Gemelli

Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS
Università Cattolica del Sacro Cuore

SERENISSIMA ristorazione

QUANDO LA DIETA È TERAPIA!

La "mission" del nostro presidio ospedaliero, in collaborazione con Serenissima Ristorazione, è garantire una Nutrizione equilibrata, varia e mirata alle esigenze cliniche e metaboliche dei singoli degenti: una corretta alimentazione infatti è determinante per la salute e laddove vi sono patologie particolari.

L'intervento nutrizionale assume finalità terapeutiche specifiche e può aiutare nelle prevenzioni di complicanze. Il ***pasto d'ingresso*** *costituisce il primo step del percorso clinico di ogni paziente che si affida alle cure del nostro Policlinico.*

Il Personale Sanitario di Reparto indica la Dieta adeguata alle esigenze nutrizionali e di patologia del paziente, scegliendola all'interno del Prontuario Dietetico Ospedaliero (PDO). In caso di necessità cliniche particolari, viene attivata una Consulenza Nutrizionale all'UOC di Nutrizione Clinica della Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS, per la valutazione della Dieta più idonea al paziente ricoverato. Per i soli pazienti dei reparti Solventi è possibile segnalare le proprie preferenze fra le proposte previste dal menù, consultabile direttamente nella vostra stanza, a seguito di indicazione della "Dieta Completa" dal Personale Sanitario di Reparto (Solventi) .

Di seguito alcuni dei nostri regimi alimentari per i pazienti ricoverati nel Policlinico:

Blu Menù
per venir incontro alle esigenze dei pazienti in trattamento oncologico

Dieta Ipoglucidica
per intolleranza ai carboidrati, diabetica A, diabetica B

Dieta Ipoproteica
per insufficienza renale

Dieta Ipolipidica
per dislipidemia, anche dieta epatica A/B/C

Dieta di Rialimentazione (fasi: dieta liquida, RIAL 0, RIAL 1, RIAL 2)
per i pazienti sottoposti ad interventi chirurgici

Dieta per affetti da Celiachia
prevede l'esclusione assoluta del glutine

Dieta per allergia al Nichel
per pazienti che manifestano allergia a questo elemento

UOC NUTRIZIONE CLINICA
Direttore : Prof. Giacinto Miggiano
☎ 06 3015 43 65
✉ segrdietetica@policlinicogemelli.it

Blu Menù

*Il **"BLU MENÙ"** è una Dieta che, nonostante sia nata per venir incontro alle esigenze dei pazienti in trattamento oncologico, può avere ampia applicazione anche nei soggetti sani, poiché nasce dall'osservazione delle Linee Guida per una Sana Alimentazione (Ministero della Salute).*
Il menù è stato ideato dall'UOC di Nutrizione Clinica tenendo conto delle linee Guida dell'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro ed è stato adattato alle particolari esigenze del singolo dall'uso di farmaci (radio-immuno-chemioterapia), che possono provocare effetti collaterali indesiderati (inappetenza, alterazione del gusto e dell'olfatto)
Il Blu Menù prevede:

- *Alimenti ricchi in fibre (pasta o riso integrale, pane integrale).*
- *Passati di verdura, vellutate, minestroni, pastina in brodo vegetale.*
- *Legumi (2-3 volte a settimana).*
- *Pesce (merluzzo, sogliola, sgombro, branzino, salmone).*
- *Carni magre (petto di pollo, arrosto di tacchino, vitello).*
- *Formaggi freschi.*
- *Uova (1-2 volte a settimana).*
- *Olio di oliva (aggiunto dopo cottura).*

Serenissima Ristorazione

*Utilizza il metodo di **cottura refrigerato** che è una tecnica innovativa finalizzata a mantenere inalterate le proprietà organolettiche e nutritive degli alimenti e a fornire un pasto sicuro sotto il profilo igienico-sanitario. Si evitano l'aggiunta di grassi, conservanti, coloranti e aromi. Gli alimenti possono essere cotti: a vapore, a bassa temperatura, sottovuoto.*
Le pietanze dopo cottura sono sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura e mantenute ad una temperatura di 3° C per evitare la proliferazione di batteri e di microrganismi. Infine, poco prima della distribuzione, gli alimenti sono rigenerati a 65°/70° C e serviti immediatamente al degente.

Quali sono i vantaggi del metodo di cottura refrigerato?

- *Sicurezza igienico-sanitaria, equilibrio nutrizionale, salvaguardia delle proprietà organolettiche degli alimenti;*
- *Menù specifici per patologia, elevata digeribilità dei pasti.*

Serenissima Ristorazione

- *Utilizza prodotti di qualità dei quali è possibile tracciare la provenienza e certificare il metodo di produzione che privilegia pietanze di stagione;*
- *punta alla qualità del servizio, alla validità nutrizionale del pasto ed al rispetto della cultura alimentare locale per raggiungere la soddisfazione del cliente.*

UOC NUTRIZIONE CLINICA
Direttore : Prof. Giacinto Miggiano
☎ 06 3015 43 65
✉ segrdietetica@policlinicogemelli.it