

DALLA PRESBIFAGIA ALLE COMPLICANZE: PERCHE' IL RICONOSCIMENTO PRECOCE FA LA DIFFERENZA"



IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) e dieta sicura:
come proteggere la deglutizione



Dott.ssa Laura Di Meo, Dietista

SOSD Professioni Tecnico Diagnostiche e Tecnico Assistenziali Ospedaliere

Malnutrizione e disfagia

L'invecchiamento fisiologico determina modificazioni anatomiche e funzionali del tratto oro-faringeo che, pur in assenza di patologie, possono compromettere l'efficacia e la sicurezza della deglutizione.

- Nella **presbifagia**, la difficoltà a gestire consistenze e volumi adeguati si accompagna spesso alla paura di soffocamento, con riduzione dell'introito calorico-proteico e conseguente aumento del rischio di **malnutrizione**.
- La malnutrizione peggiora a sua volta la forza muscolare, inclusa quella dei muscoli deglutitori, creando un **circolo vizioso tra disfagia e stato nutrizionale**.
- La **valutazione nutrizionale precoce** e la **personalizzazione delle consistenze alimentari** (secondo IDDSI) sono fondamentali per interrompere questa dinamica.

Dott.ssa Laura Di Meo

Dietista

SOSD Professioni Tecniche Diagnostiche Assistenziali Ospedaliere

F.O. AREA DIETISTI

Obiettivi dell'intervento nutrizionale



Garantire una deglutizione sicura

Prevenire il rischio di aspirazione e soffocamento



Mantenere un adeguato stato nutrizionale

Fornire il giusto apporto calorico, proteico e idrico



Proporre cibi invitanti

soddisfare il palato e i gusti del paziente

Valutazione dello stato nutrizionale



Misure antropometriche

Peso, altezza, BMI, circonferenze...



Storia alimentare e del peso

- Abitudini alimentari, gusti, intake alimentari...
- Variazioni di peso



Esami ematochimici

Albumina, transferrina, linfociti, glicemia ...




Esame obiettivo

Alvo, masticazione, sazietà precoce ...

Dott.ssa Laura Di Meo
Dietista

SOSD Professioni Tecniche Diagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Stima dell' intake alimentare

Paziente <input type="text"/> Dieta <input type="text"/> Data <input type="text"/> / <input type="text"/> / <input type="text"/> Idratazione  Supplementi Nutrizionali Orali TIPOLOGIA QUANTITÀ Compilatore <input type="text"/>	Colazione Latte <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Yogurt <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Pane <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Fette bisc. n° Biscotti n° Marmellata n° Miele n° Succo di frutta n° Altro (spec.)	Spuntino Yogurt <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Budino <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Frutta fresca <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Frutta passata <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Succo di frutta n° Altro (spec.)	Pranzo 1° asciutto <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> 1° brodoso <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Secondo <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> SPECIFICARE..... Verdura <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Purè/patate <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Pane <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Grissini <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Frutta fresca <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Frutta passata <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Altro (spec.)	Merenda Latte <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Yogurt <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Budino <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Biscotti n° Fette bisc. n° Succo di frutta n° Altro (spec.)	Cena 1° asciutto <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> 1° brodoso <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Secondo <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> SPECIFICARE..... Verdura <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Purè/patate <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Pane <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Grissini <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Frutta fresca <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Frutta passata <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Altro (spec.)
--	--	---	---	---	---

Il diario alimentare è uno strumento fondamentale per valutare se l'assunzione alimentare soddisfa il fabbisogno energetico

Dott.ssa Laura Di Meo
Dietista

SOSD Professioni TecnicoDiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Intervento nutrizionale

Approccio individualizzato alla gestione dell'alimentazione

INDICAZIONI DIETETICHE

- Distribuzione dei pasti
- Fortificazione degli alimenti
- Modifica delle consistenze

SUPPLEMENTI NUTRIZIONALI ORALI

ONS in aggiunta e non in sostituzione dei pasti/spuntini



NUTRIZIONE ENTERALE PER SONDA

- SNG
- PEG
- PEJ

NUTRIZIONE PARENTERALE

Pazienti non candidabili alla NE

Dott.ssa Laura Di Meo
Dietista

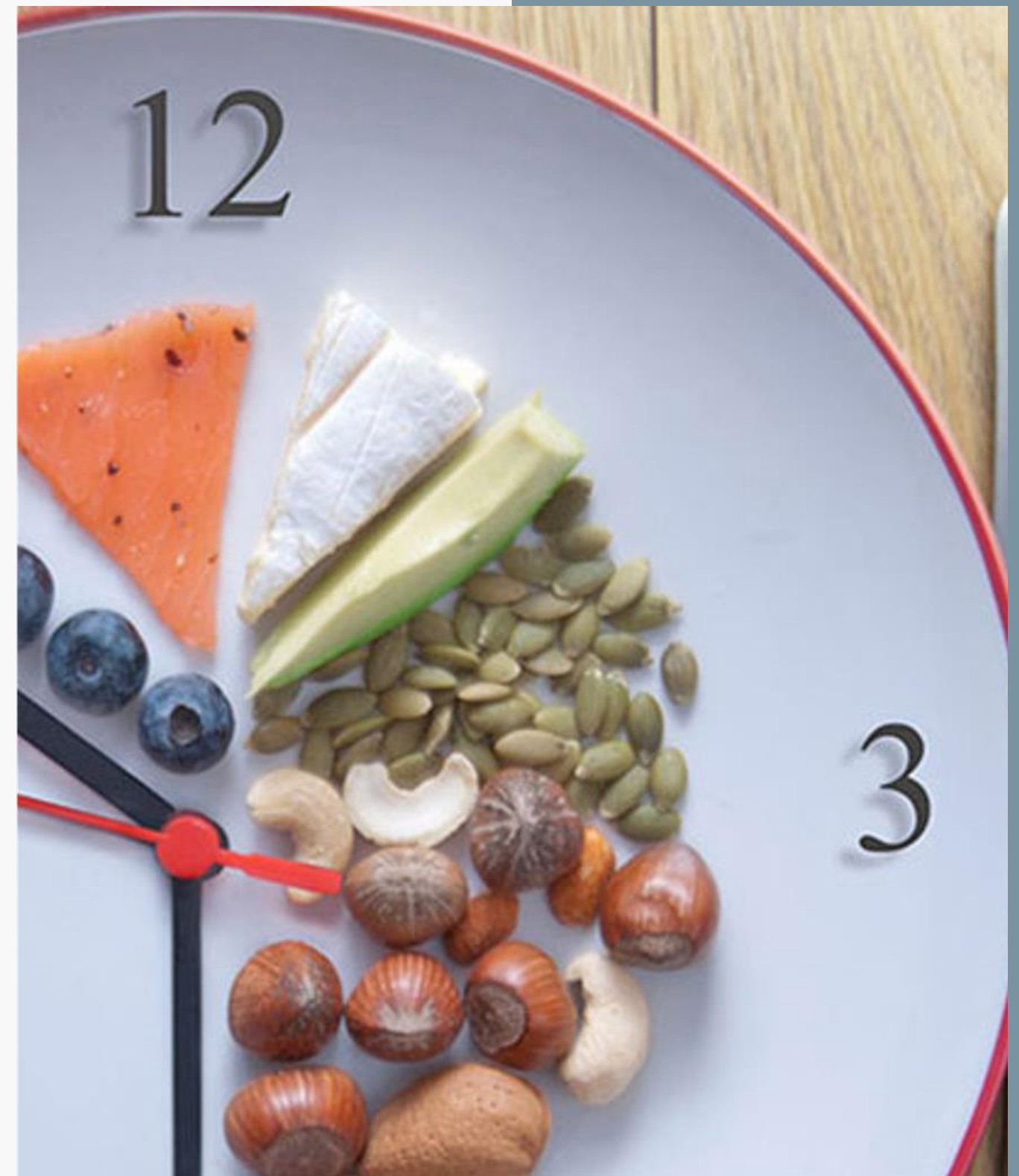
SOSD Professioni Tecniche Diagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Distribuzione dei pasti

Frazionamento dei pasti

Il frazionamento dei pasti è utile per:

- affaticare meno i soggetti che hanno un prolungamento del tempo di consumo del pasto
- aumentare la quota calorica



Dott.ssa Laura Di Meo
Dietista

*SOSD Professioni Tecnicodiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI*

Fortificazione alimentare



POSITION STATEMENT

**L'IMPORTANZA DEI PASTI
AD AUMENTATA DENSITÀ
ENERGETICA E PROTEICA
(C.D. PASTI FORTIFICATI)
NELLA PREVENZIONE
E TRATTAMENTO
DELLA MALNUTRIZIONE**

Criticità delle diete a consistenza modificata

Le diete a consistenza modificata sono spesso di elevato volume e private di alcuni alimenti, per le caratteristiche fisiche non adatte, e possono quindi essere inadeguate a coprire il fabbisogno calorico-proteico.

Fortificazione proteica ed energetica

Fortificazione proteica ed energetica tramite l'utilizzo di ingredienti ricchi di calorie e proteine

Riduzione del volume del pasto

La fortificazione permette di aumentare l'apporto calorico e proteico senza aumentare il volume del pasto, facilitando l'assunzione e riducendo il rischio di **sazietà precoce**

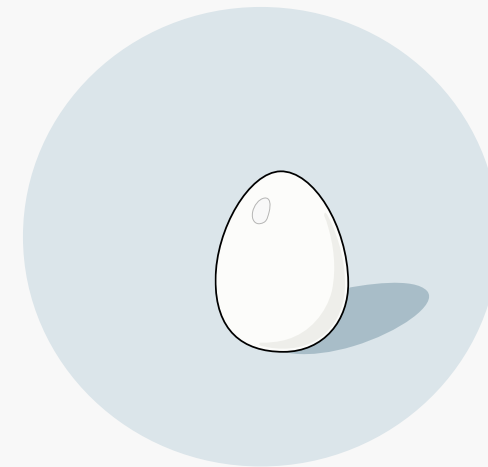
Come aumentare la densità proteica ?



Formaggio grattugiato ai primi piatti, al purè di patate, alle uova strapazzate, alle frittate, alle polpette o al polpettone di carne



Latte in polvere aggiunto all'acqua, al brodo e allo stesso latte oppure utilizzato nella preparazione di zuppe, salse, puree di patate o di verdure, ma anche di dolci al cucchiaio, creme, frullati con frutta e/o con biscotti



Uova tuorlo o albume (freschi o in polvere) nelle preparazioni in cui ciò sia possibile e gustoso

Come aumentare la densità calorica?

Olio



Marmellata, miele o sciroppo di zucchero



Panna

liquida o spray da
aggiungere alle
zuppe, dessert...



Formaggi spalmabili o cremosi

es. mascarpone

Burro

alle verdure, alle
preparazioni a base
di patate o di uova,
carne, tonno, legumi



Maionese o altre salse

(es.: al formaggio,
tonnata...) per
accompagnare
secondi piatti e
verdure



Dott.ssa Laura Di Meo

Dietista

SOSD Professioni TecnicoDiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Esempi di pasti fortificati



40 g di semolino in 200 ml di brodo
vegetale

145 kcal
4,6 g di proteine



40 g di semolino in 200 ml di latte
intero con un cucchiaio di grana e 2
cucchiari di olio

490 kcal
14,5 g di proteine



Dott.ssa Laura Di Meo
Dietista

SOSD Professioni Tecnicodiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Esempi di pasti fortificati



Frullato di frutta (frutta e acqua)
105 kcal
2 g di proteine



Frullato di frutta con 50 ml di
panna, 100 ml di latte intero e un
cucchiaino di miele

360 kcal
7 g di proteine

Supplementi nutrizionali orali

I supplementi nutrizionali orali (ONS) vengono prescritti, in aggiunta, quando la dieta ad aumentata densità energetica e proteica non risulta efficace nel raggiungere i fabbisogni nutrizionali

Indicazioni di assunzione:

- lontano dai pasti principali
- frazionati a piccoli sorsi
- preferibilmente freschi per una migliore palatabilità

Formulazioni:

- pronti al consumo: liquidi o in crema
- in polvere da ricostituire o da aggiungere alle preparazioni



LIVELLO 3 : DENSO

LIVELLO 2 :
MODERATAMENTE
DENSO

LIVELLO 4:
CREMOSO



Caratteristiche merceologiche degli alimenti a consistenza modificata



CONSISTENZA

indica quanto deve essere denso : liquidi, semiliquidi, semisolidi, solidi

OMOGENEITA'

Le particelle che costituiscono il bolo devono avere tutte la stessa dimensione

VISCOSITA'

Tanto più il bolo è scivoloso/lubrificato tanto più è facile la sua deglutizione (minor attrito)

COESIONE

Il bolo deve essere compatto e non sfaldarsi lungo il transito

Dott.ssa Laura Di Meo

Dietista

SOSD Professioni TecnicoDiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Come modificare la consistenza?

Addensanti

- **Polvere addensante** del commercio (costituita da amido di mais modificato o gomme): aggiungibile ad alimenti liquidi o semiliquidi, caldi o freddi.
- **Naturali**: fecola di patate, farine di cereali (amido di mais, frumento e riso) da aggiungere durante la cottura, colla di pesce

In base alla quantità di polvere aggiunta possono essere confezionate preparazioni di consistenza diversa (sciropo, crema, budino)

Diluenti

- Acqua
- Brodo di carne o vegetale
- Latte vaccino o di soia
- Succhi di frutta
- Centrifugati di frutta o verdura

Come modificare l'omogeneità?



- **FRULLATO** Può essere pericoloso in caso di disfagia severa: densità non omogenea e **particelle di dimensioni variabili**. Inoltre viene inglobata aria che rende la digestione difficoltosa e induce tensione addominale.
- **PASSATO** Densità omogenea ma **particelle di dimensioni variabili** (in funzione del filtro applicato).
- **OMOGENEIZZATO** Densità omogenea e **particelle di uguali dimensioni**.
- **CENTRIFUGATO** La centrifuga ha la proprietà di separare totalmente la parte liquida dalla parte solida di un alimento. La **parte liquida** (contenente tutti i nutrienti) **può essere**

Dott.ssa Laura Di Meo

Dietista

SOSD Professioni TecnicoDiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Come modificare la viscosità?

Alimenti lubrificanti: olio, burro, maionese, besciamella, panna

Alimenti dal sapore acido: limone, arancia, pompelmo, ananas

Saliva artificiale



Dott.ssa Laura Di Meo

Dietista

SOSD Professioni TecnicoDiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

ALIMENTI AD ALTO RISCHIO



Alimenti di consistenza fibrosa e filamentosa

Fagiolini, lattuga, ananas

Bucce di verdura e frutta, inclusi i legumi

Alimenti in chicco e piccoli

Riso e altri tipi di cereali in chicco (orzo, farro, grano, cous-cous, quinoa ecc.)

Frutta secca a guscio

Alimenti di consistenza mista

Pastina in brodo o minestrina, minestrone con pezzi di verdura, zuppe di legumi, latte e cereali, carne tritata con sugo fluido/diluito ecc.

Alimenti croccanti

Toast, pasta sfoglia, biscotti secchi, patatine fritte

Prodotti che si sbriciolano

Croste di pane, fette biscottate, biscotti secchi

Alimenti duri

Caramelle (anche quelle gommose), mou e toffee

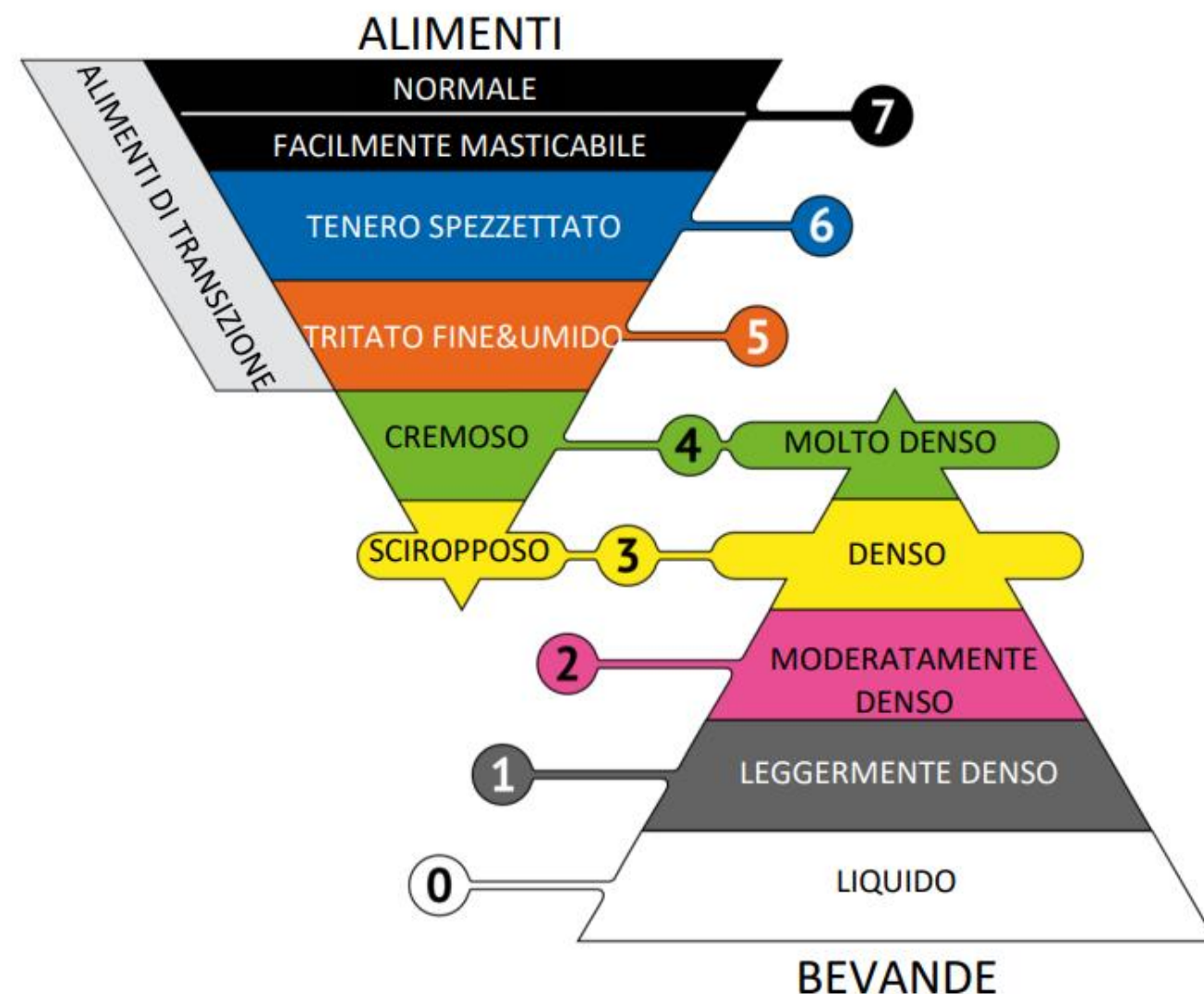
Noccioline, arachidi



Il framework IDDSI

International Dysphagia Diet Standardization Initiative

Ma parliamo tutti lo stesso linguaggio?

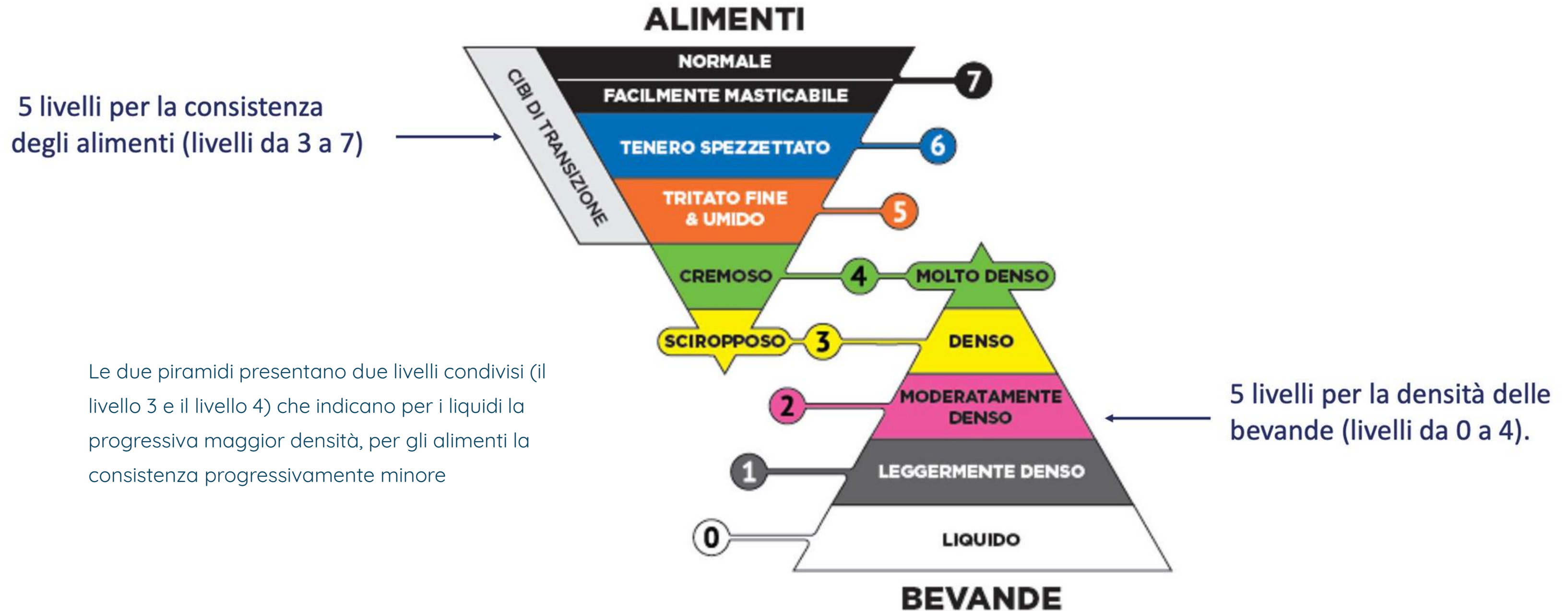


Quanto è spesso “spesso”?
Quanto è morbido “morbido”?
Quanto è piccolo “piccolo”?

L’Iniziativa Internazionale per la Standardizzazione della Dieta in Disfagia (IDDSI) nasce nel 2013 con l’obiettivo di sviluppare, a livello internazionale, una terminologia standardizzata per descrivere le consistenze dei cibi e dei liquidi addensati

Doppia piramide IDDSI

Il Quadro IDDSI include un continuum di 8 livelli:



Ogni consistenza è identificata da numero, etichetta di testo e codice colore

Il quadro IDDSI: i metodi di valutazione

MISURE ALIMENTARI

Dimensione delle particelle

Adulto - 4mm
ADULTO

Bambino - 2mm
BAMBINO

Dimensione del boccone

15 mm
ADULTO

8 mm
BAMBINO

Test degli Alimenti

4 CREMOSO	5 TRITATO FINE & UMIDO	6 TENERO E SPEZZETTATO	EC 7 FACILMENTE MASTICABILE

Test del Flusso

Il Livello di IDDSI dipende dal liquido rimanente dopo 10 secondi di flusso.

Livello 4: Usa IDDSI test di gocciolamento della forchetta o dell'inclinazione del cucchiaio
Livello 3: Usa IDDSI e il test di gocciolamento della forchetta

1. Rimuovere lo stantuffo
2. Coprire l'ugello con il dito e riempire 10ml
3. Rilasciare l'ugello e iniziare a cronometrare
4. Interrompere dopo 10 secondi

www.iddsi.org
© IDDSI 2022

IDDSI Reference Card Folded DL Sponsors Italian Feb23 2022

! IDDSI include misurazioni specifiche che riducono al minimo la necessità di un giudizio personale/soggettivo

Dott.ssa Laura Di Meo
Dietista

SOSD Professioni Tecnicodiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Livello 0 : liquido

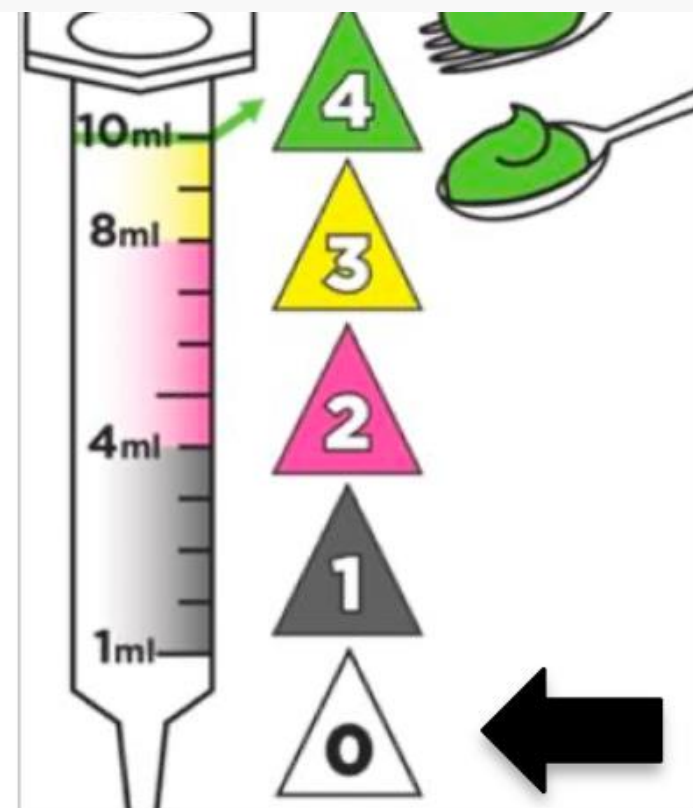


LIQUIDO



Descrizione/ Caratteristiche

- Fluidità simil acqua.
- Defluisce velocemente.
- Può essere bevuto con qualsiasi tipo di tettarella, tazza e cannuccia come più indicato per età e abilità.



Residuo inferiore a 1 ml nella siringa dopo 10 secondi di flusso

Dott.ssa Laura Di Meo
Dietista

SOSD Professioni TecnicoDiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Livello 1 : leggermente denso

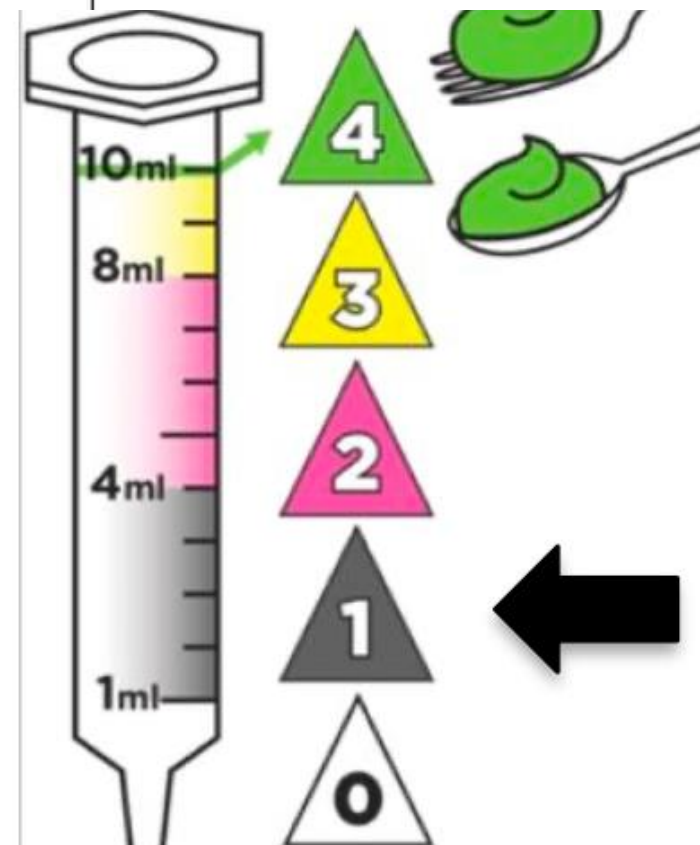


LEGGGERMENTE DENSO



Descrizione/ Caratteristiche

- **Densità superiore a quella dell'acqua.**
- **Richiede un minimo di sforzo in più nel bere rispetto al liquido (Livello 0).**
- **Fluisce attraverso una cannuccia, una siringa o una tettarella.**
- **Ha viscosità simile alle formule anti-reflusso per lattanti, disponibili in commercio.**



Residuo da 1 a 4 ml nella siringa dopo 10 secondi di flusso

Livello 2 : moderatamente denso

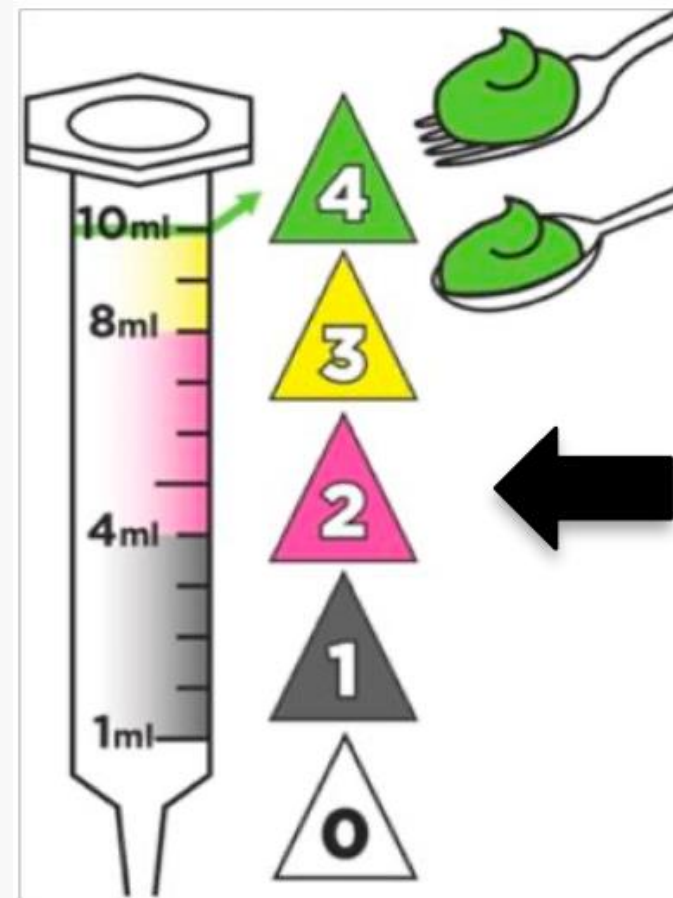


MODERATAMENTE DENSO



Descrizione/ Caratteristiche

- Scivola dal cucchiaio.
- Sorseggiabile, scivola velocemente dal cucchiaio ma più lentamente di una bevanda di livello 0-1.
- Richiede uno sforzo maggiore ai livelli precedenti se assunto con una cannuccia standard (diametro 5.3 mm).



Residuo da 4 a 8 ml nella siringa dopo 10 secondi di flusso

Dott.ssa Laura Di Meo
Dietista

SOSD Professioni TecnicoDiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Livello 3: sciropposo



SCIROPPOSO DENSO



Descrizione/ Caratteristiche

- Può essere bevuto da una tazza.
- Richiede un certo sforzo per essere assunto con una cannuccia standard (diametro 6.9 mm).
- Non resta coeso se versato in un piatto.
- Non può essere assunto con una forchetta perché gocciola lentamente attraverso i rebbi.
- Può essere assunto con il cucchiaio.
- Non richiede masticazione. Gli alimenti di questa consistenza possono essere direttamente deglutiti.
- Ha struttura omogenea priva di grumi, frammenti di gusci, pelle, bucce, particelle di cartilagine e osso.

Possono rientrare nel Livello 3:

- Alimenti per la prima infanzia (creme di riso/semolini diluiti, mousse di frutta diluite, ecc.)
- Alcune salse e sughi in relazione al Test di Flusso IDDSI
- Alcuni sciroppi, latte condensato, ecc.



SCIROPPOSO DENSO



Cade lentamente o gocciola a filo, attraverso i rebbi di una forchetta.

Dott.ssa Laura Di Meo
Dietista

SOSD Professioni Tecnicodiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Livello 4: cremoso

4
4

CREMOSO MOLTO DENSO



Descrizione/ Caratteristiche

- Generalmente assunto con il cucchiaio (possibile anche con la forchetta).
- Non può essere bevuto.
- Non può essere succhiato con la cannuccia.
- Non richiede masticazione.
- Mantiene la propria forma.
- Scivola lentamente per effetto della gravità ma non può essere versato.
- Privo di grumi.
- Non appiccica.
- Il liquido non si separa dal solido.

Alimenti idonei per il Livello 4 di IDDSI:

Creme per la prima infanzia (es. omogeneizzati di carne, creme dense di mais, di riso o altri cereali, budini, yogurt compatti, puree di patate)

Test del Cucchiaio Inclinato CORRETTO: il campione mantiene la forma nel cucchiaio, non appiccica. Lascia residui minimi di cibo



Test del Cucchiaio Inclinato CORRETTO: il campione mantiene la forma nel cucchiaio, non appiccica. Lascia residui minimi di cibo

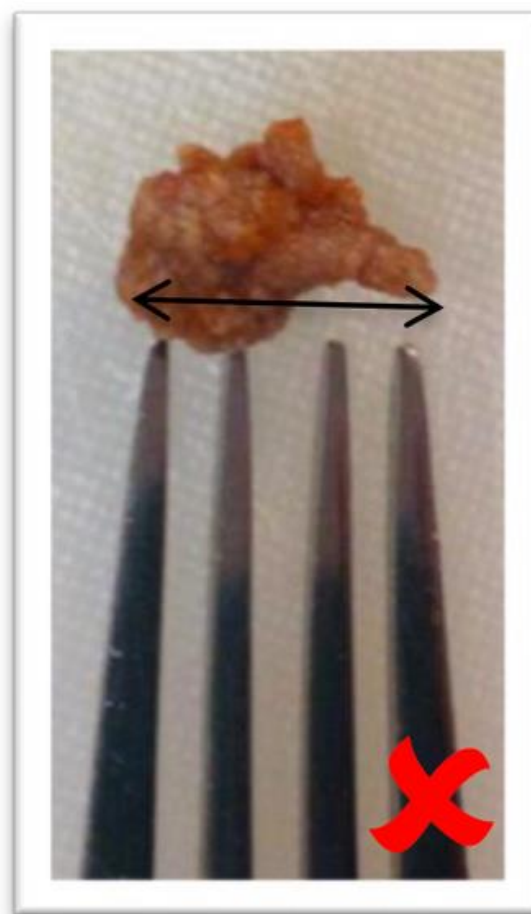
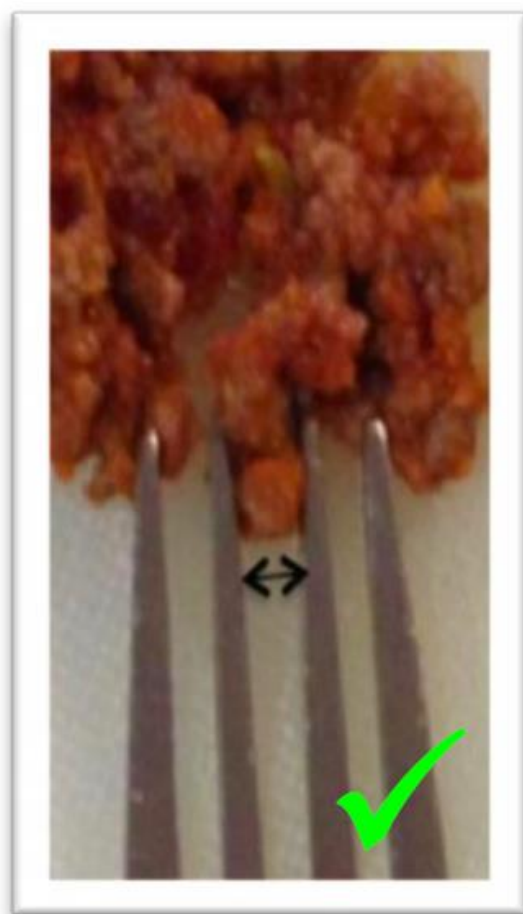


Test del Cucchiaio Inclinato ERRATO: mantiene la forma sul cucchiaio, eccessivamente compatto e adesivo. Molto residuo sul cucchiaio




Livello 5: tritato fine e umido

Utilizzare lo spazio tra i rebbi di una forchetta (4mm) per determinare la dimensione corretta dell'alimento tritato



Possono rientrare nel livello 5:

- Pesci/carni tenere tritate finemente e macinate con salse/sughi densi
- frutta/verdura finemente tritata/sminuzzata

5	TRITATO FINE E UMIDO	
Descrizione/ Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> • Può essere mangiato con una forchetta o un cucchiaio. • In alcuni casi, se la persona ha un ottimo controllo manuale, può assunto con le bacchette. • Si può modellare a "polpetta" su un piatto. • Morbido e umido senza liquido a parte. • Presenza di piccoli grumi visibili all'interno del cibo <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bambini: grumi di dimensione uguale o inferiore a 2 mm di larghezza e non più lungo di 8 mm ➤ Adulti: grumi di dimensione uguale o inferiore a 4 mm di larghezza e non più lungo di 15 mm (ovvero minore di cm 1.5) • I grumi sono facilmente schiacciabili con la lingua. 	



Livello 6: tenero spezzato



TENERO SPEZZETTATO



Descrizione/ Caratteristiche


- Può essere assunto con la forchetta, il cucchiaio oppure le bacchette.
- Può essere schiacciato con la pressione della forchetta, del cucchiaio o delle bacchette.
- Per tagliare questo cibo non è necessario il coltello, sono sufficienti cucchiaio o forchetta.
- Consistenza morbida e tenera ma non doppie consistenze.
- E' necessaria la masticazione prima di essere deglutito.
- Le dimensioni dei pezzetti sono in relazione a età ed abilità del paziente
 - *Bambini, pezzetti non maggiori di 8 mm*
 - *Adulti, pezzetti non maggiori di 1.5 cm*

- Pasta ben cotta di piccolo formato, gnocchetti morbidi
- carni ben cotte ridotte a pezzetti
- soufflé, sformati, polpettoni, polpette
- uovo sodo, omelette, formaggi freschi e morbidi,
- verdura cotta senza buccia, semi e filamenti
- frutta cotta o ben matura senza buccia e semi.

Dott.ssa Laura Di Meo
Dietista

SOSD Professioni Tecniche Diagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Livello 7ec : facilmente masticabile

	<h2>FACILMENTE MASTICABILE</h2>	
<p>Descrizione/ Caratteristiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti normali di consistenza tenera, adatti allo sviluppo evolutivo e all'età. • Utilizzo a piacere di qualsiasi strumento (posate, bacchette) per assumere gli alimenti di questo livello. • Non restrizioni di dimensione relative al Livello 7 (EC) <ul style="list-style-type: none"> ➢ Pezzetti minori o maggiori di 8 mm (Bambini) ➢ Pezzetti minori o maggiori 15 mm = 1.5 cm pieces (Adulti) • Non include: pezzetti duri, semi, buccia e parti fibrose di frutta/verdura. Non lische, parti fibrose, gommose, cartilaginee, croccanti, friabili. • Può includere cibi e liquidi a consistenza mista se c'è la SICUREZZA CLINICA per il Livello "0". In caso contrario la parte liquida sarà addensata secondo raccomandazione clinica. 	

Rivolto a chi ha deficit di masticazione, dove non ci sono problemi di deglutizione

	<p>Gli alimenti del Livello Facilmente Masticabile devono spezzarsi facilmente con il lato della forchetta o di un cucchiaio e superare il Test di Pressione della Forchetta!</p>	
<p><i>Deve facilmente rompersi con il lato della forchetta o del cucchiaio</i></p>		<p><i>L'unghia diventa bianca. Cibo schiacciato che al rilascio della pressione non riprende la forma originale</i></p>

Livello 7: normale

7

NORMALE



**Descrizione/
Caratteristiche**

In questo livello NON ci sono limitazioni di consistenza

- **Normale, alimenti quotidiani di diverse consistenze in relazione allo stadio di sviluppo ed età.**
- **Questi alimenti possono essere assunti con qualsiasi tipo di Posata.**
- **Il cibo può essere di consistenza dura, croccante o tenera.**
- **A questo livello non sono previste limitazione riguardo la dimensione e la forma**
 - Pezzetti minori o maggiori di 8 mm (bambini)
 - Pezzetti minori o maggiori di 15 mm = 1.5cm (adulti)
- **Sono inclusi cibi duri, con grumi, fibrosi, filanti, secchi, croccanti, sbriciolati o frammentabili.**
- **Sono inclusi semi, pelli, bucce, cartilagini.**
- **Permesse le “doppie consistenze” e preparazioni a “consistenza mista”.**



Dott.ssa Laura Di Meo

Dietista

SOSD Professioni TecnicoDiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Modifica delle consistenze alimentari



L'indicazione del livello di consistenza adatta al paziente viene data da **ORL/LOGOPEDISTA** dopo prove di deglutizione

Dott.ssa Laura Di Meo

Dietista

SOSD Professioni TecnicoDiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Ristorazione ospedaliera

Il dietetico

A08	DIETA ADDENSATA PER DISFAGIA SCIROPPOSA (IDDSI 3)	In caso di gravi compromissioni della capacità di deglutizione, deficit attentivi e di coordinazione delle vie digestive (diversi gradi di disfagia).	Dieta di consistenza omogenea, sciropposa. Priva di doppie consistenze.
A10	DIETA ADDENSATA PER DISFAGIA MOLTO DENSOCREMOSO (IDDSI 4)	In caso di gravi compromissioni della capacità di deglutizione, deficit attentivi e di coordinazione delle vie digestive (diversi gradi di disfagia).	Dieta di consistenza omogenea, cremosa. Priva di doppie consistenze.
A12	DIETA ADDENSATA PER DISFAGIA TRITATO FINE UMIDO (IDDSI 5)	In caso di gravi compromissioni della capacità di deglutizione, deficit attentivi e di coordinazione delle vie digestive (diversi gradi di disfagia).	Dieta di consistenza omogenea, preparazioni tritate e umide. Priva di doppie consistenze.
A18	DIETA PER DISFAGIA SOLIDOMORBIDA (IDDSI 6)	In caso di gravi compromissioni della capacità di deglutizione, deficit attentivi e di coordinazione delle vie digestive (diversi gradi di disfagia).	Dieta con cibi morbidi, teneri e umidi (ma non appiccicosi del cavo orale) che richiedano minima masticazione e poca coesione.

Composizione menù Verifica Verifica settimanale **A008 IDDSI3 D. ADDENSATA DISFAGIA - Autunno - Cena - B2**

Categoria di consumo: Nessuno Dieta: 9f0rp - A008 IDDSI3 D. ADDENSATA DISFAGIA Stagione: Autunno Settimana: B Pasto: Cena

Trattamenti alimentari da applicare alla dieta

Lunedì **Martedì** Mercoledì Giovedì Venerdì Sabato Domenica

Portata 1	Portata 2	Portata 3	Portata 4	Portata 5	Portata 6
1 CR.CAROTE + SEMOLINO SL 250 g	1 MOUSSE PROSC.+RICOTTA SL 120 g	1 CAROTE FR SL 200 g	1 PURE' DI PATATE SL 200 g	1 BANANA FR SL 200 g	Nessuna Voce Trovata!
2 PASSATO + SEMOLINO SL 250 g	2 ROBIOLA SL 130 g	2 ZUCCHINE FR SL 200 g		2 SUCCO SL 150 g	
3 SEMOLINO SL 200 g	3 OMOGENEIZZATO DI CARNE SL 180 g				
	4 OMOGENEIZZATO DI PESCE SL 180 g				

Composizione menù Verifica Verifica settimanale **A010 IDDSI4 D. ADDENSATA DISFAGIA - Autunno - Pranzo - B1**

Categoria di consumo: Nessuno Dieta: ujbXm - A010 IDDSI4 D. ADDENSATA DISFAGIA Stagione: Autunno Settimana: B Pasto: Pranzo

Trattamenti alimentari da applicare alla dieta

Lunedì **Martedì** Mercoledì Giovedì Venerdì Sabato Domenica

Portata 1	Portata 2	Portata 3	Portata 4	Portata 5	Portata 6
1 CR.ZUCCH. + SEMOLINO DS 250 g	1 POLLO FR DS 100 g	1 CAROTE FR DS 200 g	1 PURE' DI PATATE DS 200 g	1 FRULLATO DI FRUTTA DS 150 g	1 BUDINO AL CACAO ore 16 100 g
2 SEMOLINO POM. CONCENTRATO DS 200 g	2 RICOTTA 100 g	2 ZUCCHINE FR DS 200 g		2 PUREA DI FRUTTA n.2 200 g	2 BUDINO ALLA VANIGLIA ore 16 100 g
3 SEMOLINO CONCENTRATO DS 200 g	3 OMO CARNE N.2 160 g				
	4 OMO PESCE N.2 160 g				

Dott.ssa Laura Di Meo
Dietista

SOSD Professioni Tecniche Diagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Ristorazione ospedaliera



Dieta A10 (IDDS₄ addensata per disfagia molto denso/cremoso)

OSPEDALE "SANT' ANTONIO" - SAN DANIELE DEL FRIULI - UDINE

1	CR. ZUCCH. + SEMOLINO DS
2	POLLO FR DS
3	CAROTE FR DS
4	PURE' DI PATATE DS
5	BANANA FR DS
6	BUDINO AL CACAO ore 16

Puo' contenere tracce di: LATTE E RELATIVI PROD. INCLUSO
LATTOSIO

DIETA
A010 IDDS4 D. ADDENSATA

Dott.ssa Laura Di Meo
Dietista

SOSD Professioni TecnicoDiagnostiche Assistenziali Ospedaliere
F.O. AREA DIETISTI

Conclusioni

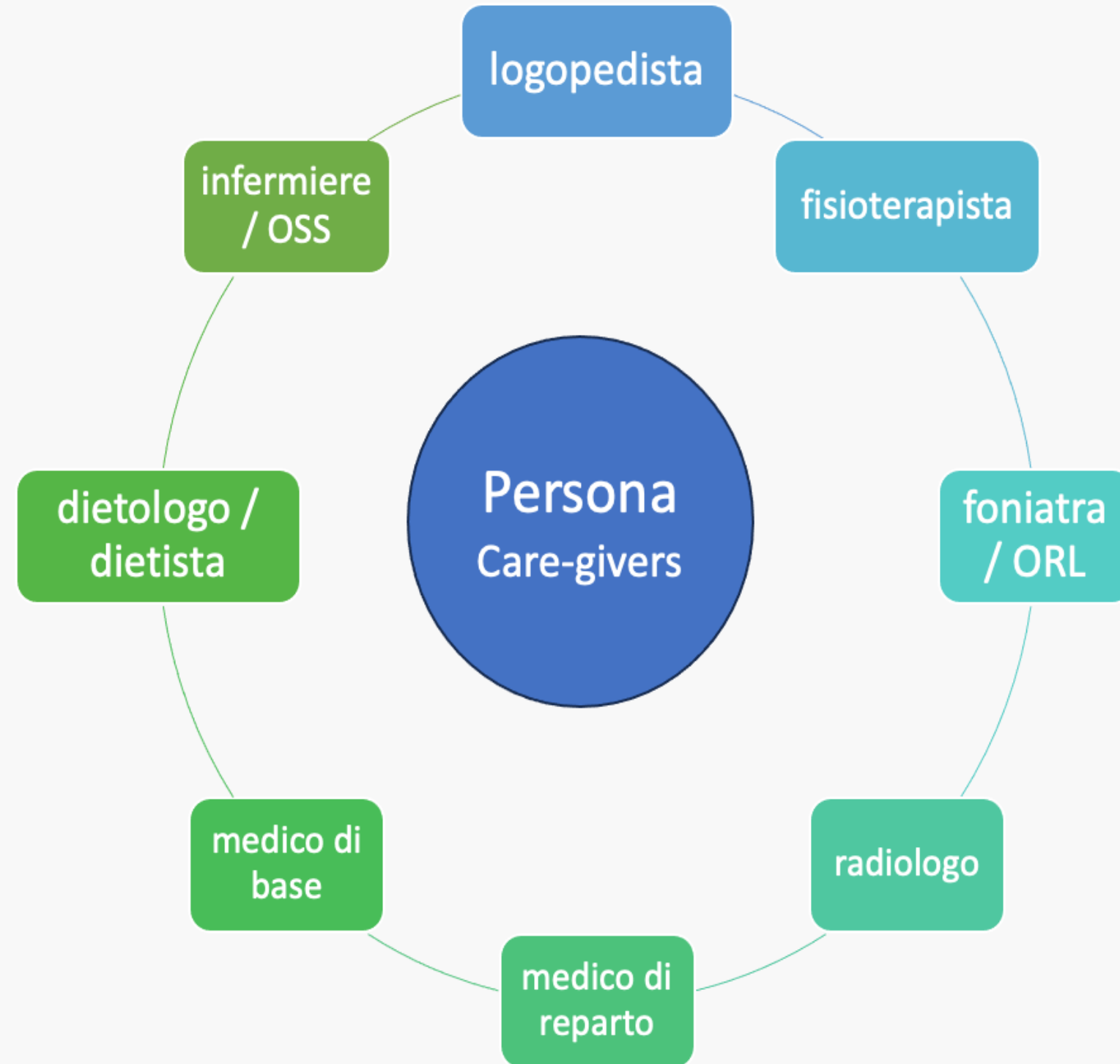
La disfagia rappresenta una condizione di rischio nutrizionale : riconoscerla e gestirla tempestivamente significa **prevenire la malnutrizione** e preservare autonomia e qualità di vita nell'anziano.

La gestione nutrizionale della disfagia deve assicurare sia una **consistenza adeguata** degli alimenti sia un **adeguato apporto proteico-calorico**.

Monitoraggio nutrizionale: adattare il piano nutrizionale in base all'evoluzione clinica

Promuovere un linguaggio clinico condiviso con l'uso di strumenti standardizzati a livello internazionale:

La classificazione IDDSI per la consistenza degli alimenti.



La multifattorialità che caratterizza la disfagia rende necessaria una PRESA IN CARICO MULTIPROFESSIONALE



Grazie per l'attenzione

Dott.ssa Laura Di Meo

Dietista

SOSD Professioni TecnicoDiagnostiche Assistenziali Ospedaliere

F.O. AREA DIETISTI