

TITOLO

La ristorazione collettiva nelle residenze per anziani: esperienza dell'Ambulatorio di Prevenzione Nutrizionale Educazione Alimentare ASL Bari

INTRODUZIONE

L'Organizzazione Mondiale della Sanità definisce la malnutrizione "uno stato di squilibrio a livello cellulare fra il rifornimento di nutrienti e di energia e il fabbisogno del corpo per assicurare il mantenimento, le funzioni, la crescita e la riproduzione".

Secondo la recente letteratura scientifica la malnutrizione interessa il 60-70% dei residenti in struttura, il 40% dei pazienti ospedalizzati (aumentando la probabilità di complicanze/decesso durante il ricovero) e il 5% della popolazione generale.

MATERIALI E METODI

In questo contesto, l'Ambulatorio di Prevenzione Nutrizionale Educazione Alimentare - SIAN Area Metropolitana ad agosto 2020 ha effettuato un censimento delle tabelle dietetiche adottate dalle RSSA (Residenze Socio Sanitarie Assistenziali) di Bari e provincia con l'obiettivo di verificarne la presenza, valutare gli aspetti nutrizionali, e ipotizzare un eventuale aggiornamento delle stesse alla luce delle ultime evidenze scientifiche.

RISULTATI

Durante la valutazione sono state riscontrate alcune criticità, come la scarsa varietà dei pasti, ricette mancanti in grammature e ingredienti, eccessivo consumo di carni, salumi e alimenti processati ed inadeguato apporto proteico per pasto. Sono state allora inviate molte comunicazioni di adeguamento dei menù alle strutture censite e l'Ambulatorio di Prevenzione Nutrizionale Educazione Alimentare ha elaborato e validato numerosi menù per RSSA.

La valutazione energetica e bromatologica dei menù, suddivisi per stagionalità, è stata effettuata facendo riferimento alle Linee Guida Nazionali per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale, alle Linee di Indirizzo Regione Puglia per la Ristorazione Ospedaliera, ai Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana – 2014.

CONCLUSIONI

Nell'ottica di ideare, pianificare e realizzare interventi sempre più efficaci di prevenzione nutrizionale, ci si ripropone di inviare un questionario di gradimento del pasto, rivolto agli ospiti di queste RSA, integrato di rilevazione quantitativa degli scarti, spesso superiori al 42% delle porzioni servite.

Questo mancato consumo si riflette sui bilanci, con apporti energetici e di nutrienti inferiori a quelli raccomandati creando così situazioni d'iponutrizione che possono essere una delle cause di malnutrizione in questi soggetti.

AUTORI

M.G. Forte, C. Loconte, M. D'Ambrosio, R. Colamaria, D. Lagravinese