



Giornate Catanesi di Nutrizione Clinica
10|11 Maggio 2019

«LA NUTRIZIONE E LA MALATTIA»

Politerapia e malnutrizione senile

Le verità non dette

(dal Dr. Giuseppe Trovato,
assente giustificato...
...fa anche rima!)

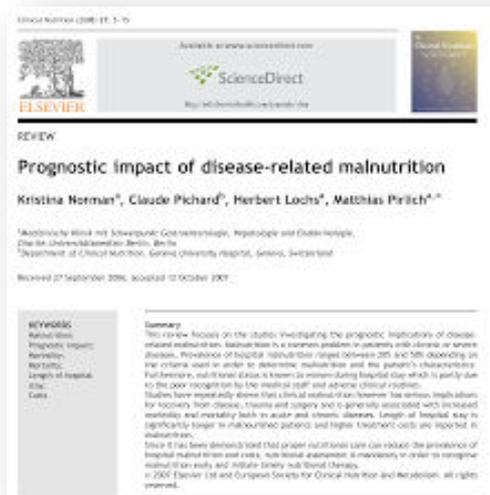
Ospedali. Il 70% dei pazienti mangia male. E il ricovero si prolunga del 30/40%



E' il dato presentato dall'Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica in occasione del convegno "Nutrion and Metabolism" a Terni.

La malnutrizione associata alla malattia prolunga la degenza rispetto a quella ordinaria.

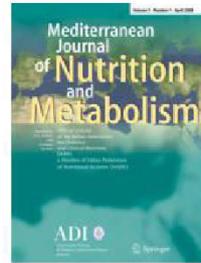
**UNO STUDIO DENUNCIA LA POCA ATTENZIONE ALLO STATO DEI RICOVERATI
In corsia un malato su quattro rischia di patire la fame
Senza il necessario supporto dietetico guarire diventa più difficile.
Il trattamento adeguato della malnutrizione ha effetti positivi sui costi sanitari complessivi**



A nationally representative survey of hospital malnutrition: the Italian PIMAI (Project: Iatrogenic MAInutrition in Italy) study

Lucio Lucchin · Amleto D'Amicis · Maria Gabriella Gentile · Nino Carlo Battistini · Maria Antonia Fusco · Augusta Palmò · Maurizio Muscaritoli · Franco Contaldo · Emanuele Cereda and the PIMAI group

Received: 3 March 2009 / Accepted: 11 May 2009 / Published online: 8 July 2009
© Springer-Verlag 2009



e-SPEN, the European e-Journal of Clinical Nutrition and Metabolism xxx (2009) 1-4



Contents lists available at ScienceDirect

e-SPEN, the European e-Journal of
Clinical Nutrition and Metabolism

Journal homepage: <http://intl.elsevierhealth.com/journals/espenn>



Short report

An Italian investigation on nutritional risk at hospital admission: The PIMAI (Project: Iatrogenic MAInutrition in Italy) study

Lucio Lucchin^{1,2}, Amleto D'Amicis³, Maria Gabriella Gentile⁴, Nino Carlo Battistini⁵, Maria Antonia Fusco⁶, Augusta Palmò⁷, Maurizio Muscaritoli⁸, Franco Contaldo¹, Emanuele Cereda^{1,9} and the PIMAI group²

¹Division of Clinical Nutrition Unit, Regional General Hospital, Bologna, Italy
²National Institute for Research on Food and Nutrition (INRAN), Rome, Italy
³Division of Clinical Nutrition Unit, "Regina-Co-Corradini" Hospital, Albino, Italy
⁴Department of Applied Clinical Nutrition, University of Modena and Reggio Emilia, Modena, Italy
⁵Division of Clinical Nutrition Unit, "Ca' Granda" Hospital, Varese, Italy
⁶Division of Clinical Nutrition Unit, University Hospital San Giovanni Rotondo, Rome, Italy
⁷Department of Clinical Nutrition, University "La Sapienza", Rome, Italy
⁸Department of Clinical and Experimental Medicine, Federico II University, Naples, Italy
⁹International Center for the Assessment of Nutritional Status (ICANS), Università degli Studi di Milano, Milan, Italy

STUDIO P.I.MA.I

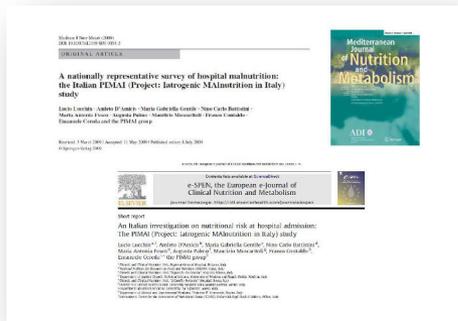
Project Iatrogenic MAInutrition in Italy

Malnutrizione calorico-proteica in OSPEDALE e RSA

1583 pazienti

Significativa rappresentazione delle macroaree e congruenza del campione rispetto a dati

ISTAT e Ministero Salute



In **ITALIA**

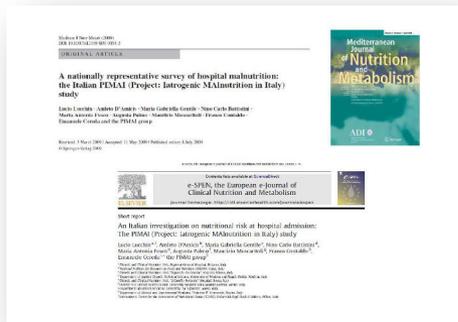
MALNUTRIZIONE OSPEDALIERA

Prevalenza nel **30,7%** dei pazienti e fino al 34,3 negli anziani
Maggior frequenza (37%) nelle U.O. di Area Medica
rispetto a quella Chirurgica(23,3%) e nel sesso femminile

In **EUROPA** la prevalenza di Malnutrizione varia dal 17 al 45%
nei pazienti ospedalizzati e fra il 50 e l'85% dei pazienti
istituzionalizzati



- Il peso viene misurato nel 22% dei casi
- L'altezza viene misurata nel 18% dei casi
- Il peso viene richiesto nel 14,4% dei casi
- L'altezza viene richiesta nel 20,2% dei casi
- Il 51,7% dei pz all'atto del ricovero necessiterebbe di intervento nutrizionale



La situazione riflette una carenza nel curriculum formativo dei medici dato che considerano atto medico quello chirurgico o farmacologico mentre non viene prestata attenzione allo stato nutrizionale

Le lettere di dimissione continuano spesso ancora oggi ad omettere le informazioni sullo stato di nutrizione....

Malnutrizione ospedaliera

Farmaci

- **Nausea/vomito:** antibiotici, oppiacei, digossina, teofillina, NSAIDs,
- **Anoressia:** antibiotici, digossina, fluoxetina, chinidina, idralazina, vit A, farmaci psicoattivi
- **Ipoguesia:** metronidazolo, Ca-antagonisti, ACE-inibitori, metformina
- **Sazietà precoce:** farmaci anticolinergici, agenti simpatico-mimetici
- **Ridotta capacità di nutrirsi:** sedativi, oppiacei, agenti psicotropi
- **Disfagia:** supplementi di K, NSAIDs, bifosfonati, prednisolone
- **Stipsi:** oppiacei, terapia marziale, diuretici
- **Diarrea:** lassativi, antibiotici
- **Malassorbimento:** PPI, sorbitolo (usato come vettore nell'elisir di teofillina), colestiramina
- **Ipermetabolismo:** tiroxina, efedrina, teofillina

FARMACOTERAPIA

Gusto

- Antibiotici
- Antifungini / farmaci

Appetito

- Antibiotici
- Chemioterapici
- Antiserotoninergici

Assorbimento

- Antiacidi
- Lassativi
- Diuretici

Principali rischi associati alla politerapia

- Aumentato rischio di reazioni avverse da farmaco (ADR) e interazioni tra farmaci
- Esposizione a farmaci potenzialmente inappropriati
- Mancata prescrizione di farmaci potenzialmente utili
- Scarsa aderenza terapeutica
- Aumento del deficit funzionale e cognitivo
- **Aumentato rischio di sindromi geriatriche (stato confusionale acuto, cadute, incontinenza urinaria, disturbi del comportamento, malnutrizione, etc.)**
- Aumentato rischio di istituzionalizzazione
- Aumento della mortalità
- Aumento dei costi



Il nuovo appalto cambia le modalità della mensa ospedaliera I lavoratori protestano per le novità introdotte da Serenissima Ristorazione

25-06-2018 – Alla fine di questo mese di giugno, **Serenissima Ristorazione** subentrerà alla precedente gestione delle **mense ospedaliere del Veneto**, avendo vinto la gara per la fornitura dei pasti e delle colazioni all'interno dei nosocomi della Regione. **appalto del valore di 303 milioni di euro.**

Fin qui tutto normale se la nuova gestione non avesse annunciato una procedura diversa, rispetto a quella seguita dall'attuale società appaltatrice, per la distribuzione dei pasti che, a quanto pare, non verranno preparati all'interno delle cucine degli ospedali.

L'azienda, leader nella ristorazione collettiva, utilizzerà il metodo **cook and chill** che prevede la cottura e il surgelamento dei pasti (18.000) nel centro di cottura dell'azienda, che poi verrebbero distribuiti ai pazienti degli ospedali, mentre **a fornire le 9.000 colazioni saranno deputati distributori automatici dedicati.**

È chiaro che queste novità ricadranno sui lavoratori delle attuali mense che risulterebbero in sovrannumero rispetto alle esigenze: si presuppone che una piccola parte di essi verrà assorbita da Serenissima Ristorazione, mentre per un'altra parte ci sarà **un taglio dell'orario di lavoro** con le relative conseguenze sulle buste paga. C'è poi chi teme licenziamenti, se dovesse essere necessario ridurre il numero degli addetti, visto che di pasti da preparare all'interno delle strutture non ce ne dovrebbero più essere.

Questa situazione ha immediatamente allertato i sindacati che non si accontentano delle rassicurazioni ricevute, tant'è che **i dipendenti delle mense delle varie province del Veneto alcuni giorni fa sono scesi in piazza** per difendere il posto di lavoro.



**Il nuovo appalto cambia le modalità della mensa ospedaliera
I lavoratori protestano per le novità introdotte da Serenissima Ristorazione**

25-06-2018 - Alla fine di questo mese di giugno, Serenissima Ristorazione subentrerà alla precedente gestione delle mense ospedaliere del Veneto, avendo vinto la gara per la fornitura dei pasti e delle colazioni all'interno dei nosocomi della Regione. **appalto del valore di 303 milioni di euro.**

Fin qui tutto normale se la nuova gestione non avesse annunciato una procedura diversa, rispetto a quella seguita dall'attuale società appaltatrice, per la distribuzione dei pasti che, a quanto pare, non verranno preparati all'interno delle cucine degli ospedali.

L'azienda, leader nella ristorazione collettiva, utilizzerà il metodo **cook and chill** che prevede la cottura e il surgelamento dei pasti (18.000) nel centro di cottura dell'azienda, che poi verrebbero distribuiti ai pazienti degli ospedali, mentre a fornire le **9.000 colazioni saranno deputati distributori automatici dedicati.**

È chiaro che queste novità rischiano sui lavoratori delle attuali mense che risulterebbero in sovrannumero rispetto alle esigenze: si presuppone che una piccola parte di essi verrà assorbita da Serenissima Ristorazione, mentre per un'altra parte ci sarà un **taglio dell'orario di lavoro** con le relative conseguenze sulle buste paga. C'è poi chi teme licenziamenti, se dovesse essere necessario ridurre il numero degli addetti, visto che di pasti da preparare all'interno delle strutture non ce ne dovrebbero più essere.

Questa situazione ha immediatamente allertato i sindacati che non si accontentano delle rassicurazioni ricevute, tant'è che **i dipendenti delle mense delle varie province del Veneto alcuni giorni fa sono scesi in piazza per difendere il posto di lavoro.**

Spendiamo ed inquiniamo

PER MANGIAR MALE



CENÉSTESI



**Il nuovo appalto cambia le modalità della mensa ospedaliera
I lavoratori protestano per le novità introdotte da Serenissima Ristorazione**

25-06-2018 – Alla fine di questo mese di giugno, Serenissima Ristorazione subentrerà alla precedente gestione delle mense ospedaliere del Veneto, avendo vinto la gara per la fornitura dei pasti e delle colazioni all'interno dei nosocomi della Regione. **appalto del valore di 303 milioni di euro.**

Fin qui tutto normale se la nuova gestione non avesse annunciato una procedura diversa, rispetto a quella seguita dall'attuale società appaltatrice, per la distribuzione dei pasti che, a quanto pare, non verranno preparati all'interno delle cucine degli ospedali.

L'azienda, leader nella ristorazione collettiva, utilizzerà il metodo **cook and chill** che prevede la cottura e il surgelamento dei pasti (18.000) nel centro di cottura dell'azienda, che poi verrebbero distribuiti ai pazienti degli ospedali, mentre a fornire le **9.000 colazioni saranno deputati distributori automatici dedicati.**

È chiaro che queste novità rischiano di ledere i lavoratori delle attuali mense che risulterebbero in sovrannumero rispetto alle esigenze: si presuppone che una piccola parte di essi verrà assorbita da Serenissima Ristorazione, mentre per un'altra parte ci sarà un **taglio dell'orario di lavoro** con le relative conseguenze sulle buste paga. C'è poi chi teme licenziamenti, se dovesse essere necessario ridurre il numero degli addetti, visto che di pasti da preparare all'interno delle strutture non ce ne dovrebbero più essere.

Questa situazione ha immediatamente allertato i sindacati che non si accontentano delle rassicurazioni ricevute, tant'è che **i dipendenti delle mense delle varie province del Veneto alcuni giorni fa sono scesi in piazza per difendere il posto di lavoro.**



: Il Cibo vende !



CENÉSTESI



**Il nuovo appalto cambia le modalità della mensa ospedaliera
I lavoratori protestano per le novità introdotte da Serenissima Ristorazione**

25-06-2018 - Alla fine di questo mese di giugno, Serenissima Ristorazione subentrerà alla precedente gestione delle mense ospedaliere del Veneto, avendo vinto la gara per la fornitura dei pasti e delle colazioni all'interno dei nosocomi della Regione. **appalto del valore di 303 milioni di euro.**

Fin qui tutto normale se la nuova gestione non avesse annunciato una procedura diversa, rispetto a quella seguita dall'attuale società appaltatrice, per la distribuzione dei pasti che, a quanto pare, non verranno preparati all'interno delle cucine degli ospedali.

L'azienda, leader nella ristorazione collettiva, utilizzerà il metodo **cook and chill** che prevede la cottura e il surgelamento dei pasti (18.000) nel centro di cottura dell'azienda, che poi verrebbero distribuiti ai pazienti degli ospedali, mentre a fornire le **9.000 colazioni saranno deputati distributori automatici dedicati.**

È chiaro che queste novità rischiano sui lavoratori delle attuali mense che risulterebbero in sovrannumero rispetto alle esigenze: si presuppone che una piccola parte di essi verrà assorbita da Serenissima Ristorazione, mentre per un'altra parte ci sarà un **taglio dell'orario di lavoro** con le relative conseguenze sulle buste paga. C'è poi chi teme licenziamenti, se dovesse essere necessario ridurre il numero degli addetti, visto che di pasti da preparare all'interno delle strutture non ce ne dovrebbero più essere.

Questa situazione ha immediatamente allertato i sindacati che non si accontentano delle rassicurazioni ricevute, tant'è che **i dipendenti delle mense delle varie province del Veneto alcuni giorni fa sono scesi in piazza per difendere il posto di lavoro.**



**Il 75% del cibo che mettiamo nel piatto
è gestito da 10 multinazionali in contrazione**



**La Carta parla di filiere, controfiliera,...
ma non della composizione del cibo !!!**

CENÉSTESI

Alla riscoperta dell'Ovvio, l'Ordinario ed il Comune...

ÒVVIO, ORDINÁRIO, COMUNE.

Ovvio si dice di quelle cose che del continuo ci si parano dinanzi, e ci si porgono a fare. — *Ordinario* si dice di quelle cose che nulla hanno di singolare, e che si fanno e si vedono alla giornata. — *Comuni* sono le cose a tutti note, da tutti usitate, da tutti possedute, e simili.

**Il mondo è pieno di cose ovvie che nessuno
si prende mai la cura di osservare**

(A.C. Doyle)



*“L’ovvio era così
sovraffollato
che ho preferito
traslocare
nell’assurdo.”*