



IL CIBO TRA RICORDI E REALTÀ NELLA DISFAGIA

Dott.ssa Rossella Montanari

Dietista – SIAN - Parma

DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA

Sala Congressi AOU – 13 Dicembre 2017

OBIETTIVO

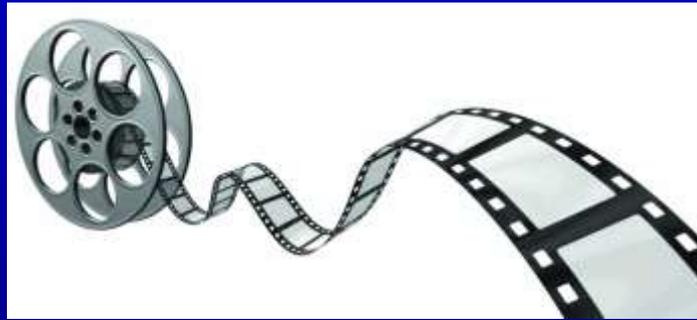
- ***L'OBIETTIVO PRINCIPALE É QUELLO DI PREVENIRE LA MALNUTRIZIONE DEL SOGGETTO AFFETTO DA DISFAGIA.***

- ***IL PIANO NUTRIZIONALE DOVRÁ ESSERE PREDISPOSTO SCEGLIENDO ALIMENTI E PREPARAZIONI GRADITE AL SOGGETTO ADEGUANDO LE PORZIONI AI FABBISOGNI E LA CONSISTENZA DEGLI ALIMENTI AL GRADO DI DISFAGIA***

MA.....

IL CIBO NON RAPPRESENTA SOLO NUTRIMENTO PER IL CORPO POICHÈ RACCHIUDE IN SÈ ASPETTI CULTURALI, IDENTITARI E SIMBOLICI

SPEZZONI DI FILM
AMOUR



BUONA VISIONE

IL CIBO

“Dentro al cibo e attorno alla tavola ogni gesto, anche il più povero e quotidiano porta con sé una storia ed esprime una cultura”. ... Attraverso il cibo passano gusti e sapori, ma anche storie e saperi”.



Nicoletta Masetto

“Il cibo è cultura perché ha inventato e trasformato il mondo.
È cultura quando si produce,
quando si prepara,
quando si consuma.



È il frutto della nostra identità e uno strumento per esprimerla e comunicarla.

Massimo Montanari

DAL CIBO ALLE STORIE DI (UNA) VITA

Ricette di primi piatti tipici regionali (1891) – *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* – Pellegrino Artusi



Anolini alla parmigiana

*“Una signora di Parma, che non ho il bene di conoscere, andata i sposa a Milano, mi scrive: «Mi prendo la libertà di inviarle **la ricetta di una minestra che a Parma, mia amata città natale, è di rito nelle solennità familiari; e non c'è casa, io credo, ove nei giorni di Natale e Pasqua non si facciano i tradizionali Anolini**». Mi dichiaro obbligato alla prefata signora perché avendo messo in prova la detta minestra è riuscita di tale mia soddisfazione da poter rendermi grato al pubblico e all'inclita guarnigione..”*



Cappelletti all' uso di Romagna

Sono così chiamati per la loro forma a cappello. Ecco il modo più semplice di farli onde riescano meno gravi allo stomaco....

“A proposito di questa minestra vi narrerò un fatterello, se vogliamo di poca importanza, ma che può dare argomento a riflettere. Avete dunque a sapere che di lambiccarsi il cervello su' libri i signori di Romagna non ne vogliono saper buccicata, forse perché fino dall'infanzia i figli si avvezzano a vedere i genitori a tutt'altro intenti che a sfogliar libri e fors' anche perché, essendo paese ove si può far vita gaudente con poco, non si crede necessaria tanta istruzione; quindi il novanta per cento, a dir poco, dei giovanetti, quando hanno fatto le ginnasiali, si buttano sull'imbraca, e avete un bel tirare per la cavezza che non si muovono. Fino a questo punto arrivarono col figlio Carlino, marito e moglie, in un villaggio della bassa Romagna; ma il padre che la pretendeva a progressista, benché potesse lasciare il figliuolo a sufficienza provvisto avrebbe pur desiderato di farne un avvocato e, chi sa, fors'anche un deputato, perché da quello a questo è breve il passo....”

COMUNICARE CON IL CIBO

I RITI CULTURALI LEGATI AL CIBO



- *Le feste di compleanno in cui si mangia la torta e tutta una serie di alimenti particolarmente graditi*
- *Le festività religiose (Natale, Pasqua, alcuni Santi, etc.)*
- *I cibi proibiti nelle religioni (es: carne il venerdì)*
- *Il carnevale, etc..*



COMUNICARE CON IL CIBO

IL CIBO E LE RELIGIONI



IL CIBO SIMBOLO
DELLA
RELIGIONE CRISTIANA

NELLA RELIGIONE ISLAMICA VI SONO CIBI CHE POSSONO ESSERE CONSUMATI (halal) E CIBI CONSIDERATI ILLECITI (haram).

Un esempio di cibo illecito è la carne di maiale

NELLA RELIGIONE EBRAICA VI SONO CIBI PERMESSI (Kashèr) DA PREPARARE SECONDO LA LEGGE (Torah) E CIBI IMPURI (tarèf).

"Non mangerete il cammello, la lepre e il porco. Riterrete immondo ogni animale che ha l'unghia ma non divisa da fessura e non rumina" (Lv 11,4.12.26)

COMUNICARE CON IL CIBO

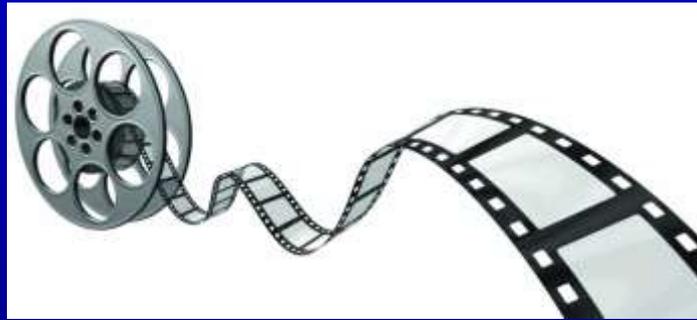


MANGIARE O NON MANGIARE PUÒ RAPPRESENTARE PER IL SOGGETTO UNO STRUMENTO DI COMUNICAZIONE E/O UNA FONTE DI POTERE

Non sempre l'organizzazione è strutturata sulle esigenze dell'anziano e ciò vale anche per gli orari dei pasti.



SPEZZONI DI FILM
AMOUR



BUONA VISIONE

ALIMENTAZIONE E DISFAGIA

- ~~Convivialità~~
- ~~Condivisione~~
- Comunicazione
- Sguardi
- Ricordi
- Sapori (il dolce del succo di pesca)
- Tempo
- Emozioni
- Sensazioni
- Impotenza (di fronte al rifiuto)

CHI HA DIFFICOLTÀ DEGLUTITORIE NON SOLO MODIFICA IL PROPRIO RAPPORTO COL CIBO, MA ANCHE CON L'ALTRO.

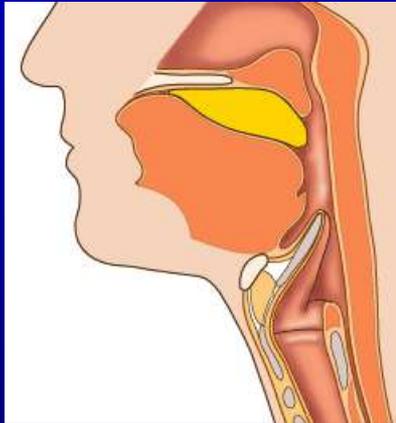
DISFAGIA E ALIMENTAZIONE

È importante valutare il grado di disfagia per definire la tipologia di dieta da somministrare.



DISFAGIA E ALIMENTAZIONE

- **LA SCELTA DEGLI ALIMENTI DA SOMMINISTRARE DEVE GARANTIRE LA SICUREZZA DEL PAZIENTE E RISPETTARE IL FABBISOGNO NUTRIZIONALE;**



DISFAGIA E ALIMENTAZIONE

LE CONSISTENZE PIÙ UTILIZZATE NEI SOGGETTI AFFETTI DA DISFAGIA SONO QUELLE SEMISOLIDA E SEMILIQUIDA



IL COMPORTAMENTO ALIMENTARE



Il piacere provocato dall'atto alimentare è condizionato dalla palatabilità dell'alimento e dipende dalle sensazioni percepite attraverso gli organi di senso.

La vista, come l'olfatto e il gusto, condiziona le nostre scelte alimentari.... "Anche l'occhio vuole la sua parte"



Gli stati emotivi e culturali condizionano sia la palatabilità di un alimento che la sensazione di piacere.



Il cibo che noi mangiamo ha una forma e può essere identificato.

Gli alimenti a consistenza modificata non sono identificabili e spesso non hanno una forma.

DISFAGIA E ALIMENTAZIONE

PRIMA



DOPO



COME DOVREBBE



DISFAGIA E ALIMENTAZIONE



- ***I CIBI A CONSISTENZA MODIFICATA DOVREBBERO ESSERE PRESENTATI CON CURA E RESI APPETITOSI;***
- ***I PAZIENTI DOVREBBERO AVERE LA POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE;***
- ***GLI ALIMENTI A CONSISTENZA MODIFICATA DOVREBBERO ESSERE ARRICCHITI IN BASE ALLE ESIGENZE NUTRIZIONALI DEL PAZIENTE.***

DISFAGIA E ALIMENTAZIONE

- ❑ **TEMPERATURA DEI CIBI:** si dovrà evitare di somministrare cibi ad una temperatura come quella corporea ($36^{\circ} - 37^{\circ} \text{ C}$). La temperatura degli alimenti dovrà essere più alta o più bassa per renderli ben percepibili.



- ❑ **SAPORE:** è importante dare cibi il cui sapore è forte e ben definito, come il dolce, il salato, etc. al fine di stimolare maggiormente la sensibilità del soggetto. Le preferenze alimentari individuali devono sempre essere rispettate.



DISFAGIA E ALIMENTAZIONE

- ❑ **COLORE:** nell'alimentazione la vista gioca un ruolo importante. Vedere e riconoscere un alimento ce ne fa ricordare il gusto e anticipa il piacere che proveremo nel mangiarlo. Questo piacere a livello della bocca determina un aumento della salivazione. Tutto questo viene a mancare quando gli alimenti sono presentati in modo sgradevole per l'occhio.

Per tale motivo si rende importante mantenere il più possibile separate le portate degli alimenti e dare una forma al cibo quando possibile.



DISFAGIA E ALIMENTAZIONE

- ❑ **APPETIBILITÀ:** *l'aspetto degli alimenti deve essere invitante e deve essere curata la presentazione. Le diverse portate devono essere mantenute separate tra loro, anche in caso di assunzione di piccole quantità. I gusti degli alimenti devono essere riconoscibili. Mangiare cibi omogenei non significa dover mangiare "pappe" per l'infanzia! Le modalità da adottare per alimentare tali persone producono restrizioni che riducono il piacere di alimentarsi e per tale motivo si dovranno proporre cibi gustosi e che rispettino il più possibile i gusti del soggetto.*



CONCLUSIONI

- ❑ LA SCELTA DEGLI ALIMENTI DIPENDE DAL TIPO E DAL GRADO DI DISFAGIA.**
- ❑ L'IMPOSTAZIONE DEL TRATTAMENTO NUTRIZIONALE RICHIEDE UNO STUDIO APPROFONDITO E PERIODICO DELLA CAPACITÀ DI DEGLUTIZIONE DEL SOGGETTO E UNA VALUTAZIONE DEL FABBISOGNO CALORICO E NUTRIZIONALE, AL FINE DI EVITARE E RIDURRE IL RISCHIO DI MALNUTRIZIONE.**
- ❑ IL PASSAGGIO DA UN LIVELLO DI DIETA A QUELLO SUCCESSIVO DEVE AVVENIRE A SEGUITO DI UNA RIVALUTAZIONE DELLA FUNZIONALITÀ DEGLUTITORIA.**



GRAZIE

PER

L'ATTENZIONE