

Lendinara 4 maggio 2018
Casa Albergo per anziani - Lendinara

*Ristorazione nelle residenze protette:
gratificazione, identificazione, ricordo*

*Villa Serena:
il Progetto "vivere con gusto"*
Beatrice Elmi (Cuoca di Villa Serena)

Montaione: Il Paese del turismo verde nelle colline toscane



Villa Serena



Il benessere e il gusto

La mission di Villa Serena è quella di promuovere costantemente il benessere della persona con tutte le risorse a disposizione:

- ◆ **Gusto per il cibo, gusto per l'ambiente, gusto per la vita.**

e quindi

- ◆ **Cura del cibo e mantenimento del gusto.**

Nutrirsi non è
solo una
necessità ma
anche stupore
e
gratificazione



L'anziano e il cibo

L'anziano presenta molti problemi legati alla nutrizione che si ripercuotono sulla capacità di alimentarsi adeguatamente

MASTICAZIONE DIFFICOLTOSA
per mancanza o il dolore dei denti.

DIFFICOLTÀ AD INGOIARE, per dolore e/o infiammazione della gola, oppure per stenosi dell'esofago

Scarso interesse per il cibo /focalizzazione di tutti i bisogni sul cibo = malnutrizione



La situazione a Villa Serena

- ◆ Scarsa idratazione, come problema generale
- ◆ Numerose persone con problemi di stipsi
- ◆ 32% persone con MNA <23,5, quindi a rischio malnutrizione (escluse quella con nutrizione parenterale/enterale)
- ◆ Disfagici reali n. 9 (8,57 %), a fronte di diagnosi ospedaliere di circa il 30/40% e di un numero elevato di persone ad alta complessità sanitaria.
- ◆ Adentuli n. 8 (7,61 %)
- ◆ Persone con PEG n. 11 (10,47%)

Il progetto “vivere con gusto”...e non solo!!!

Nel mese di settembre 2017, al fine di variare il più possibile la dieta, è stata avviata una revisione del menù, soprattutto della colazione, con introduzione di alimenti più ricchi di minerali, acqua e fibre.

Il progetto “vivere con gusto”

- ◆ miele al posto dello zucchero
- ◆ Prugne secche reidratate
- ◆ Sostituzione dei succhi di frutta con bevande di acqua e limone, liquido vegetazione delle prugne e tisane
- ◆ Corn flakes
- ◆ Pane arrostito con marmellata

Il progetto “vivere con gusto”



Il progetto “vivere con gusto”



Il percorso intrapreso per gli ospiti disfagici

- ◆ Ritornare al concetto di anziano/persona, piuttosto che anziano=malato
- ◆ Rifiuto della logica prevalente che tende a qualificare tutti come disfagici

Ruolo del familiare

- ◆ COINVOLGIMENTO (nelle decisioni)
- ◆ EDUCAZIONE (alla vita, alla dignità della persona)
- ◆ RISPETTO (dei suoi valori, legami...)
- ◆ ACCOGLIENZA (delle paure, dei dubbi, delle credenze)





Il progetto “vivere con gusto”

Il progetto è tuttora in corso e, sulla base delle osservazioni del personale infermieristico, i primi risultati sono decisamente positivi, in quanto sono diminuiti sensibilmente sia i clisteri che i lassativi