



Ente Ospedaliero Cantonale

Corso certificato SSNC/GESKES

Nutrizione in oncologia

Ospedale Regionale Bellinzona e Valli
(ORBV), Auditorium

Workshop n.2

Adattamento del regime nelle disfagie: aspetti pratici

Tea Besana, Logopedista

Lara Quarleri, Dietista

Mauri Pierromeo, Sous chef e Cuoco in dietetica

Obiettivi

- Conoscere i differenti profili alimentari per disfagia presenti all'EOC
- Conoscere le caratteristiche principali delle consistenze
- Saper gestire la presa a carico del paziente con disfagia all'interno del team

L'importanza di una dieta adeguata

Conseguenze della disfagia:

- Aspirazione tracheo-bronchiale
- Polmonite ab-ingestis
- Malnutrizione e disidratazione
- Compromissione della qualità di vita del paziente

La disfagia è un grave sintomo che non va mai sottovalutato, perché può causare ripetuti ricoveri nel tempo. Un'adeguata presa a carico della disfagia riduce i rischi di complicanze e i costi ad essi associati.

Situazione attuale all'EOC

In Ticino, all'interno dell'EOC, è attualmente in corso un progetto per uniformare i profili alimentari per disfagia in tutti gli Ospedali dell'Ente. I quattro profili alimentari per disfagia a breve disponibili sono:

- Dieta monopiatto disfagica
- Dieta frullata disfagica
- Dieta tritata disfagica
- Dieta morbida disfagica (con variante tagliata)

Dieta monopiatto disfagica

- Consistenza semiliquida
- Presentazione: alimenti omogeneizzati in piatto unico
- Richiede solo una modesta preparazione orale
- Non richiede una masticazione

Dieta monopiatto disfagica



1 **porzione**

- 150 g Patate cotte al vapore
- 100 g Vitello macinata
- 80 g Carote cotte al vapore
- 5 g Olio extra vergine d'oliva
- 150 g Acqua
- 6 g Brodo vegetale (OSWALD)

per porzione	
Energia	1'249.30 kj
	298.59 kcal
Proteine	25.88 g
Grassi	7.29 g
Carboidrati	28.98 g
Acidi Grassi Saturi	1.80 g
Zuccheri	6.35 g
Sodio	1'356.86 mg
Sale	3.4 g
Calcio	52.34 mg
Potassio	1'056.40 mg
Fosfati	281.01 mg

Dieta frullata disfagica

- Consistenza semiliquida-semisolida
- Presentazione: alimenti omogeneizzati con diverse «palline» di cibo separate tra loro
- Preparazione orale più impegnativa rispetto alla dieta monopiatto disfagica (cibi più densi e appiccicosi)
- Non richiede una masticazione

Dieta frullata disfagica



1 porzione

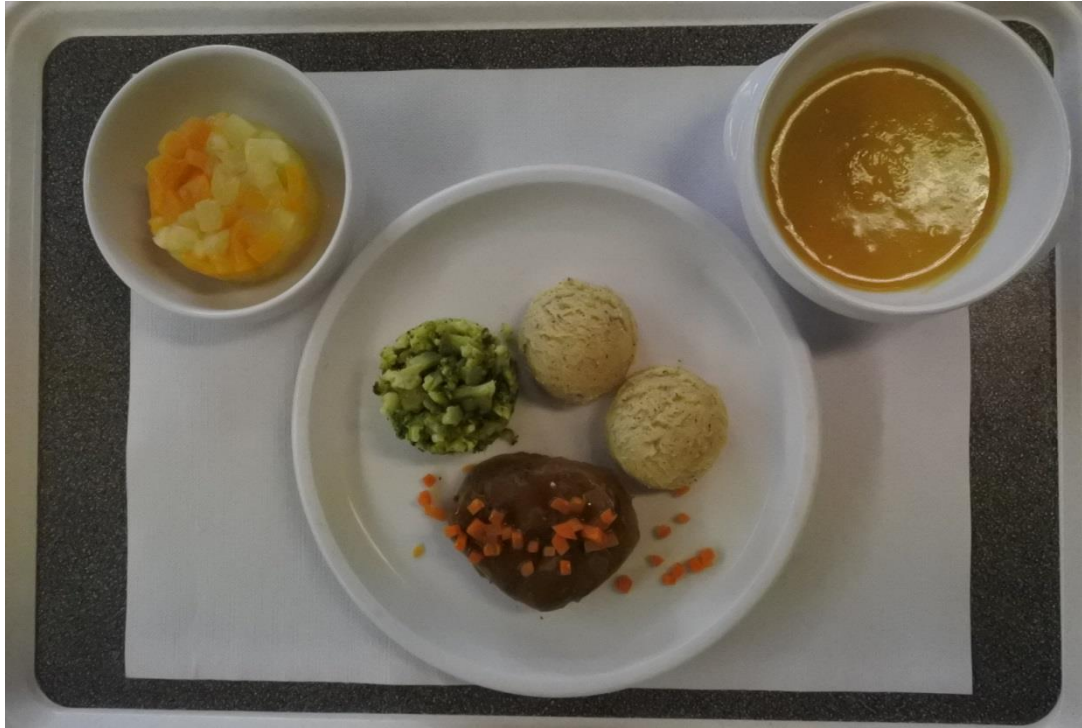
- 160 g SN Passato di verdura arricchito
- 130 g SN Brasato di manzo (frullato)
- 150 g SN Polentina (frullata)
- 50 g SN Broccoli (frullati)
- 10 g SN Carote (frullate)
- 100 g SN Macedonia frutta frullato

	per porzione
Energia	2'608.99 kJ
	623.56 kcal
Proteine	26.20 g
Grassi	17.46 g
Carboidrati	81.41 g
Acidi Grassi Saturi	2.54 g
Zuccheri	13.44 g
Sodio	1'521.95 mg
Sale	3.8 g
Calcio	111.16 mg
Potassio	739.72 mg
Fosfati	242.47 mg

Dieta tritata disfagica

- Consistenza solida morbida
- Presentazione: alimenti tagliati finemente (dimensioni circa 4 mm)
- Preparazione orale accurata
- Richiedono almeno un minimo di masticazione

Dieta tritata disfagica



1 porzione

- 140 g SN Passato di verdura arricchito
- 125 g SN* Brasato di manzo
- 150 g SN Polenta
- 80 g SN Broccoli
- 20 g SN Carote
- 90 g SN Macedonia frutta (SDC)

	per porzione
Energia	2'283.24 kj
	545.71 kcal
Proteine	27.68 g
Grassi	16.77 g
Carboidrati	61.87 g
Acidi Grassi Saturi	2.54 g
Zuccheri	19.48 g
Sodio	1'221.21 mg
Sale	3.1 g
Calcio	138.28 mg
Potassio	898.32 mg
Fosfati	298.12 mg

Dieta morbida disfagica

- Consistenza **solida morbida**
- Presentazione: alimenti interi con salsa per renderli più scivolosi (variante tagliata in pezzi di circa 1 cm)
- Prolungata ed attenta preparazione orale
- Richiedono un'accurata masticazione

Dieta morbida disfagica



1 **porzione**

- 140 g SN Passato di verdura arricchito
- 125 g SN* Brasato di manzo
- 150 g SN Polenta
- 70 g SN Broccoli
- 10 g SN Carote
- 100 g SN Macedonia frutta (SDC)

	per porzione
Energia	2'240.11 kj
	535.40 kcal
Proteine	27.35 g
Grassi	15.62 g
Carboidrati	62.42 g
Acidi Grassi Saturi	2.39 g
Zuccheri	20.06 g
Sodio	1'193.94 mg
Sale	3.0 g
Calcio	127.03 mg
Potassio	858.04 mg
Fosfati	290.40 mg

Addensante: istruzioni per l'uso



- Utilizzare bicchieri, biberine e cucchiaini **puliti e asciutti**
- Versare l'addensante sul fondo del bicchiere, versare l'acqua e mescolare
- Non addensare ulteriormente una bevanda già addensata in precedenza!
- Prima di somministrare una bevanda addensata, rimescolarla
- N.B. Bevande contenenti latticini (latte, caffèlattate, ovomaltina, ecc) richiedono più addensante per raggiungere la consistenza desiderata

Caso clinico

- G. T., uomo, 70 anni
- Motivo del ricovero: sospetta miastenia gravis
- Anamnesi: paziente in buona salute fino a 4 mesi prima del ricovero, poi insorgenza di disfagia ingravescente per tutte le consistenze associata a disfonia e disartria. Calo ponderale di 6 kg in 10 giorni

Caso clinico

■ 17.09.2018 - **Prima valutazione logopedica**

Valutata l'assunzione di una dieta frullata disfagica:

- 2/3 atti di deglutizione per bolo, voce strozzata e verniciatura del palato;
- liquidi a cucchiaini e a piccoli sorsi: assenza di tosse ma voce a tratti gorgogliante e due raclages;
- il paziente riferisce affaticamento e impossibilità a gestire una porzione più abbondante della ciotola di minestra.

Caso clinico

■ 17.09.2018 – Valutazione dello stato nutrizionale

Quadro di malnutrizione grave con:

- Punteggio NRS 5
- BMI 17.5 kg/m²
- Calo ponderale maggiore del 5% in un mese
- condizioni generali ridotte
- inappetenza con apporti alimentari < 25% del fabbisogno nella settimana prima del ricovero
- disfagia necessitante valutazione logopedica e di nutrizione enterale di supporto.



Caso clinico

COME IMPOSTERESTE LA RIALIMENTAZIONE PER IL PAZIENTE?

- Si posizionata SNG e impostata nutrizione enterale con copertura almeno del 75% dei fabbisogni proteici e calorici.
- Per os: ½ mezza porzione di una dieta monopiatto disfagica.

Caso clinico

■ 21.09.2018 - Seconda valutazione logopedica

Diagnosi di Miastenia Gravis confermata, paziente trattato farmacologicamente.

Rivalutazione con una dieta frullata disfagica:

- 2/3 atti di deglutizione per bolo ma voce pulita;
- liquidi a piccoli sorsi: un solo episodio di raclage;
- il paziente non lamenta affaticamento né variazioni nella funzionalità deglutitoria.



Caso clinico

COME PROSEGUIRESTE DAL PUNTO DI VISTA NUTRIZIONALE?

→ Si imposta dieta frullata disfagica con liquidi non addensati purché a piccoli sorsi e lontano dal pasto.
Riduzione della nutrizione enterale sulla base degli apporti orali

Caso clinico

■ 28.09.2018 – Terza valutazione logopedica

Rivalutazione con la variata tagliata di una dieta morbida disfagica:

- solidi morbidi: adeguata gestione orale e faringea, saltuaria voce gorgogliante schiarita autonomamente dal paziente;
- il paziente riferisce di non affaticarsi nella gestione di questa consistenza.



Caso clinico

COME PROSEGUIRESTE DAL PUNTO DI VISTA NUTRIZIONALE?

→ Conclusioni: impostata la variante tagliata di una dieta morbida disfagica. Si rimuove la SNG.
Valutazione degli apporti e monitoraggio del peso corporeo

Caso clinico

■ 03.10.2018– Quarta valutazione logopedica

Rivalutazione con consistenze solide omogenee, disomogenee e doppie consistenze:

- con tutte le consistenze valutate non si riscontrano difficoltà né soggettive né oggettive.



Caso clinico

COME PROSEGUIRESTE DAL PUNTO DI VISTA NUTRIZIONALE?

→ Conclusioni: dopo il trattamento farmacologico la sintomatologia legata alla Miastenia Gravis è regredita e la disfagia si è risolta. Si imposta una dieta libera.

Conclusioni: cosa possiamo fare?

- Assicurarsi che il cibo, i liquidi ed i farmaci vengano somministrati come prescritto dal logopedista o dal terapeuta che si occupa della deglutizione
- Assicurarsi che tutti i membri del team siano informati sulla dieta impostata e sulla modalità di assunzione di cibo, liquidi e farmaci
- Monitorare l'assunzione dei cibi e dei liquidi per garantire un adeguato livello di idratazione e nutrizione
- Assicurarsi che le informazioni siano documentate



Servizio di Nutrizione Clinica e Dietetica

Insieme per curare meglio

SERVIZIO DI NUTRIZIONE CLINICA E DIETETICA

Ospedale Regionale di Lugano, Civico e Italiano
Ospedale Regionale di Bellinzona e Valli, Bellinzona
Ospedale Regionale di Locarno
Ospedale Regionale di Mendrisio
Clinica di Riabilitazione EOC, Novaggio

Segretariato Servizio di Nutrizione clinica e dietetica
Tel. +4191 811 32 07 nutrizione.eoc@eoc.ch

Ambulatori per la cura dell'obesità
Tel. +4191 811 75 21 SegretariatoSovrappeso.EOC@eoc.ch

Logopedista, Tea Besana

Ospedale Civico Lugano 091 811 6704

Ospedale La Carità Locarno 091 811 4470 (martedì 13.30-17.30 giovedì 8.00-12.00)