

A Scuola di cucina con il Parkinson. Il progetto INRCA

Autori

Letizia Ferrara¹- Claudia Venturini e Paolo Orlandoni²- Elisabetta Marotti³- Stefania Ambrosi⁴-Rosaria D'Antuono e Chiara Santoni⁵- Daniele Arsego⁶-Paola D'Ascoli⁷- Chef Walter Borsini⁸- Accorroni Sara⁹; Pelliccioni Giuseppe e Gobbi Beatrice¹⁰

Affiliazioni

1 Medico Direzione Medica- Rischio Clinico INRCA; 2 Medici UOSD Nutrizione Clinica INRCA; 3 UO Clinica di Medicina Interna e Geriatria; 4 Dietista Direzione Medica di Presidio INRCA; 5 Logopedista-UO Riabilitazione; 6 Medico in Formazione Specialistica in Igiene e Medicina Preventiva dell'UNIVPM Marche; 7 Direzione Scientifica INRCA; 8 Docente Istituto d'Istruzione Superiore Alberghiero "Antonio Nebbia" di Loreto; 9 Pastry Chef e Consulente Libera Professionista – Campionessa Mondiale di Pasticceria "MDAS 2016" Parigi; 10 Medici -UO Neurologia INRCA

Parole chiave: Parkinson; educazione alimentare; disfagia

INTRODUZIONE

I pazienti con Malattia di Parkinson (MP) sviluppano problematiche nel mantenimento dello stato nutrizionale. Tra le più frequenti si riconoscono: l'interazione tra aminoacidi neutri assunti con la dieta e l'efficacia della levodopa; la disfagia, che determina malnutrizione, disidratazione, deficit di micronutrienti, aspirazione nelle vie respiratorie, fino alla polmonite ab ingestis o al soffocamento. Un management della nutrizione e della disfagia e un approccio dietoterapico della MP in ausilio alla terapia farmacologica, migliorano qualità di vita e prognosi a lungo termine.

Il progetto "A scuola di Cucina con il Parkinson" è promosso dall'INRCA (unico IRCCS che ha come mission la ricerca e l'assistenza del paziente geriatrico) con l'Associazione Parkinson e l'Istituto d'Istruzione Superiore Alberghiero "A. Nebbia" di Loreto. Si colloca nell'ambito della prevenzione primaria, dell'educazione alimentare e del PDTA del paziente affetto da MP, già in atto presso l'istituto come indicato dal Piano Nazionale della Cronicità 2016 e la DGR 1355/2017.

CONTENUTI

Il progetto ha preso avvio il 15/01/2019, con una vera e propria scuola di cucina con la partecipazione attiva dei pazienti e dei loro caregiver in un percorso di gestione consapevole e in sicurezza della propria alimentazione, senza rinunciare ai piaceri della tavola e della convivialità. Gli obiettivi e azioni: prevenzione della malnutrizione; corretto assorbimento dei farmaci; mantenimento di un'alimentazione bilanciata, varia e sicura; creazione di un pasto palatabile, appetibile e gradevole alla vista con i profumi e i colori della tradizione; insegnare a modificare le consistenze del pasto per prevenire le complicanze della disfagia e ridurre i tempi di consumo; incidere sulla sfera emotivo-affettiva contrastando depressione e ansia.

Gli specialisti INRCA costituiscono un'equipe multidisciplinare, affiancata da uno Chef e da una Pastry Chef per la parte pratica, a integrazione degli aspetti clinico-nutrizionali. Gli studenti dell'Istituto Alberghiero, partecipando alle lezioni frontali con i pazienti, accrescono la loro competenza circa le necessità nutrizionali fisio-patologiche. Il ruolo degli chef è determinante nel fronteggiare i pericoli di un'errata alimentazione e incoraggiare le abitudini alimentari raccomandate dal Protocollo d'Intesa tra Ministero della Salute e Federazione Italiana Cuochi.

CONCLUSIONI

Il progetto in questa prima fase ha concretizzato le seguenti azioni:

- Percorso di educazione nutrizionale
- Corso per preparazione di cibi con la realizzazione di ricette in 3D e videoricettario dedicato
- Misurazione con questionario QUALy (T0 e T1 ad un anno)
- Mantenimento della funzione deglutitoria e riduzione degli eventi avversi (misurazione con indicatori clinici di monitoraggio tramite l'attività delle logopediste)
- Strutturazione di strumenti teorico-pratici con valenza formativa e aggregativa.
- Strutturazione di strumenti operativi (ricettario che armonizzi cibo-terapie e formazione di studenti della scuola alberghiera)
- Creazione di un modello ripetibile in altre realtà, inseribile nei PDTA, esclusivamente a valenza clinica.

Il fine è migliorare la qualità della vita con la strutturazione di un modello di cooperazione tra Sanità, Associazioni dei pazienti e Scuola Alberghiera, rafforzare e promuovere autonomia e stabilità clinica, con un monitoraggio delle terapie nutrizionali e farmacologiche, e una particolare attenzione alle fragilità individuali e/o all'esclusione sociale.