



Ente Ospedaliero Cantonale

Workshop 2

Finger food: strategia dietetica 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).

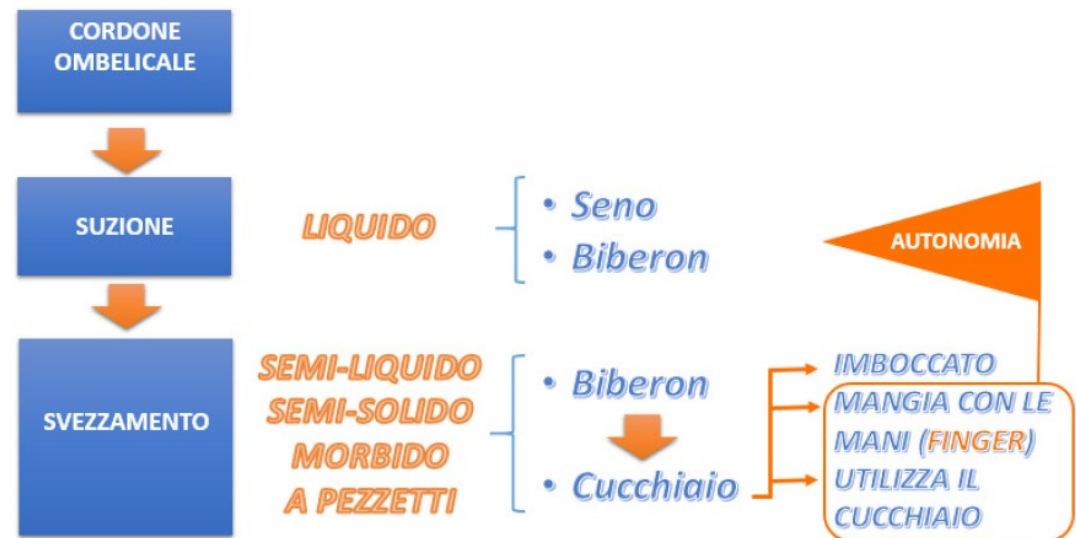
Requisiti:

- *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