



Ente Ospedaliero Cantonale

# **Workshop 2**

## ***Finger food: strategia dietetico gastronomica applicata all'anziano***

*Dietista ASDD Lara Quarleri , Cuoco in dietetica Pierromeo Mauri*

Simposio Ticinese di Nutrizione Clinica:  
Problematiche nutrizionali nel paziente anziano

Locarno, 05 ottobre 2022

# Finger Food: strategia dietetico gastronomica applicata all'anziano

## **PROCESSO DI INVECCHIAMENTO:**

Chiara peggioramento della situazione in caso di Demenza:

-> stato cognitivo alterato

-> incapacità di gestire l'informazione

# Finger Food: strategia dietetico gastronomica applicata all'anziano

## FINGER FOOD

Ci si riferisce ad alimenti che vengono consumati con le mani; ogni portata viene ridotta in piccole dimensioni e può essere portata alla bocca senza l'utilizzo delle posate (Soltesz, 2014).

### *Requisiti:*

- *Maneggevolezza*
- *Giuste dimensioni*
- *Giusta consistenza*
- *Non devono lasciare residui sulle dita*
- *Essere nutrienti e calorici*

# Finger Food: strategia dietetico gastronomica applicata all'anziano

## FINGER FOOD

Gli studi attuali dimostrano che il decorso della malattia di Alzheimer, rispecchia in **ORDINE INVERSO**, le sequenze di apprendimento del processo di alimentazione del bambino nei primi anni di vita. (Reisberg et al., 2002).



# Finger Food: strategia dietetico gastronomica applicata all'anziano

Stadi di retrogenesi di un individuo nell'ambito dell'alimentazione sono:

1. Capacità conservata di utilizzare le posate per un compito complesso (es. forchetta + coltello)
2. Capacità conservata di utilizzare le posate per un compito semplice (es. solo cucchiaio)
3. Capacità di alimentarsi autonomamente ma senza servirsi di posate
4. Capacità di alimentarsi non in maniera autonoma
5. Necessità di ricorrere a forme di alimentazione specifiche (es. biberon o nutrizioni artificiali in alcuni casi)

*L'impiego del Finger Food mira a prolungare la fase 3, ossia sfruttare sino in fondo l'autonomia rimasta promuovendo le abilità funzionali residue.*

# Finger Food: strategia dietetico gastronomica applicata all'anziano

## Atelier

Presentazione di due finger food a consistenza modificata, saranno presentati in atelier dopo essere stati degustati durante l'aperitivo

I due finger food sono preparati con tecniche e gelificanti differenti:

FINGER FOOD	COMPOSIZIONE	GELIFICANTE	TECNICA
Pane prosciutto e senape	Pane	Easy base	Termomix
	Mousse al prosciutto	/	Pacojet
	Senape	/	
Bom bom di parmigiano	Parmigiano	Riscaldamento	Abbattimento e congelamento
	Gel	Kappa	Immersione

Seguono fotografie dei due finger food

### Caratteristiche del finger food nel paziente disfagico

- 1 Pulizia
- 2 Dimensione
- 3 Equilibrato
- 4 Sicurezza



# Pane prosciutto e senape



*Ingredienti*



*tecnica*



*Ingredienti*



*tecnica*



# Pane prosciutto e senape tecnica



# Pane prosciutto e senape valori nutrizionali

Nome	per porzione (35,00 g) al 100%	Per 100g/ml al 100%
Energia	199,97 kj 47,79 kcal	571,33 kj 136,55 kcal
Proteine	4,24 g	12,12 g
Grassi	2,70 g	7,72 g
Carboidrati	1,70 g	4,85 g
Acidi Grassi Saturi	0,74 g	2,12 g
Zuccheri	0,58 g	1,66 g
Sodio	117,32 mg	335,19 mg
Sale	0,6 g	1,7 g
Calcio	2,77 mg	7,93 mg
Potassio	0,00 mg	0,01 mg
Fosfati	0,01 mg	0,04 mg

# Bom bom di formaggio



*Ingredienti*



*tecnica*



*Ingredienti*



*tecnica*



# Bom bom di formaggio tecnica



# Bom bom di formaggio

## valori nutrizionali

Nome	per porzione (50,20 g) al 100%	Per 100g/ml al 100%
Energia	254,43 kj 60,81 kcal	506,82 kj 121,13 kcal
Proteine	1,11 g	2,21 g
Grassi	6,03 g	12,00 g
Carboidrati	0,78 g	1,54 g
Acidi Grassi Saturi	3,61 g	7,18 g
Zuccheri	0,78 g	1,54 g
Sodio	122,51 mg	244,04 mg
Sale	0,3 g	0,6 g
Calcio	5,22 mg	10,39 mg
Potassio	0,24 mg	0,48 mg
Fosfati	0,17 mg	0,34 mg