ABSTARCT BEDESCHI

Nelle RSA di Gestite da Gruppo GHERON è stato stimato un elevato numero di ospiti disfagici per i quali si evidenziavano sovente indici di malnutrizione.

Sono dunque state avviate diverse sperimentazioni, nel breve e nel medio periodo, di cibi a consistenza modificata, preparati da aziende specializzate, volte a sostituire/complementare le preparazioni delle cucine interne delle RSA.

La messa in opera è risultata vincente, grazie anche all’organizzazione di eventi, formazione e degustazione per personale e famiglie.

Anche un certo numero di ospiti con demenza è stato inserito nel “progetto disfagia”, in quanto la maggior parte di questi ospiti risultano disfagici e malnutriti.

La sostituzione totale dell’alimentazione ha permesso di raggiungere obiettivi nutrizionali con maggiore facilità.

A distanza di un semestre, la buona scelta di pasti a consistenza modificata si sta ben adattando a risposte mirate in occasione di ospiti con fragilità cognitiva e demenza, soprattutto se in fase di instabilità.

I risultati si sono riscontrati positivi in termini di:

* Stabilità o recupero ponderale (quando indicato)
* Gradimento oggettivo: riduzione di rifiuti o avanzi
* Gradimento soggettivo: apprezzamento esplicito del gusto
* Maggiore sicurezza alimentare (ridotto rischio di **soffocamento** e di contaminazione)
* Migliore compliance in caso di scarso interesse o difficoltà alla nutrizione (depressione, wandering)
* Miglioramento di valori biochimici nutrizionali (soprattutto protidemia) quando rilevato (basso numero di rilevazioni)
* Risparmio di tempo lavorativo reindirizzato verso la qualità prestazionale e la riduzione delle ore dedicate alla preparazione
* Sostenibilità economica (non incremento di costi)