



**PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA A  
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER L'AZIENDA DI REGGIO EMILIA**

**ALLEGATO B**  
**DIETETICO OSPEDALIERO**

## Sommario

PREMESSA.....	3
I. DIETE SPECIALI STANDARD: NOMENCLATURA E FONDAMENTI GENERALI .....	4
II. MENU' OSPEDALIERO .....	7
III. GRAMMATURE DI RIFERIMENTO DEGLI ALIMENTI.....	10
IV. METODI DI COTTURA.....	14
V. DIETE SPECIALI STANDARD: COMPOSIZIONE, ALIMENTI, GRAMMATURE, .....	15
1. DIETA STANDARD VITTO COMUNE 1800 Kcal .....	15
2. DIETA STANDARD VITTO COMUNE 2000 Kcal .....	16
3. DIETA OSPEDALIERA FORTIFICATA IN CALORIE E PROTEINE 2500 Kcal .....	17
4. DIETA IPERCALORICA E IPERPROTEICA 2600 Kcal.....	18
5. DIETA SENZA GLUTINE 1800 Kcal.....	19
6. DIETA SENZA GLUTINE 2000 Kcal.....	20
7. DIETA PER PLURIALLERGIE 1800 Kcal.....	21
8. DIETA IPOPROTEICA- IPOPOTASSICA - A CONTENUTO CONTROLLATO DI SODIO (50gr di proteine) 1900 Kcal.....	22
9. DIETA IDRICA LIQUIDI CHIARI .....	24
10. PROTOCOLLO NUTRIZIONALE PERIOPERATORIO (PNP) MENU' BASE .....	25
11. RIALIMENTAZIONE 1^ FASE 500 Kcal .....	43
12. RIALIMENTAZIONE 2^ FASE 750 Kcal .....	44
13. RIALIMENTAZIONE 3^ FASE 1000 Kcal .....	45
14 RIALIMENTAZIONE 4^ FASE 1300 Kcal .....	46
15. PASTO STANDARD IPERLIPIDICO IPOGLUCIDICO .....	47
16. DIETA MORBIDA PER DISFAGICI 2400 Kcal .....	48
17. DIETA DI TRANSIZIONE DEGLUTIZIONE 2400 Kcal .....	49
18. DIETA CREMOSA PIATTO UNICO DEGLUTIZIONE 2300 Kcal.....	50
19. DIETA MORBIDA TRITATA 2400 Kcal .....	51
20. DIETA CREMOSA 2300 Kcal.....	52
21. DIETA CREMOSA POVERA DI SCORIE E LATTOSIO 2200 Kcal .....	53
22. DIETA METABOLICA A CONTENUTO CONTROLLATO DI LIPIDI, SALE, GLUCIDI 1900 Kcal .	54

## PREMESSA

Il presente documento, **Allegato B – Dietetico Ospedaliero**, raccoglie le diete in uso in ospedale per soddisfare le esigenze alimentari dei pazienti, esclusi i destinatari delle “Diete ad Personam” che attualmente rappresentano il 4,5% dei pasti serviti negli Ospedali in un anno; tale percentuale è destinata a ridursi in ragione della struttura del presente Dietetico Ospedaliero che consente di standardizzare un maggior numero di diete, limitando in fase di prenotazione la richiesta di diete *ad personam*.

Considerata la complessità di modulare un Dietetico Ospedaliero in linea con le esigenze dei tre ambiti territoriali (Correggio, Guastalla, Castelnuovo ne’ Monti) oggetto del presente affidamento, il presente documento deve essere inteso come “Dietetico Ospedaliero Standard”, al cui interno sono riportate le diete più comunemente utilizzate e studiate per coprire le esigenze nutrizionali della maggior parte degli utenti. Sarà poi facoltà del Servizio di Dietetica riadattare le diete di seguito riportate o eventualmente aggiungerne altre in base a specifiche esigenze dei degenti ricoverati nelle proprie strutture territoriali e previo accordo con il Fornitore.

Si precisa che le diete riportate nel presente dietetico sono uno schema di riferimento di base che saranno sviluppate dal Servizio di Dietetica in base al menù ospedaliero (estivo e invernale) preventivamente concordato con il Fornitore. Quindi ogni dieta verrà impostata su 14 giorni – fatta eccezione per l’Ospedale San Sebastiano di Correggio dove il menu dovrà essere articolato su quattro settimane (cfr. punto 15.1 “Articolazione del menù su base semestrale e su due settimane (tranne Ospedale “San Sebastiano” di Correggio”, cfr. dell’All. 9 - “Capitolato tecnico”, Lotto 1) - e ove possibile prevederà alimenti e un numero di preparazioni (scelte) pari a quelle proposte nel menù ospedaliero.

Le diete riportate nel presente Dietetico Ospedaliero rispettano il seguente schema:

1. **Dieta standard vitto comune**: dieta bilanciata dedicata a tutti i degenti che non necessitano di particolari limitazioni dietoterapiche. Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali.
  - Dieta standard vitto comune 1800 Kcal (età pediatrica);

- Dieta standard vitto comune 2000 Kcal (età adulta)

2. **Dieta speciale standard**: dieta elaborata dal Servizio di Dietetica per i degenti che hanno particolari condizioni patologiche e richiedono un trattamento dietoterapico. Tali diete sono elencate al successivo paragrafo I.
3. **Diete ad personam**: dieta elaborata dal Servizio di Dietetica per pazienti la cui dietoterapia non può essere gestita con la dieta standard vitto comune o le diete speciali standard. Il Fornitore dovrà attenersi alle indicazioni impartite in merito agli alimenti, alle grammature e alle modalità di preparazione dei piatti. In particolare, nelle diete con pluriallergie devono essere garantiti gli alimenti di base che compongono la dieta giornaliera (es. pasta, pane e derivati come fette biscottate o similari, biscotti, alimenti proteici, ortaggi e frutta).

## **I. DIETE SPECIALI STANDARD: NOMENCLATURA E FONDAMENTI GENERALI**

1. Le diete speciali standard di seguito elencate in totale sono 44, di cui: dalla n. 1 alla n. 18 vengono dettagliatamente descritte la composizione bromatologica, gli alimenti, le grammature e l'esempio di spettanza e di distribuzione giornaliera; dalla n. 19 alla n. 44 solo alcune sono descritte, in quanto si tratta di diete speciali standard ricavabili mediante la semplice esclusione di un ingrediente (ad es., il sale) o di una preparazione (ad es., una preparazione a base di patate tipo il purè) fra quelle previste per le diete da n. 1 a n. 18 e, in particolare, dalla dieta n. 10 "Protocollo nutrizionale perioperatorio (PNP), menù base.

In fase di avvio dell'esecuzione del servizio di ristorazione collettiva il Fornitore e il Servizio di Dietetica dell'Azienda Sanitaria identificheranno la modalità di gestione da adottare per la prenotazione delle diete da n. 19 a n. 44 vale a dire:

- a) mediante codifica - nel sistema di prenotazione pasti del Fornitore - degli ingredienti delle preparazioni delle diete speciali standard da n. 1 a n.18 che è necessario escludere per produrre le diete da n.19 a n.44, se tale funzione è stata offerta in sede di gara;
- b) mediante codifica delle diete speciali standard da n. 19 a n. 44 da parte del Servizio di Dietetica dell'Azienda Sanitaria quali ulteriori diete *ad hoc*, qualora nella propria

offerta il Fornitore non abbia incluso la funzione di codifica di cui al punto precedente.

Da ultimo, si evidenzia che le *diete di cui ai nn. 16, 17, 18, 19, 20, 21*, sono diete a consistenza modificata derivate da diete speciali standard elencate ai punti precedenti (da n. 1 a n. 18). Le diete speciali standard sono le seguenti:

1. Dieta STANDARD vitto comune 1800 Kcal
2. Dieta STANDARD vitto comune 2000 Kcal
3. Dieta OSPEDALIERA fortificata in calorie e proteine 2500 Kcal
4. Dieta ipercalorica e iperproteica 2600 Kcal
5. Dieta senza glutine 1800 Kcal (pediatrici)
6. Dieta senza glutine 2000 Kcal (adulti)
7. Dieta pluriallergie 1800 Kcal
8. Dieta ipoproteica ipopotassica a contenuto controllato di sale con 50g di proteine 1900Kcal
9. Dieta idrica liquidi chiari
10. Protocollo nutrizionale perioperatorio (PNP), menù base
11. Rialimentazione 1<sup>a</sup> FASE (500 Kcal)
12. Rialimentazione 2<sup>a</sup> FASE (750 Kcal)
13. Rialimentazione 3<sup>a</sup> FASE (1000 Kcal)
14. Rialimentazione 4<sup>a</sup> FASE (1300 Kcal)
15. Pasto standard iperlipidico, ipoglicidico
16. Dieta morbida per disfagici 2400 Kcal
17. Dieta di transizione deglutizione 2400 Kcal
18. Dieta cremosa piatto unico deglutizione 2300 Kcal
19. Dieta morbida tritata 2400 Kcal
20. Dieta cremosa 2300Kcal
21. Dieta cremosa povera di scorie e lattosio 2200 Kcal
22. Dieta metabolica a contenuto controllato di lipidi, sodio e glucidi 1900 Kcal
23. Dieta iposodica
24. Dieta senza glutine povera di lattosio
25. Dieta povera di lattosio

26. Dieta povera di scorie

27. Dieta povera di scorie, lattosio, ipolipidica

PROTOCOLLO NUTRIZIONALE PERIOPERATORIO (PNP):

28. PNP [ESOFAGO/STOMACO] Dieta 01

29. PNP [ESOFAGO] Dieta 02

30. PNP [ESOFAGO] Dieta 03

31. PNP [STOMACO] Dieta 02

32. PNP [STOMACO] Dieta 03

33. PNP [STOMACO] Dieta 04

34. PNP [STOMACO] Dieta 05

35. PNP [STOMACO] Dieta 06

36. PNP COLON-RETTO-VESCICA-PROSTATA-UTERO] Dieta 00

37. PNP [COLON-RETTO] Dieta 01

38. PN [COLON-RETTO] Dieta 02

39. PNP [PANCREAS/ FEGATO/ORL] Dieta 00

40. PNP [PANCREAS] Dieta 01

41. PNP [PANCREAS] Dieta 02

42. PNP [PANCREAS] Dieta 03

43. PNP [PANCREAS] Dieta 04

44. PNP [PANCREAS] Dieta 05

## II. MENU' OSPEDALIERO

Il menù ospedaliero è un insieme di scelte alimentari (primi piatti, secondi piatti, contorni, ecc.) compatibili con tutte quelle condizioni patologiche che non richiedono specifico trattamento dietetico.

Dalla scelta personalizzata dei piatti deriva la composizione della “**Dieta vitto comune**” che è il modello di riferimento da cui derivano tutte le altre diete.

Il menù ospedaliero deve essere elaborato dal Fornitore come indicato nell’”Allegato 9 Capitolato tecnico” nel rispetto dei seguenti riferimenti scientifici:

- A. LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (SINU);
- B. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (MINISTERO DI SALUTE);
- C. Linee guida per una sana alimentazione (CREA)
- D. Linee guida ESPEN sulla Nutrizione ospedaliera.

Ciò premesso si riportano i principi base a cui le proposte di menù ospedaliero devono essere tenute in considerazione in fase di elaborazione:

- variabilità degli alimenti proposti anche all’interno dello stesso gruppo alimentare (es., alternare la pasta di semola – grano - con altre tipologie di cereali come riso, orzo, farro, ecc.);
- massima rotazione per quanto riguarda ricette e ingredienti. È consigliato evitare ricette con nomi di fantasia e favorire la comprensione, da parte dei degenti, degli ingredienti presenti nelle preparazioni;
- proporre frutta e verdura in base alla stagionalità e utilizzare gli ortaggi surgelati occasionalmente o come ingrediente delle ricette (vedasi Allegato C – “Caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate alimentari”);
- garantire la salvaguardia della tipicità delle preparazioni locali;

- alternanza dei PRIMI PIATTI ASCIUTTI e IN BRODO in funzione del gradimento e della stagionalità, ruotando i diversi formati di pasta/pastina per assecondare le richieste delle specifiche U.O.;
- alternanza degli ALIMENTI PROTEICI proposti come prima scelta:

ALIMENTI	FREQUENZA SETTIMANALE
CARNI FRESCHE BIANCHE: A rotazione devono essere proposte tipologie diverse	-n. 4-7 volte
CARNI FRESCHE MAGRE ROSSE	-n. 1 volta come condimento del primo piatto -n. 2 volte come secondo piatto
CARNI TRASFORMATE (prosciutto crudo, cotto, bresaola)	-n. 0-1 volta come condimento del primo piatto -n. 0-1 volte come secondo piatto
PESCE fresco/surgelato: A rotazione devono essere proposte tipologie diverse	-n. 1 volta come condimento del primo piatto -n. 3 volte come secondo piatto
TONNO IN SCATOLA	-n. 0-1 volte come condimento del primo piatto
UOVA	-n. 1 volta come pasta all'uovo -n. 1 volta come secondo piatto -n.0- 1 volta sotto forma di sfornato/hamburger
FORMAGGIO: A rotazione devono essere proposte tipologie diverse	-n. 0-1 volte come secondo piatto -n.0- 1 volta sotto forma di sfornato/hamburger
LEGUMI	n. 3 volte: proposti come condimento del primo piatto (in brodo o asciutto) e/o come secondo piatto sotto forma di sfornato/hamburger

- nel menù invernale il piatto freddo non deve essere proposto più di una volta a settimana;
- è vietato l'uso di condimenti aggiunti come l'uso di ossa surgelate, esaltatori di sapidità, quali ad esempio dadi da brodo, in sostituzione vanno utilizzate spezie e erbe aromatiche fresche varie;
- il sale da utilizzare sempre in quantità minime deve essere di tipo iodato;
- gradimento dei piatti proposti.



Inoltre, si chiede di evidenziare nel menu ospedaliero inviato al servizio di Dietetica le caratteristiche degli ingredienti (ad esempio se si tratta di un surgelato o alimento di origine biologica, ecc.).

**Nella tabella seguente si riportano i possibili alimenti a sostituzione degli alimenti principali:**

<b>Alimento da sostituire</b>	<b>Alimento per la sostituzione</b>
Latte intero o parzialmente scremato	Yogurt, caffè d'orzo, the, camomilla
Fette biscottate	Biscotti, pane
Marmellata	Miele, crema di nocciola
Pasta di semola	pasta all'uovo (fogli, ripiena e non), riso brillato, orzo, farro, crema di mais/tapioca/riso, semolino, polenta, crema di verdure/minestrone/brodo con pastina o altro cereale in chicco
Carne magra	Carne bianca, carne rossa magra, pesce, formaggio fresco/stagionato, uova, legumi e prosciutto/bresaola, omogeneizzato di carne o pesce
Ortaggi	patate, purea
Frutta	Frutta cotta, mousse di frutta (polpa), omogeneizzato di frutta, budino
Pane bianco o integrale	Crackers, grissini

### III. GRAMMATURE DI RIFERIMENTO DEGLI ALIMENTI

#### **BRODI**

		<b>BAMBINI (1-14 anni)</b>	<b>ADULTI (dai 15 anni in poi)</b>
Brodo vegetale ottenuto da verdure fresche		cc 220/250	cc 250
Brodo di carne: ottenuto da carne e verdure fresche		cc 220/250	cc 250
Verdura fresca per passati		200/250	250
Legumi per passati	Secchi	30/40	40/50
	freschi o surgelati	90/120	120/150

#### **CEREALI PER PRIMI PIATTI IN BRODO**

		<b>BAMBINI (1-14 anni)</b>	<b>ADULTI (dai 15 anni in poi)</b>
Pastina di semola per brodi vegetali o di carne o per passati vari (verdure e/o legumi)		30/35	40
Riso		30/35	40
Farro perlato, orzo perlato		30/35	40
Pasta all'uovo non ripiena: es. maltagliati	Secca	25/35	40
	Fresca	35/50	50
Crostini di pane fresco tostato al forno o grissini		35/40	40

#### **CEREALI PER PRIMI PIATTI ASCIUTTI**

		<b>BAMBINI (1-14 anni)</b>	<b>ADULTI (dai 15 anni in poi)</b>
Pasta di semola		60	80
Riso		60	80
Farro perlato, orzo perlato		60	80
Gnocchi di patate freschi o surgelati		150/180	180/200
Strozzapreti freschi o surgelati		80/100	100/120
Farina di mais per polenta		70/80	80/100
Pasta all'uovo fresca o surgelata ripiena al formaggio		100/125	125
Pasta all'uovo non ripiena: es. tagliatelle	secca	60	80
	fresca	80/100	100

### **INGREDIENTI PER SALSE (PRIMI ASCIUTTI)**

		<b>BAMBINI (1-14 anni)</b>	<b>ADULTI (dai 15 anni in poi)</b>
Pomodoro		40	50
Verdure fresche/surgelate		80	100
Carne fresca / Uovo / Formaggio		30/40	50
Pesce fresco o surgelato		50/60	70
Tonno sott'olio sgocciolato		30/40	50
Legumi	Secchi	30/40	40/50
	freschi o surgelati	90/120	120/150

### **CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI**

		<b>BAMBINI (1-14 anni)</b>	<b>ADULTI (dai 15 anni in poi)</b>
Parmigiano Reggiano/ Grana Padano		5	5
Olio extravergine d'oliva per primi piatti		10	10

### **SECONDI PIATTI**

		<b>BAMBINI (1-14 anni)</b>	<b>ADULTI (dai 15 anni in poi)</b>
Carne fresca		100	100
Prosciutto o bresaola		50	80
Pesce fresco o surgelato		150	150
Uova		n. 1	n. 1
Formaggi freschi molli (es. squacquerone, o casatella, o stracchino, ect.)		100	100
Formaggio media stagionatura (es. caciotta, Emmenthal, Asiago, ect.)		50	70
Formaggio alta stagionatura (es. Parmigiano Reggiano)		40	40
Legumi come ingrediente all'interno delle ricette	secchi	15/20	20/25
	freschi o surgelati	45/60	60/75

### **CONTORNI**

	<b>BAMBINI (1-14 anni)</b>	<b>ADULTI (dai 15 anni in poi)</b>
Ortaggi freschi cotti o verdura cruda	150	200
Insalata	50	80
Patate	150	200
Purea di patate (grammatura ricetta finita)	200	250

### **VARIE**

	<b>BAMBINI (1-14 anni)</b>	<b>ADULTI (dai 15 anni in poi)</b>
Pane bianco a fette / panino integrale	60	60
Panino al latte	/	80
Frutta fresca intera (cruda o cotta)	150	150
Mousse di frutta	100	100

### **MERENDE**

	<b>BAMBINI (1-14 anni)</b>	<b>ADULTI (dai 15 anni in poi)</b>
Latte intero	100	/
Latte parzialmente scremato	/	150
Yogurt (unità da g 125)	1	1
Miele (spalmare)	20/25	20/25
Marmellata/confettura (da spalmare, gusti vari)	25	25
Crema di nocciola (spalmare)	25/30	25/30
Biscotti, fette biscottate, grissini, crackers	20	30
Budino (gusti vari)	100	100

### **NOTE**

- ✓ **Le quantità sopracitate si riferiscono al peso dell'alimento espresso in grammi, a crudo (eccetto i prodotti da forno) e al netto degli scarti.** Per il pesce congelato/surgelato, il peso si riferisce al prodotto scongelato, sgocciolato e privato della pelle.
- ✓ Qualora vi fosse la necessità di impiego di **OLIO MCT**, esso dovrà essere sostituito all'olio extravergine di olive nelle medesime quantità. In tal caso la dieta diventerà una "Dieta ad personam".

I menù potranno essere revisionati e/o modificati su richiesta del Servizio di Dietetica al fine di:

- aumentare la gradevolezza/ palatabilità dei piatti;
- garantire ulteriore variabilità di alimenti e ricette;
- rispondere a esigenze nutrizionali emerse nel tempo (es. Dieta per fibrosi cistica o anoressia);
- garantire coerenza con l'aggiornamento alle linee guida nutrizionali.

Qualora il Fornitore avesse la necessità di modificare il menù ospedaliero dovrà procedere previo accordo con il Servizio di Dietetica e le variazioni dovranno garantire il principio di equivalenza nutrizionale.

## **IV. METODI DI COTTURA**

I metodi di cottura da privilegiare sono quelli più semplici che limitino l'uso dei grassi, da aggiungere solo a fine cottura e mantengano inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti:

### BRASATA/STUFATA

Consente la cottura prolungata mediante l'aggiunta di liquidi, acqua o brodo vegetale ottenuto da verdure fresche, quindi un intenerimento degli alimenti senza grosse perdite nutrizionali;

### FORNO

Consente di ottenere alimenti appetibili, croccanti, dorati ecc...;

### PIASTRA

Consente l'eliminazione dei grassi, tuttavia è consigliabile nelle realtà in cui il consumo è immediatamente successivo alla cottura per motivi organolettici;

### LESSATURA

Comporta soprattutto nei vegetali la perdita parziale di Sali minerali e alcune vitamine nell'acqua di cottura. Tali perdite possono essere limitate prevedendo tempi di cottura brevi e ridotte quantità di liquido utilizzate;

### VAPORE

Consente un minore perdita di sali minerali e di vitamine rispetto alla lessatura.

### VIETATI:

- alimenti fritti e pre-fritti industriali (es., cotolette, cordon-blue, bastoncini di pesce, patatine, verdure pastellate, ecc.);
- carni cotte al sangue e crude;
- uova crude;
- pesce crudo.

## V. DIETE SPECIALI STANDARD: COMPOSIZIONE, ALIMENTI, GRAMMATURE,

Di seguito si riportano le descrizioni delle diete speciali standard da n. 1 a n.22 e le 17 diete del protocollo nutrizionale peri operatorio.

### 1. DIETA STANDARD VITTO COMUNE 1800 Kcal

È una dieta bilanciata, dedicata a tutti i degenti che non necessitano di particolari limitazioni dietoterapiche, senza stress metabolico correlato a patologia (ad es., intervento di chirurgia programmata o esami).

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- utenti di età pediatrica (fascia 6-14 anni);
- utenti adulti che necessitano un apporto calorico ridotto

La Dieta Standard Vitto Comune 1800 Kcal corrisponde al menù ospedaliero.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	73	292	16
Lipidi	67	603	33
Glicidi	249	934	51

#### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Zucchero	5
Fette biscottate	40
Marmellata	25
Pasta di semola	90
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	40
Pane	100
Mousse di frutta (polpa)	100

#### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte intero	200
Zucchero	5
Fette biscottate	40
Marmellata	25
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	60
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	50
<b>Merenda</b>	
Mousse di frutta (polpa)	100
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	30
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	50

## 2. DIETA STANDARD VITTO COMUNE 2000 Kcal

È una dieta normocalorica bilanciata, dedicata a tutti i degenti che non necessitano di particolari limitazioni dietoterapiche, senza stress metabolico correlato a patologia (ad es., intervento di chirurgia programmata o esami).

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- utenti di età pediatrica (fascia  $\geq 15$  anni);
- utenti adulti.

La Dieta Standard Vitto Comune 2000 Kcal corrisponde al menù ospedaliero.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	78	312	16
Lipidi	76	684	34
Glicidi	271	1016	50

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	200
Zucchero	5
Fette biscottate	40
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	50
Pane	100
Mousse di frutta (polpa)	100

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte parzialmente scremato	200
Zucchero	5
Fette biscottate	40
Marmellata	25
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	80
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	50
<b>Merenda</b>	
Mousse di frutta (polpa)	100
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	50



### 3. DIETA OSPEDALIERA FORTIFICATA IN CALORIE E PROTEINE 2500 Kcal

Dieta ad elevato contenuto proteico ed energetico specificatamente strutturata, il volume delle preparazioni è ridotto ma ad elevata densità calorico- proteica (MENU' COMPATTO). Indicata nella popolazione geriatrica ove vi è solitamente inappetenza, oncologici, malattie croniche, ecc.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	118	472	19
Lipidi	109	981	39
Glicidi	277	1039	42

#### *Spettanze sulle 24 ore*

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Zucchero	10
Fette biscottate	40
Marmellata	25
Pasta di semola	120
Parmigiano	40
Carne magra	200
Ortaggi freschi	200
yogurt inero	250
Olio extravergine di oliva	30
Robiola	100
Prosciutto cotto	40
Cracker	90

#### *Esempio di distribuzione giornaliera*

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte intero	200
Zucchero	10
Fette biscottate	40
Marmellata	25
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	60
Parmigiano/Grana	20
Carne magra	100
Ortaggi freschi	100
Yogurt intero	125
Olio extravergine di oliva	15
Cracker	30
<b>Merenda</b>	
Cracker	30
Prosciutto cotto	40
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	60
Parmigiano/Grana	20
Carne magra	100
Ortaggi freschi	100
Robiola	100
Cracker	30
Olio extravergine di oliva	15
<b>Spuntino serale</b>	
yogurt intero	125

**NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:** Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico-proteico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con n. 1 o 2 Supporti Nutrizionali Orali da assumere nell'arco della giornata.

#### 4. DIETA IPERCALORICA E IPERPROTEICA 2600 Kcal

Dieta caratterizzata da un contenuto di calorie e proteine aumentato. È indicata per i degenti che necessitano di un maggiore fabbisogno nutrizionale (ad esempio, pazienti giovani sottoposti ad intervento di chirurgia programmata, riabilitazione post intervento ortopedico ecc.).

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	115	460	18
Lipidi	96	864	32
Glicidi	353	1324	50

##### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Zucchero	5
Fette biscottate	40
Marmellata	25
Pasta di semola	140
Parmigiano	20
Carne magra	300
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	50
Pane	200
Prosciutto crudo	40
Yogurt intero	125

##### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte intero	200
Zucchero	5
Fette biscottate	40
Marmellata	25
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	100
Parmigiano	10
Carne magra	150
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	50
<b>Merenda</b>	
Pane	50
Prosciutto crudo	40
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	40
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	150
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Pane	100
Olio extravergine di oliva	25
<b>Spuntino Serale</b>	
Yogurt intero	125

**NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:** Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico-proteico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con n. 1 o 2 Supporti Nutrizionali Orali da assumere nell'arco della giornata.

## 5. DIETA SENZA GLUTINE 1800 Kcal

È una dieta bilanciata, dedicata a tutti i degenti con “Intolleranza, sensibilità o allergia al glutine” che non necessitano di particolari limitazioni dietoterapiche senza stress metabolico correlato a patologia (ad esempio, intervento di chirurgia programmata o esami).

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- utenti di età pediatrica (fascia 6-14 anni);
- utenti adulti che necessitano un apporto calorico ridotto

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	70	280	15
Lipidi	75	675	36
Glicidi	238	893	48

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Zucchero	5
Fette biscottate SG	40
Marmellata	25
Pasta SG	90
Parmigiano	20
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	40
Pane SG	100
Mousse di frutta (polpa)	100

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte intero	200
Zucchero	5
Fette biscottate SG	40
Marmellata	25
<b>Pranzo</b>	
Pasta SG	60
Parmigiano	10
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane SG	50
<b>Merenda</b>	
Mousse di frutta (polpa)	100
<b>Cena</b>	
Pasta SG	30
Parmigiano	10
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane SG	50

## 6. DIETA SENZA GLUTINE 2000 Kcal

È una dieta normocalorica bilanciata dedicata a tutti i degenti con “Intolleranza, sensibilità o allergia al glutine” che non necessitano di particolari limitazioni dietoterapiche. senza stress metabolico correlato a patologia. (ad esempio, intervento di chirurgia programmata o esami).

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- utenti di età pediatrica (fascia ≥ 15 anni);
- utenti adulti.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	79	316	16
Lipidi	80	720	35
Glicidi	267	1001	49

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	200
Zucchero	5
Fette biscottate SG	40
Marmellata	25
Pasta SG	120
Parmigiano	20
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	40
Pane SG	100
Budino	100
Yogurt	125

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte parzialmente scremato	200
Zucchero	5
Fette biscottate SG	40
Marmellata	25
<b>Pranzo</b>	
Pasta SG	80
Parmigiano/Grana	10
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane SG	50
<b>Merenda</b>	
Budino	100
<b>Cena</b>	
Pasta SG	40
Parmigiano	10
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Yogurt	125
Pane SG	50

## 7. DIETA PER PLURIALLERGIE 1800 Kcal

È una dieta normocalorica che prevede l'esclusione di alcuni allergeni che possono essere presenti in diverse preparazioni (es: proteine del latte vaccino, uova, legumi, crostacei, pesce).

Indicata per pazienti con allergie o intolleranze alimentari.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	80	320	18
Lipidi	57	513	29
Glicidi	252	945	53

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	150
Zucchero	5
Fette biscottate	40
Miele	25
Pasta di semola	120
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	50
Pane	100
Mousse di frutta (polpa)	100

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
The o caffè d'orzo	150
Zucchero	5
Fette biscottate	30
Miele	25
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	80
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	50
<b>Merenda</b>	
Mousse di frutta (polpa)	100
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	40
Parmigiano	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	50

## 8. DIETA IPOPROTEICA- IPOPOTASSICA - A CONTENUTO CONTROLLATO DI SODIO (50gr di proteine) 1900 Kcal

È una dieta normocalorica a ridotto contenuto di proteine, potassio con un contenuto di sodio  $\geq 5$  gr. Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di degenti con insufficienza renale

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	48	192	10
Lipidi	77	693	35
Glicidi	295	1106	55
Potassio	mg 2000		
Sodio	Gr 5		
Fosforo	mg 679		

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	150
Zucchero	5
Fette aproteiche	80
Marmellata	25
Pasta di semola	80
Pasta aproteica	40
Parmigiano	10
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	300
Olio extravergine di olive	60
Pane	100
Mousse di frutta (polpa)	100

*Esempio di distribuzione giornaliera*

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
The	150
Zucchero	5
Fette aproteiche	40
Marmellata	25
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	80
Parmigiano	5
Ortaggi freschi	100
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Fette aproteiche	40
<b>Merenda</b>	
Mousse di frutta (polpa)	100
Pane	50
Olio extravergine di oliva	10
<b>Cena</b>	
Pasta aproteica	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	100
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	25
Pane	50

**NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:**

Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con Supporto Nutrizionale Orale quale: n. 1 brick da 200 ml/die a basso contenuto proteico da sorseggiare nell'arco della giornata.

## 9. DIETA IDRICA LIQUIDI CHIARI

Tale dieta prevede solamente preparazioni che hanno una consistenza liquida, con fluidità simile all'acqua e che defluiscono velocemente al transito oro-faringo-esofageo.

Indicata in condizioni in cui è richiesta una graduale ripresa dell'alimentazione per os (periodo che segue specifici interventi chirurgici e/o procedure diagnostico-terapeutiche e/o trattamenti radioterapici o come svezzamento dal supporto nutrizionale artificiale)

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	2	8	2
Lipidi	1	9	1
Glicidi	84	315	97

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	150
Camomilla	150
Brodo di carne	200
Brodo vegetale	200
Succo di frutta limpido	600
Caffè d'orzo	150

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
The	150
Zucchero	5
Succo di frutta limpido senza polpa	200
<b>Pranzo</b>	
Brodo di carne	200
Succo di frutta limpido senza polpa	200
<b>Merenda</b>	
Caffè d'orzo	150
Zucchero	5
<b>Cena</b>	
Brodo vegetale	200
Succo di frutta limpido	200
camomilla	200
Zucchero	5

### **NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:**

Tale dieta risulta essere carente in nutrienti e in calorie. Il fabbisogno proteico-calorico va garantito attraverso la pianificazione di un Supporto Nutrizionale Artificiale.



## 10. PROTOCOLLO NUTRIZIONALE PERIOPERATORIO (PNP) MENU' BASE

Tale dieta rappresenta il menù base da utilizzare per estrapolare le 17 diete che compongono il protocollo nutrizionale perioperatorio, che verrà descritto di seguito.

Ciascuna dieta del protocollo viene assegnata al paziente chirurgico dal medico dell'unità operativa in funzione della capacità anatomico-funzionali del tratto gastrointestinale residuo, con l'obiettivo di prevenire la distensione dell'area trattata chirurgicamente e/o prevenire/modulare le sintomatologie che possono insorgere nell'immediato periodo post-operatorio.

Tale protocollo è indicato per pazienti sottoposti a chirurgia dell'ESOFAGO, STOMACO, COLON RETTO, PANCREAS, VESCICA, PROSTATA, UTERO, ORL.

Le preparazioni che compongono le 17 diete di questo protocollo sono le medesime della DIETA IDRICA LIQUIDI CHIARI (n.9), DIETA BASE PROTOCOLLO NUTRIZIONALE PERIOPERATORIO (n.10), DIETA CREMOSA 2300 kcal (n.20), DIETA MORBIDA TRITATA (n.19) e DIETA STANDARD vitto comune 2000 kcal (n.2).

Le diete del PNP possono essere richieste per 1 o più giorni di degenza, a volte anche per 1 solo pasto (vedi tabella 1).

Il personale di reparto dovrà somministrare al paziente il supporto nutrizionale orale ORAL IMPACT e/o bevanda a base di MALTODESTRINE nei modi e nelle quantità previsti dal piano dietetico. Quando lo schema dietetico lo prevede il personale di reparto dovrà somministrare lo spuntino serale e mattutino.

TAB. 1	PROTOCOLLO NUTRIZIONALE PERIOPERATORIO (le diete nei giorni pre e post intervento)																			
	NUMERO DIETA →	9	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	
ESOFAGECTOMIA CON ANASTOMOSI CERVICALE	Giorno →		4°	5°	6°															
ESOFAGECTOMIA CON ANASTOMOSI TORACICA	Giorno →		6°	7°	8°															
GASTRECTOMIA TOTALE	Giorno →		4°			5°	6°													
RESEZIONE GASTRICA SUBTOTATE	Giorno →	1°						2°	3°	4°										
CHIRURGIA COLORETTALE	Giorno →										INT	1°	2°							
DUODENOCEFALOPANCREASECTOMIA	Giorno →	1°												INT *	2°	3°	4°	5°	6°	
PANCREASECTOMIA DISTALE	Giorno →													INT *	1°	2°	3°			4°
RESEZIONI EPATICHE LAPAROTIMICHE	Giorno →	INT												INT *						
CHIRURGIA CAVO ORALE, LARINGE, FARINGE	Giorno →													PRE OP *						
CISTECTOMIA CON RICOSTRUZIONE	Giorno →	INT e/o 1°										1°								
ISTERECTOMIA	Giorno →	INT e/o 1°																		

\* Cena prevista per la giornata che precede l'intervento chirurgico.

Di seguito verranno descritte tutte le 17 diete del protocollo nutrizionale perioperatorio, da somministrate ai pazienti chirurgici nelle modalità e tempi previsti dalla tabella n°1 sopra descritta:

<b>DIETA 28</b>	<b>PNP ESOFAGO/STOMACO DIETA 01</b>					
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 575</b>	
<b>Proteine</b>	18,45 g	=	73,80 kcal	=	12,81 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	9,64 g	=	86,76 kcal	=	15,07 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	103,84 g	=	415,36 kcal	=	72,12 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (100 ml) o Camomilla (100 ml) o Tisane (100 ml) o Caffè d'Orzo (100 ml);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Supplemento Nutrizionale Orale:</b> Impact Oral (237 ml)</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Pranzo e Cena</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta Limpido [<i>gusto Mela</i>] senza polpa e senza zuccheri aggiunti (200 ml);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Merenda</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (100 ml) o Camomilla (100 ml) o Tisane (100 ml) o Caffè d'Orzo (100 ml);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Note</b>						
Bevande (600 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (Q.B.) = 600 ml/die. Il Supplemento Nutrizionale Orale va consegnato a metà mattina, ma va assunto a piccoli sorsi durante l'arco della giornata.						

<b>DIETA 29</b>	<b>PNP ESOFAGO DIETA 02</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 1.268</b>
<b>Proteine</b>	44,06 g	=	176,24 kcal	=	13,90 % kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	46,32 g	=	416,88 kcal	=	32,87 % kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	168,78 g	=	675,12 kcal	=	53,23 % kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>					
<b>Colazione</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (100 ml) o Camomilla (100 ml) o Tisane (100 ml) o Caffè d'Orzo (100 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (20 g) o Biscotti Secchi (20 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>					
<b>Spuntino</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Supplemento Nutrizionale Orale:</b> Impact Oral (237 ml) <i>Note</i></li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>					
<b>Pranzo</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Semolino (30 g) [<i>preparato con brodo vegetale</i>] o Crema di Riso (30 g) [<i>preparata con brodo vegetale</i>];</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (10 g);</li> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta Limpido [<i>gusto Mela</i>] senza polpa e senza zuccheri aggiunti (200 ml);</li> </ul>					
<b>Merenda</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Yogurt:</b> Yogurt Bianco Cremoso - Intero (125 g) o Bevanda di Soia (170 ml);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>					
<b>Cena</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Semolino (30 g) [<i>preparato con brodo vegetale</i>] o Crema di Riso (30 g) [<i>preparata con brodo vegetale</i>];</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (10 g);</li> <li>➤ <b>Yogurt</b> Bianco - Intero (125 g) o Bevanda di Soia (170 ml).</li> </ul>					
<b>Spuntino Serale</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (100 ml) o Camomilla (100 ml) o Tisane (100 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (20 g) o Biscotti Secchi (20 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>					
<b>Note</b>					
<p>Bevande (400 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (500 ml, da assumere lontano dai pasti principali) = 900 ml/die.  Il Supplemento Nutrizionale Orale va consegnato a metà mattina, ma va assunto a piccoli sorsi durante l'arco della giornata.  In caso di iperglicemia/ipertigliceridemia valutare se apportare o meno la sottrazione degli zuccheri semplici aggiunti.  L'opzione Bevanda di Soia copre le necessità di coloro che non possono o non desiderano assumere latte vaccino.  Assumere i pasti lentamente e rimanere seduti con il busto in posizione verticale per almeno 30-60 minuti dopo i pasti.</p>					

<b>DIETA 30</b>		<b>PNP ESOFAGO DIETA 03</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 1.879</b>	
<b>Proteine</b>	87,93 g	=	351,72 kcal	=	18,72 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	66,88 g	=	601,92 kcal	=	32,03 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	231,37 g	=	925,48 kcal	=	49,25 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Yogurt:</b> Yogurt Bianco Cremoso - Intero (125 g) o Bevanda di Soia (170 ml);</li> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Dessert:</b> Budino al Cacao (125 g) o Budino alla Vaniglia (125 g);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Pranzo</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Brodo (per diluire):</b> Brodo Vegetale [Filtrato] (200 ml);</li> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina Micron in Brodo Vegetale (40 g) o Semolino [preparato con brodo vegetale] (40 g) o Crema di Riso [preparata con brodo vegetale] (40 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto Cremoso:</b> Pollo (100 g) o Tacchino (90 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Patate:</b> Purè di Patate a consistenza Semiliquida (150 g) [Purè di Patate diluito con Brodo Vegetale];</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (15 g);</li> <li>➤ <b>Frutta:</b> Purea di Mele (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g).</li> </ul>						
<b>Merenda</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Yogurt:</b> Yogurt Bianco Cremoso - Intero (125 g) o Bevanda di Soia (170 ml);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Cena</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Brodo (per diluire):</b> Brodo Vegetale [Filtrato] (200 ml);</li> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina Micron in Brodo Vegetale (40 g) o Semolino [preparato con brodo vegetale] (40 g) o Crema di Riso [preparata con brodo vegetale] (40 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto Cremoso:</b> Pollo (100 g) o Tacchino (90 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Patate:</b> Purè di Patate a consistenza Semiliquida (150 g) [Purè di Patate diluito con Brodo Vegetale];</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (15 g);</li> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta Limpido [gusto Mela] senza polpa e senza zuccheri aggiunti (200 ml).</li> </ul>						
<b>Spuntino Serale</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Note</b>						
<p>Bevande (500 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (1.000 ml, da assumere lontano dai pasti principali) = 1.500 ml/die.          In base alle condizioni cliniche del paziente valutare la necessità di aggiungere o meno un Supplemento Nutrizionale Orale.</p>						

<b>DIETA 31</b>		<b>PNP STOMACO DIETA 02</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 1.227</b>	
<b>Proteine</b>	39,54 g	=	158,16 kcal	=	12,89 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	42,45 g	=	382,05 kcal	=	31,12 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	171,84 g	=	687,36 kcal	=	55,99 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (200 ml) o Camomilla (200 ml) o Tisane (200 ml) o Caffè d'Orzo (200 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (20 g) o Biscotti Secchi (20 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Supplemento Nutrizionale Orale:</b> Impact Oral (237 ml)</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Pranzo</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto:</b> Semolino [<i>preparato con brodo vegetale</i>] (30 g) o Crema di Riso [<i>preparata con brodo vegetale</i>] (30 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (10 g);</li> <li>➤ <b>Frutta:</b> Purea di Mele (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g).</li> </ul>						
<b>Merenda</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Yogurt:</b> Yogurt Bianco Cremoso - Intero (125 g) o Bevanda di Soia (170 ml);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Cena</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto:</b> Semolino [<i>preparato con brodo vegetale</i>] (30 g) o Crema di Riso [<i>preparata con brodo vegetale</i>] (30 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (10 g);</li> <li>➤ <b>Frutta:</b> Purea di Mele (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g).</li> </ul>						
<b>Spuntino Serale</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (200 ml) o Camomilla (200 ml) o Tisane (200 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (20 g) o Biscotti Secchi (20 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Note</b>						
<p>Bevande (400 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (500 ml, da assumere lontano dai pasti principali) = 900 ml/die.          Il Supplemento Nutrizionale Orale va consegnato a metà mattina, ma va assunto a piccoli sorsi durante l'arco della giornata.          In caso di iperglicemia/ipertigliceridemia valutare se apportare o meno la sottrazione degli zuccheri semplici aggiunti.          L'opzione Bevanda di Soia copre le necessità di coloro che non possono o non desiderano assumere latte vaccino.          Assumere i pasti lentamente e rimanere seduti con il busto in posizione verticale per almeno 30-60 minuti dopo i pasti.</p>						

<b>DIETA 32</b>		<b>PNP STOMACO DIETA 03</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 2.001</b>	
<b>Proteine</b>	97,10 g	=	388,40 kcal	=	19,40 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	63,90 g	=	575,10 kcal	=	28,73 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	259,59 g	=	1.038,36 kcal	=	51,87 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Latte/Yogurt:</b> Latte Parzialmente Scremato (150 ml) o Yogurt Bianco Cremoso - Intero (125 g) o Bevanda di Soia (170 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Panino imbottito:</b> Pane Comune all'Olio (50 g) o Grissini (30 g) o cracker non salati (35 g) con Prosciutto Cotto [Sgrassato] (30 g) o Prosciutto Crudo [Sgrassato] (30 g) o Affettato di Tacchino (30 g);</li> <li>➤ <b>Frutta:</b> Frutta Fresca di Stagione da consumare senza buccia [Mela (150 g) o Pera (150 g) o Pesca (150 g) o Banana (100 g)] o Mela Cotta da consumare senza buccia (150 g) o Pura di Mela (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Pranzo</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto Asciutto:</b> Pasta di Semola (50 g) o Riso (55 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Patate:</b> Patate al Vapore (100 g) o Purè di Patate (90 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (15 g);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Merenda</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Panino imbottito:</b> Pane Comune all'Olio (50 g) o Grissini (30 g) o cracker non salati (35 g) con Prosciutto Cotto [Sgrassato] (30 g) o Prosciutto Crudo [Sgrassato] (30 g) o Affettato di Tacchino (30 g);</li> <li>➤ <b>Frutta:</b> Frutta Fresca di Stagione da consumare senza buccia [Mela (150 g) o Pera (150 g) o Pesca (150 g) o Banana (100 g)] o Mela Cotta da consumare senza buccia (150 g) o Pura di Mela (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Cena</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto Asciutto:</b> Pasta di Semola (50 g) o Riso (55 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Patate:</b> Patate al Vapore (100 g) o Purè di Patate (90 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (15 g);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino Serale</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Note</b>						
<p>Bevande (150 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (1.350 ml, da assumere lontano dai pasti principali) = 1.500 ml/die.            In base alle condizioni cliniche del paziente valutare la necessità di aggiungere o meno un Supplemento Nutrizionale Orale.</p>						

<b>DIETA 33</b>		<b>PNP STOMACO DIETA 04</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 704</b>	
<b>Proteine</b>	12,81 g	=	51,24 kcal	=	7,27 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	28,27 g	=	254,43 kcal	=	36,11 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	99,74 g	=	398,96 Kcal	=	56,62 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (15 g) o Biscotti Secchi (15 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta Limpido [<i>gusto Mela</i>] senza polpa e senza zuccheri aggiunti (200 ml);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Pranzo</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto:</b> Semolino [<i>preparato con brodo vegetale</i>] (15 g) o Crema di Riso [<i>preparata con brodo vegetale</i>] (15 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (10 g).</li> </ul>						
<b>Merenda</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Frutta:</b> Purea di Mele (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Cena</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto:</b> Semolino [<i>preparato con brodo vegetale</i>] (15 g) o Crema di Riso [<i>preparata con brodo vegetale</i>] (15 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (10 g).</li> </ul>						
<b>Spuntino Serale</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (15 g) o Biscotti Secchi (15 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Note</b>						
<p>Bevande (500 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (1.000 ml, da assumere lontano dai pasti principali) = 1.500 ml/die.            In caso di iperglicemia/ipertigliceridemia valutare se apportare o meno la sottrazione degli zuccheri semplici aggiunti.            Assumere i pasti lentamente e rimanere seduti con il busto in posizione verticale per almeno 30-60 minuti dopo i pasti.            In base alle condizioni cliniche del paziente valutare la necessità di aggiungere o meno un Supplemento Nutrizionale Orale.</p>						

<b>DIETA 34</b>		<b>PNP STOMACO DIETA 05</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 1.382</b>	
<b>Proteine</b>	64,58 g	=	258,32 kcal	=	18,69 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	56,80 g	=	511,20 kcal	=	36,98 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	153,16 g	=	612,64 Kcal	=	44,33 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (20 g) o Biscotti Secchi (20 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Frutta:</b> Purea di Mele (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Pranzo</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto Asciutto:</b> Pastina di Semola (30 g) con Olio Extravergine di Oliva (5 g) o Pastina di Semola (30 g) con Burro (5 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Patate:</b> Patate al Vapore (100 g) o Purè di Patate (90 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (15 g).</li> </ul>						
<b>Merenda</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Frutta:</b> Purea di Mele (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Cena</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto Asciutto:</b> Pastina di Semola (30 g) con Olio Extravergine di Oliva (5 g) o Pastina di Semola (30 g) con Burro (5 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Patate:</b> Patate al Vapore (100 g) o Purè di Patate (90 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (15 g).</li> </ul>						
<b>Spuntino Serale</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (20 g) o Biscotti Secchi (20 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Note</b>						
<p>Bevande (300 ml) + Acqua Oligominerale Natuale (1.000 ml, da assumere lontano dai pasti principali) = 1.500 ml/die.            In caso di iperglicemia/ipertigliceridemia valutare se apportare o meno la sottrazione degli zuccheri semplici aggiunti.            Assumere i pasti lentamente e rimanere seduti con il busto in posizione verticale per almeno 30-60 minuti dopo i pasti.            In base alle condizioni cliniche del paziente valutare la necessità di aggiungere o meno un Supplemento Nutrizionale Orale</p>						



<b>DIETA 35</b>		<b>PNP STOMACO DIETA 06</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 1.937</b>	
<b>Proteine</b>	95,64 g	=	382,56 kcal	=	19,74 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	61,31 g	=	551,79 kcal	=	28,48 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	250,84 g	=	1.003,36 Kcal	=	51,78 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Latte/Yogurt:</b> Latte Parzialmente Scremato (150 ml) o Yogurt Bianco Cremoso - Intero (125 g) o Bevanda di Soia (170 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Panino imbottito:</b> Pane Comune all'Olio (50 g) o Grissini (30 g) o cracker non salati (35 g) con Prosciutto Cotto [<i>Sgrassato</i>] (30 g) o Prosciutto Crudo [<i>Sgrassato</i>] (30 g) o Affettato di Tacchino (30 g);</li> <li>➤ <b>Frutta:</b> Frutta Fresca di Stagione da consumare senza buccia [Mela (150 g) o Pera (150 g) o Pesca (150 g) o Banana (100 g)] o Mela Cotta da consumare senza buccia (150 g) o Purea di Mela (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Pranzo</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto Asciutto:</b> Pasta di Semola (50 g) o Riso (55 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Patate/Contorno:</b> Patate (100 g) o Zucchine al Vapore (250 g) o Carote al Vapore (150 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (15 g);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Merenda</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Panino imbottito:</b> Pane Comune all'Olio (50 g) o Grissini (30 g) o cracker non salati (35 g) con Prosciutto Cotto [<i>Sgrassato</i>] (30 g) o Prosciutto Crudo [<i>Sgrassato</i>] (30 g) o Affettato di Tacchino (30 g);</li> <li>➤ <b>Frutta:</b> Frutta Fresca di Stagione da consumare senza buccia [Mela (150 g) o Pera (150 g) o Pesca (150 g) o Banana (100 g)] o Mela Cotta da consumare senza buccia (150 g) o Purea di Mela (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Cena</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto Asciutto:</b> Pasta di Semola (50 g) o Riso (55 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o Platessa (130 g) o Pesce Persico (130 g);</li> <li>➤ <b>Patate/Contorno:</b> Patate (100 g) o Zucchine al Vapore (250 g) o Carote al Vapore (150 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (15 g);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino Serale</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Note</b>						
<p>Bevande (150 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (1.350 ml, da assumere lontano dai pasti principali) = 1.500 ml/die.          In caso di iperglicemia/ipertigliceridemia valutare se apportare o meno la sottrazione degli zuccheri semplici aggiunti.          L'opzione Bevanda di Soia copre le necessità di coloro che non possono o non desiderano assumere latte vaccino.          Assumere i pasti lentamente e rimanere seduti con il busto in posizione verticale per almeno 30-60 minuti dopo i pasti.          In base alle condizioni cliniche del paziente valutare la necessità di aggiungere o meno un Supplemento Nutrizionale Orale</p>						

<b>DIETA 36</b>		<b>PNP COLON RETTO VESCICA PROSTATA UTERO DIETA 00</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 477</b>	
<b>Proteine</b>	28,12 g	=	112,48 kcal	=	23,54 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	15,58 g	=	140,22 kcal	=	29,35 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	56,29 g	=	225,16 Kcal	=	47,11 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
➤ <b>Nulla per os</b> / Bevanda a base di Maltodestrine [in relazione dell'orario dell'intervento, vedi Protocollo]						
<b>Spuntino</b>						
➤ <b>Nulla per os.</b>						
<b>Pranzo</b>						
➤ <b>Nulla per os.</b>						
<b>Merenda</b>						
➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).						
<b>Cena</b>						
➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina di Semola in Brodo Vegetale (40 g) o Semolino [preparato con brodo vegetale] (40 g) o Crema di Riso [preparata con brodo vegetale] (40 g);						
➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);						
➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (10 g);						
➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta Limpido [gusto Mela] senza polpa e senza zuccheri aggiunti (200 ml);						
➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).						
<b>Spuntino Serale</b>						
➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).						
<b>Note</b>						
Bevande (200 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (1.000 ml) = 1.200 ml/die.						
In caso di iperglicemia/ipertigliceridemia valutare se apportare o meno la sottrazione degli zuccheri semplici aggiunti.						
Assumere i pasti lentamente e rimanere seduti con il busto in posizione verticale per almeno 30-60 minuti dopo i pasti.						
In base alle condizioni cliniche del paziente valutare la necessità di aggiungere o meno un Supplemento Nutrizionale Orale.						

<b>DIETA 37</b>		<b>PNP COLON RETTO DIETA 01</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 1.387</b>	
<b>Proteine</b>	67,25 g	=	269,00 kcal	=	19,39 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	42,83 g	=	385,47 kcal	=	27,79 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	183,21 g	=	732,84 Kcal	=	52,82 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Yogurt:</b> Yogurt Bianco Cremoso - Intero (125 g) o Bevanda di Soia (170 ml);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Pranzo</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina di Semola in Brodo Vegetale (30 g) o Riso in Brodo Vegetale (30 g) o Semolino [preparato con brodo vegetale] (30 g) o Crema di Riso [preparata con brodo vegetale] (30 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Patate:</b> Patate al Vapore (100 g) o Purè di Patate (90 g);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Forno:</b> Pane Comune all'Olio (25 g) o Grissini (15 g) o cracker non salati (12,5 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (10 g);</li> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta Limpido [gusto Mela] senza polpa e senza zuccheri aggiunti (200 ml);</li> </ul>						
<b>Merenda</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Cena</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina di Semola in Brodo Vegetale (30 g) o Riso in Brodo Vegetale (30 g) o Semolino [preparato con brodo vegetale] (30 g) o Crema di Riso [preparata con brodo vegetale] (30 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Patate:</b> Patate al Vapore (100 g) o Purè di Patate (90 g);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Forno:</b> Pane Comune all'Olio (25 g) o Grissini (15 g) o cracker non salati (12,5 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (10 g);</li> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta Limpido [gusto Mela] senza polpa e senza zuccheri aggiunti (200 ml);</li> </ul>						
<b>Spuntino Serale</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Note</b>						
<p>Bevande (700 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (1.300 ml) = 2.000 ml/die.          In caso di iperglicemia/ipertigliceridemia valutare se apportare o meno la sottrazione degli zuccheri semplici aggiunti.          L'opzione Bevanda di Soia copre le necessità di coloro che non possono o non desiderano assumere latte vaccino.          Assumere i pasti lentamente e rimanere seduti con il busto in posizione verticale per almeno 30-60 minuti dopo i pasti.          In base alle condizioni cliniche del paziente valutare la necessità di aggiungere o meno un Supplemento Nutrizionale Orale</p>						

<b>DIETA 38</b>		<b>PNP COLON RETTO DIETA 02</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 1.883</b>	
<b>Proteine</b>	79,09 g	=	316,36 kcal	=	16,80 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	59,06 g	=	531,54 kcal	=	28,22 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	258,85 g	=	1.035,40 Kcal	=	52,82 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Yogurt:</b> Yogurt Bianco Cremoso - Intero (125 g) o Bevanda di Soia (170 ml);</li> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta (200 ml);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Pranzo</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina di Semola in Brodo Vegetale (40 g) o Riso in Brodo Vegetale (40 g) o Semolino [preparato con brodo vegetale] (40 g) o Crema di Riso [preparata con brodo vegetale] (40 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Patate/Contorno:</b> Patate (100 g) o Zucchine al Vapore (250 g) o Carote al Vapore (150 g);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Forno:</b> Pane Comune all'Olio (50 g) o Grissini (30 g) o cracker non salati (35 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (15 g);</li> <li>➤ <b>Frutta:</b> Frutta Fresca di Stagione da consumare senza buccia [Mela (150 g) o Pera (150 g) o Pesca (150 g) o Banana (100 g)] o Mela Cotta da consumare senza buccia (150 g) o Pura di Mela (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g);</li> </ul>						
<b>Merenda</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Zucchero (5 g) o Miele (7 g) o Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Cena</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina di Semola in Brodo Vegetale (40 g) o Riso in Brodo Vegetale (40 g) o Semolino [preparato con brodo vegetale] (40 g) o Crema di Riso [preparata con brodo vegetale] (40 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Patate/Contorno:</b> Patate (100 g) o Zucchine al Vapore (250 g) o Carote al Vapore (150 g);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Forno:</b> Pane Comune all'Olio (50 g) o Grissini (30 g) o cracker non salati (35 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (10 g) ed Olio Extravergine di Oliva (15 g);</li> <li>➤ <b>Frutta:</b> Frutta Fresca di Stagione da consumare senza buccia [Mela (150 g) o Pera (150 g) o Pesca (150 g) o Banana (100 g)] o Mela Cotta da consumare senza buccia (150 g) o Pura di Mela (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g);</li> </ul>						
<b>Spuntino Serale</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Note</b>						
<p>Bevande (500 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (1.500 ml) = 2.000 ml/die.          In caso di iperglicemia/ipertrigliceridemia valutare se apportare o meno la sottrazione degli zuccheri semplici aggiunti.          L'opzione Bevanda di Soia copre le necessità di coloro che non possono o non desiderano assumere latte vaccino.          Assumere i pasti lentamente e rimanere seduti con il busto in posizione verticale per almeno 30-60 minuti dopo i pasti.          In base alle condizioni cliniche del paziente valutare la necessità di aggiungere o meno un Supplemento Nutrizionale Orale.</p>						

<b>DIETA 39</b>		<b>PNP PANCREAS/FEGATO/ORL DIETA 00</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 660</b>	
<b>Proteine</b>	34,14 g	=	136,56 kcal	=	20,68 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	24,46 g	=	220,14 kcal	=	33,34 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	75,89 g	=	303,56 Kcal	=	45,98 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Alimenti:</b> Seguire le indicazioni riportate sullo Schema della Dieta assegnata.</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Alimenti:</b> Seguire le indicazioni riportate sullo Schema della Dieta assegnata.</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Pranzo</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Alimenti:</b> Seguire le indicazioni riportate sullo Schema della Dieta assegnata.</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Merenda</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Alimenti:</b> Seguire le indicazioni riportate sullo Schema della Dieta assegnata.</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> <li>➤ <b>Bevanda a base di Maltodestrine</b></li> </ul>						
<b>Cena</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina di Semola in Brodo Vegetale (40 g) o Riso in Brodo Vegetale (40 g) o Semolino [preparato con brodo vegetale] (40 g) o Crema di Riso [preparata con brodo vegetale] (40 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o Bistecca di Manzo magro (100) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Contorno:</b> Carote al Vapore (150 g) o Cavolfiore al Vapore (150 g) o Broccoli al Vapore (150) o Fagiolini al Vapore (150 g) o Spinaci al Vapore (150 g) o Finocchi al Vapore (250 g) o Zucchine al Vapore (250 g);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Forno:</b> Pane Comune all'Olio (50 g) o Grissini (30 g) o cracker non salati (35 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (5 g) ed Olio Extravergine di Oliva (15 g);</li> <li>➤ <b>Frutta:</b> Frutta Fresca di Stagione (150 g);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino Serale</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda a base di Maltodestrine</b></li> </ul>						
<b>Note</b>						
<p>Bevande + Acqua Oligominerale Naturale = 1.500 ml/die.  Cena che precede l'intervento chirurgico.  Somministrare n. 4 brik da 200 ml cadauno di Bevanda a base di Maltodestrine (temperatura da frigorifero).</p>						

<b>DIETA 40</b>		<b>PNP PANCREAS DIETA 01</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 408</b>	
<b>Proteine</b>	8,07 g	=	32,28 kcal	=	7,90 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	2,13 g	=	19,17 kcal	=	4,69 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	89,33 g	=	357,32 Kcal	=	87,41 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (10 g) o Biscotti Secchi (10 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta Limpido [<i>gusto Mela</i>] senza polpa e senza zuccheri aggiunti (200 ml);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Pranzo</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina di Semola in Brodo Vegetale (30 g) o Semolino [<i>preparato con brodo vegetale</i>] (30 g) o Crema di Riso [<i>preparata con brodo vegetale</i>] (30 g);</li> </ul>						
<b>Merenda</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (10 g) o Biscotti Secchi (10 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Cena</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina di Semola in Brodo Vegetale (30 g) o Semolino [<i>preparato con brodo vegetale</i>] (30 g) o Crema di Riso [<i>preparata con brodo vegetale</i>] (30 g);</li> </ul>						
<b>Spuntino Serale</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda a base di Maltodestrine</b></li> </ul>						
<b>Note</b>						
<p>Bevande (500 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (Q.B.) = 500 ml/die.            In base alle condizioni cliniche del paziente valutare la necessità di aggiungere o meno un Supplemento Nutrizionale Orale.            Assumere i pasti lentamente e rimanere seduti con il busto in posizione verticale per almeno 30-60 minuti dopo i pasti.</p>						

<b>DIETA 41</b>	<b>PNP PANCREAS DIETA 02</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 699</b>
<b>Proteine</b>	50,89 g	=	203,56 kcal	=	29,08 % kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	7,95 g	=	71,55 kcal	=	10,23 % kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	106,19 g	=	424,76 Kcal	=	60,69 % kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>					
<b>Colazione</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (20 g) o Biscotti Secchi (20 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>					
<b>Spuntino</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta Limpido [<i>gusto Mela</i>] senza polpa e senza zuccheri aggiunti (200 ml);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>					
<b>Pranzo</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina di Semola in Brodo Vegetale (30 g) o Semolino [<i>preparato con brodo vegetale</i>] (30 g) o Crema di Riso [<i>preparata con brodo vegetale</i>] (30 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> </ul>					
<b>Merenda</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (20 g) o Biscotti Secchi (20 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>					
<b>Cena</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina di Semola in Brodo Vegetale (30 g) o Semolino [<i>preparato con brodo vegetale</i>] (30 g) o Crema di Riso [<i>preparata con brodo vegetale</i>] (30 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> </ul>					
<b>Spuntino Serale</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>					
<b>Note</b>					
<p>Bevande (500 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (300 ml) = 800 ml/die.            Assumere i pasti lentamente e rimanere seduti con il busto in posizione verticale per almeno 30-60 minuti dopo i pasti.            In base alle condizioni cliniche del paziente valutare la necessità di aggiungere o meno un Supplemento Nutrizionale Orale.</p>					

<b>DIETA 42</b>	<b>PNP PANCREAS DIETA 03</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 1.279</b>
<b>Proteine</b>	58,33 g	=	233,32 kcal	=	18,24 % kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	36,65 g	=	329,85 kcal	=	25,79 % kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	178,98 g	=	715,92 Kcal	=	55,97 % kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>					
<b>Colazione</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (20 g) o Biscotti Secchi (20 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>					
<b>Spuntino</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>					
<b>Pranzo</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina di Semola in Brodo Vegetale (30 g) o Semolino [preparato con brodo vegetale] (30 g) o Crema di Riso [preparata con brodo vegetale] (30 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Forno:</b> Pane Comune all'Olio (50 g) o Grissini (30 g) o cracker non salati (35 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Olio Extravergine di Oliva (10 g);</li> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta Limpido [gusto Mela] senza polpa e senza zuccheri aggiunti (200 ml);</li> </ul>					
<b>Merenda</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (20 g) o Biscotti Secchi (20 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>					
<b>Cena</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina di Semola in Brodo Vegetale (30 g) o Semolino [preparato con brodo vegetale] (30 g) o Crema di Riso [preparata con brodo vegetale] (30 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Forno:</b> Pane Comune all'Olio (50 g) o Grissini (30 g) o cracker non salati (35 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Olio Extravergine di Oliva (10 g);</li> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta Limpido [gusto Mela] senza polpa e senza zuccheri aggiunti (200 ml);</li> </ul>					
<b>Spuntino Serale</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>					
<b>Note</b>					
<p>Bevande (700 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (300 ml) = 1.000 ml/die.            Assumere i pasti lentamente e rimanere seduti con il busto in posizione verticale per almeno 30-60 minuti dopo i pasti.            In base alle condizioni cliniche del paziente valutare la necessità di aggiungere o meno un Supplemento Nutrizionale Orale.</p>					



<b>DIETA 43</b>		<b>PNP PANCREAS DIETA 04</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 1.689</b>	
<b>Proteine</b>	68,05 g	=	272,20 kcal	=	16,11 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	48,91 g	=	440,19 kcal	=	26,06 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	244,25 g	=	977,00 Kcal	=	57,83 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Pranzo</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto Asciutto:</b> Pasta di Semola (70 g) o Riso (75 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Contorno:</b> Zucchine al Vapore (250 g) o Carote al Vapore (150 g);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Forno:</b> Pane Comune all'Olio (50 g) o Grissini (30 g) o Cracker non salati (35 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Olio Extravergine di Oliva (15 g);</li> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta Limpido [<i>gusto Mela</i>] senza polpa e senza zuccheri aggiunti (200 ml).</li> </ul>						
<b>Merenda</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Cena</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pasta di Semola in Brodo Vegetale (30 g) o Riso in Brodo Vegetale (30 g) o Semolino [<i>preparato con brodo vegetale</i>] (30 g) o Crema di Riso [<i>preparata con brodo vegetale</i>] (30 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Contorno:</b> Zucchine al Vapore (250 g) o Carote al Vapore (150 g);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Forno:</b> Pane Comune all'Olio (50 g) o Grissini (30 g) o Cracker non salati (35 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Olio Extravergine di Oliva (15 g);</li> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Succo di Frutta Limpido [<i>gusto Mela</i>] senza polpa e senza zuccheri aggiunti (200 ml).</li> </ul>						
<b>Spuntino Serale</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Note</b>						
<p>Bevande (700 ml) + Acqua Oligominerale naturale (800 ml) = 1.500 ml/die.  Assumere i pasti lentamente e rimanere seduti con il busto in posizione verticale per almeno 30-60 minuti dopo i pasti.  In base alle condizioni cliniche del paziente valutare la necessità di aggiungere o meno un Supplemento Nutrizionale Orale</p>						

<b>DIETA 44</b>		<b>PNP PANCREAS DIETA 05</b>				
<b>COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA MEDIA DELLA DIETA</b>					<b>Kcal/die 1.857</b>	
<b>Proteine</b>	80,04 g	=	320,16 kcal	=	17,23 %	kcal totali/die
<b>Lipidi</b>	58,02 g	=	522,18 kcal	=	28,12 %	kcal totali/die
<b>Glicidi</b>	253,74 g	=	1.014,96 Kcal	=	54,65 %	kcal totali/die
<b>ALIMENTI PREVISTI NELL'ARCO DELLA GIORNATA</b>						
<b>Colazione</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Spuntino</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Yogurt:</b> Yogurt Bianco Cremoso - Magro (125 g) o Bevanda di Soia (150 ml);</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Pranzo</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto Asciutto:</b> Pasta di Semola (70 g) o Riso (75 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Contorno:</b> Zucchine al Vapore (250 g) o Carote al Vapore (150 g);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Forno:</b> Pane Comune all'Olio (50 g) o Grissini (30 g) o cracker non salati (35 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (5 g) ed Olio Extravergine di Oliva (15 g);</li> <li>➤ <b>Frutta:</b> Frutta Fresca di Stagione da consumare senza buccia [Mela (150 g) o Pera (150 g) o Pesca (150 g) o Banana (100 g)] o Mela Cotta da consumare senza buccia (150 g) o Purea di Mela (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g);</li> </ul>						
<b>Merenda</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Bevanda:</b> Tè (150 ml) o Camomilla (150 ml) o Tisane (150 ml) o Caffè d'Orzo (150 ml);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Colazione:</b> Fette Biscottate (30 g) o Biscotti Secchi (30 g);</li> <li>➤ <b>Dolcificante:</b> Dolcificante Artificiale (Q.B.), da aggiungere o meno alla Bevanda;</li> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Cena</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Primo Piatto in Brodo:</b> Pastina di Semola in Brodo Vegetale (30 g) o Riso in Brodo Vegetale (30 g) o Semolino [preparato con brodo vegetale] (30 g) o Crema di Riso [preparata con brodo vegetale] (30 g);</li> <li>➤ <b>Secondo Piatto:</b> Petto di Pollo (90 g) o Petto di Tacchino (95 g) o Fesa di Tacchino (85 g) o filetto di pesce (130 g);</li> <li>➤ <b>Contorno:</b> Zucchine al Vapore (250 g) o Carote al Vapore (150 g);</li> <li>➤ <b>Prodotti da Forno:</b> Pane Comune all'Olio (50 g) o Grissini (30 g) o cracker non salati (35 g);</li> <li>➤ <b>Condimento:</b> Parmigiano-Reggiano Grattugiato (5 g) ed Olio Extravergine di Oliva (15 g);</li> <li>➤ <b>Frutta:</b> Frutta Fresca di Stagione da consumare senza buccia [Mela (150 g) o Pera (150 g) o Pesca (150 g) o Banana (100 g)] o Mela Cotta da consumare senza buccia (150 g) o Purea di Mela (100 g) o Omogeneizzato di Frutta (80 g);</li> </ul>						
<b>Spuntino Serale</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Acqua</b> Oligominerale Naturale (Q.B.).</li> </ul>						
<b>Note</b>						
<p>Bevande (400 ml) + Acqua Oligominerale Naturale (500 ml, da assumere lontano dai pasti principali) = 900 ml/die.  L'opzione Bevanda di Soia copre le necessità di coloro che non possono o non desiderano assumere latte vaccino.  Assumere i pasti lentamente e rimanere seduti con il busto in posizione verticale per almeno 30-60 minuti dopo i pasti.  In base alle condizioni cliniche del paziente valutare la necessità di aggiungere o meno un Supplemento Nutrizionale Orale.</p>						

## 11. RIALIMENTAZIONE 1^ FASE 500 Kcal

Dieta ipocalorica indicata come prima fase di rialimentazione dopo eventi acuti quali pancreatite o digiuno prolungato (anoressia nervosa, paziente a rischio di sindrome da refeeding).

Le preparazioni che compongono questa dieta sono ottenute partendo dalla dieta STANDARD vitto comune.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	29	116	22
Lipidi	6	54	10
Glicidi	98	367.5	68

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	200
Zucchero	5
Fette biscottate	20
Pasta di semola	60
Carne magra	100
Mousse di frutta (polpa)	200

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
The	200
Zucchero	5
Fette biscottate senza glutine	20
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	30
Carne magra	50
Mousse di frutta (polpa)	100
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	30
Carne magra	50
Mousse di frutta (polpa)	100

### **NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:**

Tale dieta risulta essere carente in nutrienti e in calorie, non deve essere somministrata per lunghi periodi, massimo qualche giorno.

## 12. RIALIMENTAZIONE 2^ FASE 750 Kcal

Dieta ipocalorica indicata come seconda fase di rialimentazione dopo eventi acuti quali pancreatite o digiuno prolungato (anoressia nervosa, paziente a rischio di sindrome da refeeding)

Le preparazioni che compongono questa dieta sono ottenute partendo dalla dieta STANDARD vitto comune.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	32	128	17
Lipidi	19	171	22
Glicidi	123	461	60

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	200
Zucchero	5
Fette biscottate senza glutine	20
Pasta di semola	60
Carne magra	100
grissini	30
Olio extravergine di oliva	10
Mousse di frutta (polpa)	200

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
The	200
Zucchero	5
Fette biscottate senza glutine	20
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	30
Carne magra	50
grissini	15
Olio extravergine di oliva	5
Mousse di frutta (polpa)	100
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	30
Carne magra	50
grissini	15
Olio extravergine di oliva	5
Mousse di frutta (polpa)	100

#### **NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:**

Tale dieta risulta essere carente in nutrienti e in calorie, non deve essere somministrata per lunghi periodi, massimo qualche giorno.

### 13. RIALIMENTAZIONE 3<sup>A</sup> FASE 1000 Kcal

Dieta ipocalorica indicata come terza fase di rialimentazione dopo eventi acuti quali pancreatite o digiuno prolungato (anoressia nervosa, paziente a rischio di sindrome da refeeding)

Le preparazioni che compongono questa dieta sono ottenute partendo dalla dieta STANDARD vitto comune.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	53	212	22
Lipidi	22	198	20
Glicidi	154	577	58

#### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	200
Zucchero	5
Fette biscottate senza glutine	20
Marmellata	25
Pasta di semola	80
Carne magra	200
grissini	30
Olio extravergine di oliva	10
Mousse di frutta (polpa)	200

#### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
The	200
Zucchero	5
Fette biscottate senza glutine	20
Marmellata	25
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	40
Carne magra	100
grissini	15
Olio extravergine di oliva	5
Mousse di frutta (polpa)	100
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	40
Carne magra	100
grissini	15
Olio extravergine di oliva	5
Mousse di frutta (polpa)	100

#### **NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:**

Tale dieta risulta essere carente in nutrienti e in calorie, non deve essere somministrata per lunghi periodi, massimo qualche giorno.

## 14 RIALIMENTAZIONE 4^ FASE 1300 Kcal

Dieta ipocalorica indicata come quarta fase di rialimentazione dopo eventi acuti quali pancreatite o digiuno prolungato (anoressia nervosa, paziente a rischio di sindrome da refeeding)

Le preparazioni che compongono questa dieta sono ottenute partendo dalla dieta STANDARD vitto comune.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	63	252	19
Lipidi	38	342	26
Glicidi	196	735	55

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
The	200
Zucchero	5
Fette biscottate senza glutine	20
Marmellata	25
Pasta di semola	80
Carne magra	200
Ortaggi freschi	300
grissini	30
Olio extravergine di oliva	10
Mousse di frutta (polpa)	200

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
The	200
Zucchero	5
Fette biscottate senza glutine	20
Marmellata	25
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	80
Carne magra	100
Ortaggi freschi	150
grissini	15
Olio extravergine di oliva	15
Mousse di frutta (polpa)	100
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	40
Carne magra	100
Ortaggi freschi	150
grissini	15
Olio extravergine di oliva	10
Mousse di frutta (polpa)	100

## 15. PASTO STANDARD IPERLIPIDICO IPOGLUCIDICO

Questo pasto viene richiesto per formulare il vassoio della cena del giorno che precede l'esame PET-TC (18F-FDG) per Endocardite Batterica e/o sospette Infezioni di Protesi Valvolari e Devices Cardiaci.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	31	123	21
Lipidi	48	430	73
Glicidi	9	34	6

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Brodo di carne	200
Passato di sole verdure	200
Carne di maiale/stracchino	100
Ortaggi freschi	150
Parmigiano	10
Olio extravergine	25

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Pranzo</b>	
Brodo di carne	200
Passato di sole verdure	200
Carne di maiale /stracchino	100
Ortaggi freschi	150
Parmigiano	10
Olio extravergine	25

## 16. DIETA MORBIDA PER DISFAGICI 2400 Kcal

Dieta a consistenza modificata, rappresentata da cibi morbidi, omogenei, interi o sminuzzati (es. frittata al forno, polpette morbide, ricotta), dieta fortificata in proteine e calorie.

Indicata per pazienti disfagici, dieta priva di cibi a consistenza mista (es. minestrina, prosciutto crudo) per l'elevato rischio d'inalazione.

Le preparazioni che compongono questa dieta sono ottenute partendo dalla dieta OSPEDALIERA fortificata in calorie e proteine con la possibilità di aggiungere una preparazione fuori menù solo in alcuni giorni per garantire la variabilità della dieta.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	100	400	17
Lipidi	107	963	39
Glicidi	284	1065	44

### *Spettanze sulle 24 ore*

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Zucchero	5
Biscotti per l'infanzia	40
Panna	7
Marmellata	25
Pastina di semola	120
Parmigiano	30
Carne magra	200
Ortaggi freschi	200
yogurt intero	250
Olio extravergine di oliva	40
Patate lesse	300
Budino	100
formaggio spalmabile	100

### *Esempio di distribuzione giornaliera*

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte intero	200
Zucchero	5
Biscotti per l'infanzia	40
Marmellata	25
Panna	7
<b>Pranzo</b>	
Pastina di semola	60
Parmigiano/Grana	20
Carne magra morbida tritata	100
Ortaggi freschi morbidi tritati	100
Yogurt intero	125
Olio extravergine di oliva	20
Patate lesse	150
<b>Merenda</b>	
Budino	100
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	60
Parmigiano/Grana	10
Carne magra morbida tritata	100
Ortaggi freschi morbidi tritati	100
Patate lesse	150
Formaggio spalmabile	100
Olio extravergine di oliva	20
<b>Spuntino serale</b>	
yogurt intero	125

**NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:** Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico-proteico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con n. 1 o 2 Supporti Nutrizionali Orali da assumere nell'arco della giornata.



## 17. DIETA DI TRANSIZIONE DEGLUTIZIONE 2400 Kcal

È una dieta di passaggio con funzione riabilitativa al fine di stimolare la funzione masticatoria e deglutitoria dei pazienti disfagici.

Le preparazioni che compongono questa dieta sono le medesime della dieta morbida-tritata, dieta cremosa e dieta liquida.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	115	460	19
Lipidi	104	936	39
Glicidi	267	1001	42

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Zucchero	10
Biscotti per l'infanzia	70
Marmellata	25
Semolino	40
Pasta di semola	80
Parmigiano	20
Carne magra	200
Purè di patate	150
Patate lesse	150
Mousse di frutta	100
Olio extravergine di oliva	25
Budino	100
Ricotta	100
Robiola	100

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte intero	150
Zucchero	10
Biscotti per l'infanzia	40
Marmellata	25
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	40
semolino	20
Parmigiano	10
Carne magra morbida tritata	100
Formaggio morbido (robiola)	100
Patate lesse	150
Olio extravergine di oliva	15
<b>Merenda</b>	
Budino	100
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	40
Semolino	20
Parmigiano	10
Carne magra morbida tritata	100
Formaggio morbido (ricotta)	100
Purè di patate	150
Olio extravergine di oliva	10
<b>Spuntino serale</b>	
Mousse di frutta	100
Biscotti per l'infanzia	30

**NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:** Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico-proteico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con n. 1 o 2 Supporti Nutrizionali Orali da assumere nell'arco della giornata.

## 18. DIETA CREMOSA PIATTO UNICO DEGLUTIZIONE 2300 Kcal

È una dieta a consistenza cremosa, rappresentata da un piatto unico cremoso e omogeneo, composto da primo piatto + secondo + un contorno omogeneizzati tutti insieme.

Le preparazioni che compongono questa dieta sono ottenute partendo dalla dieta OSPEDALIERA fortificata in calorie e proteine.

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- adulti con disfagia;
- adulti con alterazione della masticazione;
- ecc...

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	92	368	16
Lipidi	102	918	40
Glicidi	275	1031	44

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Yogurt intero	250
Zucchero	5
Biscotti per l'infanzia	70
Panna	7
Marmellata	25
Semola	80
Parmigiano	40
Carne magra	200
Ortaggi freschi	200
Olio extravergine di oliva	40
Purè di patate	300
Budino	100
Mousse di frutta	200

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Yogurt intero	125
Zucchero	5
Biscotti per l'infanzia	40
Marmellata	25
Panna	7
<b>Pranzo</b>	
Semola	40
Parmigiano	20
Carne magra OMO	100
Ortaggi freschi OMO	100
Purè di patate	150
Olio extravergine di oliva	20
Mousse di frutta	100
<b>Merenda</b>	
Budino	100
<b>Cena</b>	
Semola	40
Parmigiano	20
Carne magra OMO	100
Ortaggi freschi OMO	100
Purè	150
Olio extravergine di oliva	20
Mousse di frutta	100
<b>Spuntino serale</b>	
Yogurt	125
Biscotti solubili	30

#### **NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:**

Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico-proteico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con n. 1 o 2 Supporti Nutrizionali Orali cremosi da assumere nell'arco della giornata.

## 19. DIETA MORBIDA TRITATA 2400 Kcal

È una dieta dedicata a tutti i degenti che necessitano di variazione della consistenza degli alimenti (dieta a consistenza modificata). Rappresentata da cibi morbidi interi o tritati.

Le preparazioni che compongono questa dieta sono ottenute partendo dalla dieta OSPEDALIERA fortificata in calorie e proteine.

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- utenti di età pediatrica (fascia 1-5 anni) secondo le “Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica” Ministeriali e locali;
- adulti portatori di protesi esofagea;
- anziani edentuli ecc...

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	100	400	17
Lipidi	107	963	39
Glicidi	284	1065	44

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Latte intero	200
Zucchero	5
Biscotti per l'infanzia	40
Panna	7
Marmellata	25
Pastina di semola	120
Parmigiano	30
Carne magra	200
Ortaggi freschi	200
yogurt intero	250
Olio extravergine di oliva	40
Patate lesse	300
Budino	100
formaggio spalmabile	100

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte intero	200
Zucchero	5
Biscotti per l'infanzia	40
Marmellata	25
Panna	7
<b>Pranzo</b>	
Pastina di semola	80
Parmigiano/Grana	20
Carne magra tritata	100
Ortaggi freschi morbidi tritati	100
Yogurt intero	125
Olio extravergine di oliva	20
Patate lesse	150
<b>Merenda</b>	
Budino	100
<b>Cena</b>	
Pastina in brodo di carne	40
Parmigiano	10
Carne magra tritata	100
Ortaggi freschi morbidi tritati	100
Patate lesse	150
Formaggio spalmabile	100
Olio extravergine di oliva	20
<b>Spuntino serale</b>	
yogurt intero	125

**NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:** Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico-proteico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con n. 1 o 2 Supporti Nutrizionali Orali da assumere nell'arco della giornata.

## 20. DIETA CREMOSA 2300 Kcal

È una dieta a consistenza modificata, i cibi che la compongono devono avere consistenza cremosa.

Le preparazioni che compongono questa dieta sono le medesime dalla dieta OSPEDALIERA fortificata in calorie e proteine ma modificate nella consistenza.

Il contenuto in nutrienti è calcolato per coprire i fabbisogni nutrizionali di:

- adulti con disfagia;
- adulti con alterazione della masticazione;
- ecc...

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	92	368	16
Lipidi	102	918	40
Glicidi	275	1031	44

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
Yogurt intero	250
Zucchero	5
Biscotti per l'infanzia	70
Panna	7
Marmellata	25
Semola	80
Parmigiano	40
Carne magra	200
Ortaggi freschi	200
Olio extravergine di oliva	40
Purè di patate	300
Budino	100
Mousse di frutta	200

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Yogurt intero	125
Zucchero	5
Biscotti per l'infanzia	40
Marmellata	25
Panna	7
<b>Pranzo</b>	
Semola	40
Parmigiano	20
Carne magra omogeneizzata	100
Ortaggi freschi omogeneizzata	100
Purè di patate	150
Olio extravergine di oliva	20
Mousse di frutta	100
<b>Merenda</b>	
Budino	100
<b>Cena</b>	
Semola	40
Parmigiano	20
Carne magra omogeneizzata	100
Ortaggi freschi omogeneizzata	100
Purè di patate	150
Olio extravergine di oliva	20
Mousse di frutta	100
<b>Spuntino serale</b>	
Yogurt	125
Biscotti solubili	30

#### NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:

Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico-proteico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con n. 1 o 2 Supporti Nutrizionali Orali cremosi da assumere nell'arco della giornata.

## **21. DIETA CREMOSA POVERA DI SCORIE E LATTOSIO 2200 Kcal**

È una dieta a ridotto apporto in fibre e povera di lattosio dedicata a tutti i degenti che necessitano della consistenza modificata, per la prevenzione delle subocclusioni intestinali, diarrea associata a disfagia ecc.

Le preparazioni che compongono questa dieta sono le medesime dalla dieta CREMOSA ma sono state eliminati i contorni di verdure, la frutta fresca oltre che il latte e i formaggi freschi.

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	85	340	16
Lipidi	94	846	38
Glicidi	271	1016	46

### Spettanze sulle 24 ore

Alimenti	Grammi a crudo
yogurt intero	250
Zucchero	20
Biscotto granulare	100
Semola	80
Parmigiano	40
Carne magra	200
Purè di patate	300
Mousse di frutta (polpa)	200
Olio extravergine di oliva	50

### Esempio di distribuzione giornaliera

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Yogurt intero	125
Zucchero	10
Biscotto granulare	50
Marmellata	25
<b>Pranzo</b>	
semola	40
Parmigiano	20
Carne magra	100
Purè di patate	150
Olio extravergine di oliva	25
<b>Frullato:</b>	
The	200
Zucchero	10
Biscotto granulare	50
<b>Merenda</b>	
Mousse di frutta (polpa)	100
<b>Cena</b>	
semola	40
Parmigiano	20
Carne magra	100
Patate fresche	200
Olio extravergine di oliva	25
Mousse di frutta (polpa)	100
<b>Spuntino serale</b>	
Yogurt intero	125

#### **NOTA PER UNITA' OPERATIVE DI DEGENZA:**

Qualora vi fosse necessità di un ulteriore apporto calorico-proteico giornaliero, il personale di reparto deve provvedere ad integrare con n. 1 Supporti Nutrizionali Orali cremosi da assumere nell'arco della giornata.

## **22. DIETA METABOLICA A CONTENUTO CONTROLLATO DI LIPIDI, SALE, GLUCIDI**

### **1900 Kcal**

È una dieta normocalorica bilanciata a contenuto controllato di sodio, grassi di origine animale e pasti a contenuto controllato di glucidi.

Indicata ai pazienti che non hanno un fabbisogno energetico aumentato, diabete scompensato, dislipidemici, e tutti i degenti che non sono a rischio di malnutrizione proteico calorica.

Le preparazioni che compongono questa dieta sono le medesime dalla dieta VITTO COMUNE 2000 KCAL ma sono limitate le scelte dei secondi piatti (formaggio e salumi 1v a settimana), esclusa la possibilità di combinare certi cibi all'interno dello stesso pasto (es: patate e pane) esclusi alcuni cibi (frutta molto zuccherina come ad esempio le banane).

Composizione bromatologica	Grammi	Kcal	% delle calorie totali
Protidi	86	344	18
Lipidi	57	513	26
Glicidi	286	1144	55

#### *Spettanze sulle 24 ore*

Alimenti	Grammi a crudo
Latte parzialmente scremato	200
Fette biscottate	40
Pasta di semola	120
Parmigiano	10
Carne magra	200
Ortaggi freschi	400
Frutta fresca	300
Olio extravergine di oliva	35
Pane	150
Yogurt magro non zuccherato	125

#### *Esempio di distribuzione giornaliera*

Alimenti	Grammi
<b>Colazione</b>	
Latte parzialmente scremato	200
Fette biscottate	40
<b>Pranzo</b>	
Pasta di semola	80
Parmigiano	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	20
Pane	50
<b>Merenda</b>	
Yogurt magro non zuccherato	125
<b>Cena</b>	
Pasta di semola	40
Parmigiano/Grana	5
Carne magra	100
Ortaggi freschi	200
Frutta fresca	150
Olio extravergine di oliva	15
Pane	100