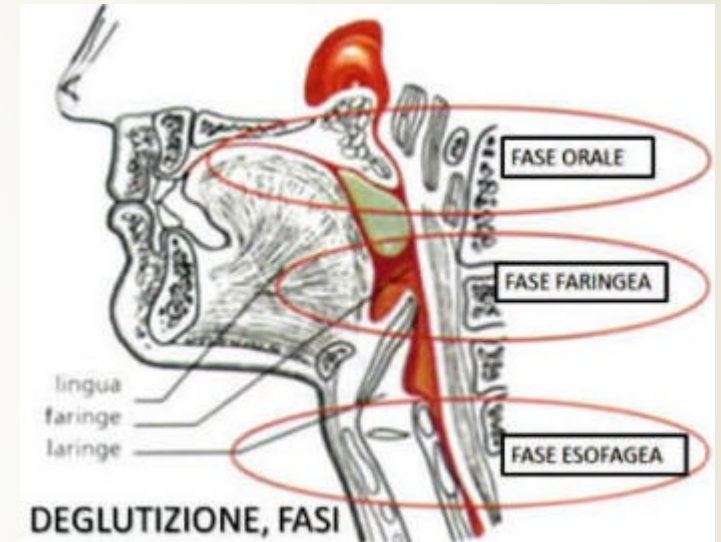
CASA ALBERGO PER ANZIANI – LENDINARA-

DEGLUTIZIONE: PASSAGGIO DI CIBO E BEVANDE DALLA BOCCA ALLO STOMACO



La deglutizione è un atto complesso che comprende 6 fasi:

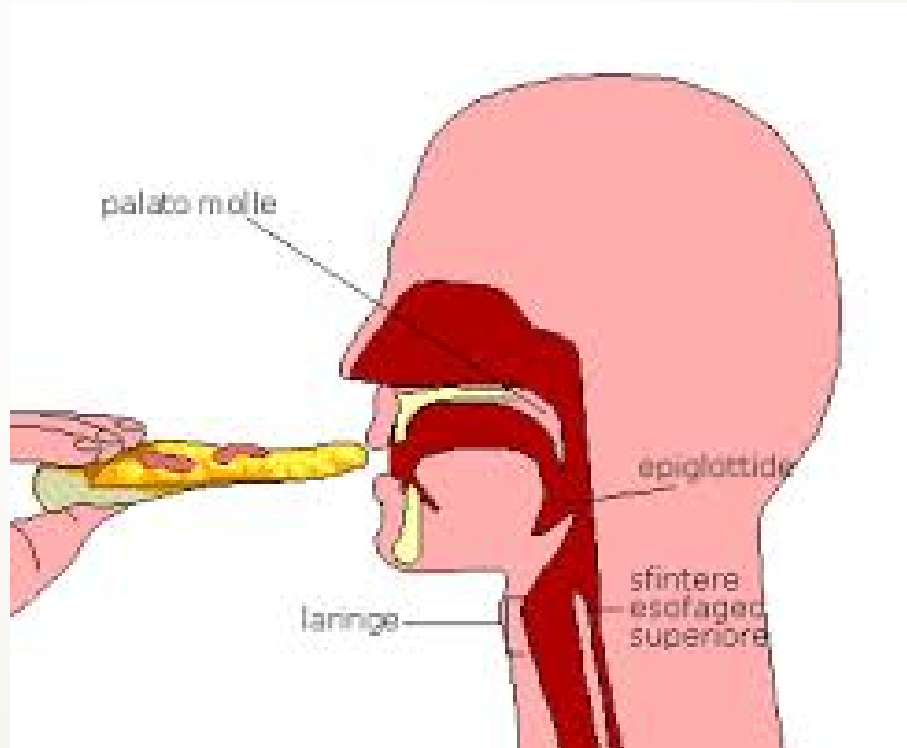
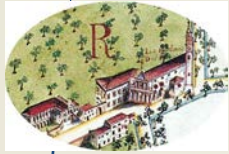
- ▶ FASE 0 DI PREPARAZIONE EXTRA ORALE
 - ▶ FASE 1 DI PREPARAZIONE ORALE
 - ▶ FASE 2 STADIO ORALE
 - ▶ FASE 3 STADIO FARINGEO
 - ▶ FASE 4 STADIO ESOFAGEO
 - ▶ FASE 5 STADIO GASTRICO
- ▶ LE FASI 0, 1, 2 SONO A BASE PREVALENTEMENTE VOLONTARIA, LE FASI SUCCESSIVE SI REALIZZANO A LIVELLO RIFLESSO



▶ Rapporti ISTISAN 08/38

FASE ORALE DI PREPARAZIONE

IL CIBO E' TRITURATO E MESCOLOTO ALLA SALIVA FINO A RENDERLO ADATTO ALLA DEGLUTIZIONE E LA LINGUA RACCOGLIE I RESIDUI DI CIBO ALL'INTERNO DELLA BOCCA



FASE ORALE DI PREPARAZIONE



LA LINGUA RACCOGLIE IL BOLO E
LO SPINGE INDIETRO

FASE FARINGEA



LA BASE DELLA LINGUA VA INDIETRO E L'EPIGLOTTIDE SI
ABBASSA A PROTEGGERE LA TRACHEA

DISFAGIA



RIGUARDA OGNI PROBLEMA DI DEGLUTIZIONE

LE VIE AEREE (laringe trachea) INCROCIANO LE
VIE ALIMENTARI (esofago) SE QUALCOSA VA
STORTO PUO' VERIFICARSI IL FENOMENO DELL'

ASPIRAZIONE



Disfagia: difficoltà o disagio durante la progressione del bolo alimentare dalla bocca allo stomaco (deglutizione)

- ▶ • Prevalenza:
 - ▶ • 30% dei pazienti con ictus
 - ▶ • 52-82% dei pazienti affetti da Parkinson
 - ▶ • 84% dei pazienti affetti da Alzheimer
 - ▶ • 40% degli adulti >65 anni
 - ▶ • **60% degli anziani istituzionalizzati.**

- ▶ Ekberg et al. Dysphagia 2002



Per l'alta incidenza e per la gravità delle conseguenze, il trattamento della disfagia è riservato ad un team in cui possono intervenire diverse professionalità.

- Geriatra
- Infermiere
- Logopedista
- Fisioterapista
- Gastroenterologo
- Otorinolaringoiatra
- Neurologo
- Dietista/Nutrizionista
- Radiologo
- Altre figure professionali



Andiamo per gradi...



- ▶ DISFAGIA LIEVE
- ▶ DISFAGIA MODERATA
- ▶ DISFAGIA GRAVE

- ▶ Per riconoscere e diagnosticare:
 - ▶ FASE DI ATTENZIONE/SEGNALAZIONE
 - ▶ FASE DI VALUTAZIONE SPECIFICA

- ▶ Protocollo per la gestione della disfagia linee guida regione Veneto ed 2012



FASE 1

CAMPANELLI D'ALLARME

VALUTABILI DAGLI OPERATORI



- ▶ FASTIDIO O DOLORE ASSOCIATO ALLA DEGLUTIZIONE
- ▶ ALLUNGAMENTO DEL TEMPO IMPIEGATO A MANGIARE
- ▶ TOSSE NON EPISODICA DURANTE O DOPO IL PASTO
- ▶ SENSO DI CORPO ESTRANEO IN GOLA
- ▶ FONAZIONE MONOTONA/RAUCA

SE PRESENTI UNO O PIU' SINTOMI/SEGNI SI PROSEGUE CON LA VALUTAZIONE PERCHE' L'OSPITE E' A RISCHIO.

SINTOMI



PERDITA DI PESO



TOSSE DURANTE IL PASTO



DIFFICOLTA' AD ALIMENTARSI

VALUTAZIONE



- ANAMNESI
- FUNZIONALITA' DELLE STRUTTURE ORALI
- TEST
- ENDOSCOPIA



Lingua
Guance
Mandibola
Escursione
laringea

COMPLICANZE



- ▶ **POLMONITI AB INGESTIS**, infezioni gravi delle vie respiratorie causate dall'aspirazione di parti di cibo nelle vie aeree.
- ▶ **CALO PONDERALE E/O MALNUTRIZIONE E/O DISIDRATAZIONE** causate dallo scarso introito di nutrienti o liquidi.

IL BENESSERE DELLA PERSONA



IL NOSTRO OBIETTIVO

TEAM DIREZIONALE



LAVORO DI SQUADRA PER TROVARE
LE MIGLIORI SOLUZIONI

PASTI OMOGENEI

ADEGUATA NUTRIZIONE



**BENESSERE DELLA
PERSONA**

ADATTANDO LA GIUSTA ALIMENTAZIONE ALLE SUE ESIGENZE



- GARANTENDO L'INTROITO DI ACQUA E NUTRIENTI
- UTILIZZANDO GLI ALIMENTI IN UNA FORMA FACILMENTE DEGLUTIBILE
- FAVORENDO L'AUTONOMIA
- MONITORANDO LA POSTURA E L'ATTENZIONE DURANTE IL PASTO

CAMBIAMO LE CONSISTENZE



...« Perché modificare le consistenze degli alimenti può voler dire permettere una deglutizione *sicura*»
(Accornero et Al. 2001)

COME DEVE ESSERE IL BOLO GIUSTO PER IL DISFAGICO?



- ▶ GENERALMENTE DI PICCOLE DIMENSIONI PER FACILITARE IL CONTROLLO IN BOCCA
- ▶ TEMPERATURE DIVERSE DA QUELLA CORPOREA (36°-37° C), LE TEMPERATURE PIU' BASSE FAVORISCONO LA DEGLUTIZIONE
- ▶ SAPORI FORTI E DEFINITI PER STIMOLARE LA SENSIBILITA' ORALE DELL'OSPITE
- ▶ APPETIBILE ED INVITANTE; LA PRESENTAZIONE E LA DIVISIONE DELLE PORTATE DEVE ESSERE MANTENUTA IL PIU' POSSIBILE.
- ▶ DEVE ESSERE OMOGENEO, VISCOSO, SENZA GRUMI E SENZA DOPPIE CONSISTENZE.



L'ALIMENTAZIONE DEL DISFAGICO



- ▶ LA SCELTA DEL TIPO DI ALIMENTAZIONE ADATTA VA EFFETTUATA VERIFICANDO IL LIVELLO DI GRAVITA' DELLA DISFAGIA E **LO STATO NUTRIZIONALE** DELL'OSPITE.
- ▶ A SECONDA DELLA GRAVITA' SI SCEGLIERANNO CIBI E CONSISTENZE DIVERSE (PIU' O MENO DENSE, OMOGENEE O VISCOSE) OTTENUTE TRAMITE:
- ▶ **MODIFICAZIONI FISICHE DEI PIATTI FINITI** (OMOGENEIZZAZIONE) ADDENSATI O DILUITI CON METODI CLASSICI NATURALI
- ▶ **PREPARATI ED ATTREZZATURE** DI INNOVATIVA TECNOLOGIA IN GRADO DI FORNIRE FACILMENTE MENU' COMPLETI COMPOSTI DA PIATTI COLORATI, APPETITOSI E DELLA GIUSTA CONSISTENZA.





LA VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE

- ▶ **INDICI ANTROPOMETRICI:** peso, statura, altezza, pliche e circonferenze corporee
- ▶ **BMI (Body Mass Index)** = peso espresso in Kg/quadrato dell'altezza espressa in m

RISULTATI: < 20 SOTTO PESO

20-25 NORMO PESO

25-29 SOVRAPPESO

>29 OBESITA'

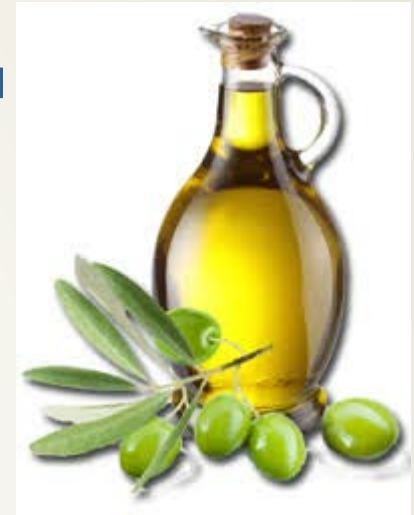
- ▶ **INDICI EMATOCHIMICI :** emocromo, proteine totali, glucosio, elettroliti...
- ▶ **PARAMETRI COMPORTAMENTALI:** abitudini alimentari e di vita
- ▶ **VALUTAZIONE DELL'ATTIVITA' FISICA**

METODO TRADIZIONALE

- ▶ E' IL METODO UTILIZZATO PIU' SPESSO, IL PIU' NATURALE E SEMPLICE.
- ▶ ALL'OSPITE DISFAGICO SI SOMMINISTRANO GLI ALIMENTI «NORMALI» (PASTA, CARNE, PESCE, VERDURE...) SOTTOFORMA DI FRULLATI CON AGGIUNTA DI GRASSI (PER ELEVARE L'APPORTO CALORICO) O PROTEINE (IN CASO DI SOGGETTI MALNUTRITI)
- ▶ L'AGGIUNTA DI GRASSI SI UTILIZZA ANCHE PER AUMENTARE LA VISCOSITA' E LA LUBRIFICAZIONE DEL BOLO E QUINDI FAVORIRE LA DEGLUTIZIONE
- ▶ NEL METODO CLASSICO I PASTI FRULLATI POSSONO ESSERE **DILUITI** CON BRODI, LATTE O ACQUA ED **ADDENSATI** CON FECOLE, AMIDI O FIOCCHI DI PATATA PER OTTENERE LA CONSISTENZA IDEALE PER CIASCUN OSPITE
- ▶ IL LIMITE DI QUESTO METODO E' LA FREQUENTE SCARSA APPETIBILITA' DEL PIATTO E SPESSO LA LIMITATA VARIETA' DELLE PIETANZE PROPOSTE PERCHE' NON TUTTE LE PIETANZE SI PRESTANO AD UN CAMBIO DI CONSISTENZA SENZA PERDERE UNA O PIU' CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.
- ▶ UN ALTRO LIMITE E' LA POSSIBILE INCOSTANZA DEL RISULTATO, IN TERMINI DI GUSTO, APPORTO NUTRIZIONALE E OMOGENEITA'



METODO TRADIZIONALE





METODO INNOVATIVO CON PREPARATI A BASE DI ALIMENTI DISIDRATATI E POLVERIZZATI

- UTILIZZO DI PRODOTTI COTTI, DISIDRATATI E POLVERIZZATI
- UTILIZZO DI MACCHINE INSTALLATE DIRETTAMENTE NELLA CUCINA CENTRALE O NELLE CUCINE DI REPARTO CHE REIDRATANO GLI ALIMENTI CON ACQUA BOLLENTE.

PRINCIPALI VANTAGGI:

- Varietà dei piatti
- Costanza nel gusto e nell'omogeneità
- Certezza degli introiti nutrizionali
- Possibilità di produrre e servire pasti caldi in ogni momento ed in quantità diverse



ESEMPIO DI MENU' BASE (RistoSano®)



Lunedì	PRANZO	Pasta al pomodoro frullata	Piatto pollo-zucca	Purè di carote
	CENA	Vellutata di verdure	Piatto manzo-pomodoro	Purè di piselli
Martedì	PRANZO	Pasta al formaggio	Omogeneizzato di manzo	Purè di patate
	CENA	Semolino condito	Piatto pollo-carote	Purè di fagioli bianchi
Mercoledì	PRANZO	Pasta al ragù frullata	Mousse uovo e speck	Purè di verza
	CENA	Vellutata di porri	Piatto pesce e patate	Purè di verdure
Giovedì	PRANZO	Pasta al pesto frullata	Piatto manzo-spinaci	Purè di fagiolini
	CENA	Vellutata di carote	Mousse di formaggio	Purè di porro
Venerdì	PRANZO	Vellutata di cipolle	Omogeneizzato di vitello	Purè di zucchine
	CENA	Brodo vegetale	Mousse di salmone	Purè di broccoli
Sabato	PRANZO	Pasta e fagioli	Mousse di prosciutto	Purè di zucca
	CENA	Vellutata di asparagi	Omogeneizzato di pollo	Purè di sedano
Domenica	PRANZO	Pizza margherita frullata	Mousse di baccalà	Purè di fagioli bruni
	CENA	Vellutata di piselli	Omogeneizzato di tacchino	Purè di lenticchie

LA NOSTRA ESPERIENZA.

- ▶ COME LA MAGGIOR PARTE DELLE STRUTTURE ANCHE NOI ABBIAMO INIZIATO CON I PASTI CLASSICI FRULLATI.
- ▶ INIZIALMENTE IL NOSTRO PIATTO ERA UN «TRIS», CI PERMETTEVA IN UN'UNICA SOLUZIONE DI SOMMINISTRARE AI NOSTRI OSPITI IL PASTO COMPLETO.



LA NOSTRA ESPERIENZA.



- ▶ QUESTO METODO CI CONSENTIVA DI DARE «DI TUTTO UN PO'».
- ▶ PURTROPPO, LA PRESENTAZIONE NON ERA SEMPRE DELLE MIGLIORI, IL PIATTO SI PRESENTAVA SPESSO DI UN COLORE INDEFINITO E L'UNIONE DEI DIVERSI COMPONENTI NON SEMPRE DONAVA AL PIATTO UN SAPORE ARMONIOSO.
- ▶ L'OSPITE, SOPRATTUTTO SE CON ATTIVITA' COGNITIVA PRESENTE, SPESSO SI STANCAVA DI SENTIRE SEMPRE GLI STESSI SAPORI, DESIDERAVA MANGIARE I PIATTI «DI UNA VOLTA».



LA NOSTRA ESPERIENZA.

DAL «TRIS» SIAMO PASSATI AL «BIS», UN PIATTO UNICO COMPOSTO DA PRIMO PIATTO E VERDURE MENTRE IL SECONDO PIATTO E' SERVITO A PARTE.

COMPOSTO DA PRIMO PIATTO E VERDURE, ABBIAMO STUDIATO ED INSERITO IN MENU' DIVERSE COMBINAZIONI DI CREMOSI PIU' O MENO DENSIS CHE UNISCANO ALL'ENERGIA DEI CARBOIDRATI I BENEFICI DELLA FIBRA.



LA NOSTRA ESPERIENZA.



**BIS DI PRIMO
E
CONTORNO**

**SECONDO
CREMOSO**

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRANZO						
PASTA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO	RISOTTO ALL'ORTOLANA	PASTA CON ZUCCA E SALSICCIA	TAGLIATELLE AL RAGU'	PASTA ZUCCHINE E GAMBERETTI	RISOTTO FUNGHI E SPECK	TORTELLINI IN BRODO
PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	RISO ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO	PASTA ALL'OLIO
PASTINA IN BRODO	PASTINA IN BRODO	PASTINA IN BRODO	PASTINA IN BRODO	PASTINA IN BRODO	PASTINA IN BRODO	PASTINA IN BRODO
SPEZZATINO E PATATE	BOCCONCINI DI PESCE BIANCO	HAMBURGER AI CARCIOFI	COSCIA DI POLLO ALLA BIRRA	SEPIE IN UMIDO CON PISELLI E POLENTA	SCALOPPINA AL RADICCHIO	ZAMPONE
BOLLITO DI MANZO	BOLLITO DI POLLO	BOLLITO DI POLLO	BOLLITO DI MANZO	BOLLITO MISTO	BOLLITO DI MANZO	BOLLITO MISTO
FORMAGGIO MOLLE	FORMAGGIO MOLLE	FORMAGGIO MOLLE	FORMAGGIO MOLLE	FORMAGGIO MOLLE	FORMAGGIO MOLLE	FORMAGGIO MOLLE
INSALATA MISTA	INSALATA MISTA	INSALATA MISTA	INSALATA MISTA	INSALATA MISTA	INSALATA MISTA	INSALATA MISTA
FAGIOLINI AL VAPORE	CAVOLFIORI GRATINATI	BROCCOLI IN TEGAME/ZUCCA A DADINI	CIPOLLE AL FORNO/ZUCCHINE (SOLO PER BIS)	BIETA ERBETTA	PISELLI IN TEGAME	VERZE STUFATE
PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'	PURE'
FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA O DOLCE
MELE - PERE COTTE	MELE - PERE COTTE	MELE - PERE COTTE	MELE - PERE COTTE	MELE - PERE COTTE	MELE - PERE COTTE	MELE - PERE COTTE

LA NOSTRA ESPERIENZA.

- ▶ CON UNA DECINA DI OSPITI «PILOTA» STIAMO INTRODUCENDO I PIATTI CREMOSI SEPARATI PER PORTATA.
- ▶ SI TRATTA DI OSPITI CHE HANNO MANTENUTO ABBASTANZA INALTERATO IL SENSO DEL GUSTO E CHE APPREZZANO LA DISTINZIONE NETTA DELLE DIVERSE PIETANZE.
- ▶ LA VARIETA' DI COLORI E DI SAPORI VIENE APPREZZATA, MENO LA LUNGHEZZA DEL PASTO, PERCEPITA COME MAGGIORE.
- ▶ LA PORTATA PIU' RIFIUTATA E' IL CONTORNO, MOTIVO PER CUI LA SEPARAZIONE TOTALE DEI PIATTI PER TUTTI GLI OSPITI E' ANCORA IN FASE DI VALUTAZIONE.



LA NOSTRA ESPERIENZA.



- ▶ IL DOLCE DOMENICALE, IMPORTANTE PER MANTENERE VIVO IL SENSO DELLA FESTIVITA', E' STATO INTRODOTTO ANCHE IN VERSIONE CREMOSA. NON SOLO BUDINI E CREME MA VERSIONI OMOGENEIZZATE DI TORTE E DOLCI TRADIZIONALI CON ALTO VALORE PROTEICO.



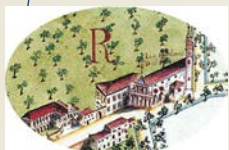
LA NOSTRA ESPERIENZA.



- GRAZIE AI DISTRIBUTORI INSTALLATI IN CUCINA, PREPARIAMO FACILMENTE ACQUE IN GEL AROMATIZZATE IN DIVERSI GUSTI PER UN'IDRATAZIONE PIACEVOLE ED EFFICACE.
- NEI DISTRIBUTORI PER BEVANDE CALDE, INSTALLATI IN TUTTE LE CUCINETTE, SONO STATE INSERITE ANCHE LE OPZIONI GIÀ ADDENSATE (LATTE/CAFFÈ + BISCOTTO, MOUSSE DI FRUTTA IN DIVERSE COMBINAZIONI)



IL FUTURO....



**“ IL DOTTORE DEL FUTURO NON DARA’ MEDICINE
MA MOTIVERA’ I SUOI PAZIENTI AD AVERE CURA
DEL PROPRIO CORPO, ALLA DIETA ED ALLA
CAUSA E PREVENZIONE DELLA MALATTIA.”**

T. EDISON

Grazie per l’attenzione.