

# Clinical Cornelia Day

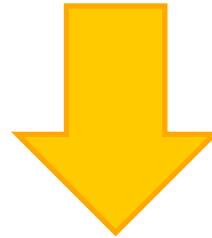
**Serena Tursi**

**Dietista DH pediatria  
Malattie Metaboliche,  
Dipartimento di Pediatria  
A.O. San Gerardo di  
Monza**



# Problematiche

fisiologiche :  
**Come, quanto e in che  
modo ?**



**RISCHIO  
MALNUTRI  
ZIONE**



# MONITORAGGIO DEL CORRETTO ACCRESCIMENTO STATURO- PONDERALE E DELLA COPERTURA DEI FABBISOGNI



**OBIETTIVO:** prevenire e/o trattare la malnutrizione e valutare eventuali problemi nell'alimentazione



# Quali sono i fabbisogni nutrizionali di un bambino con CdL?



## MASCHIO

## FEMMINA

Nascita – 6 mesi

108 kcal/kg  
2,2 g/kg proteine

6 – 12 mesi

98kcal/kg  
1,6 g/kg proteine

1 – 3 anni

102kcal/kg  
1,2 g/kg proteine

4 – 6 anni

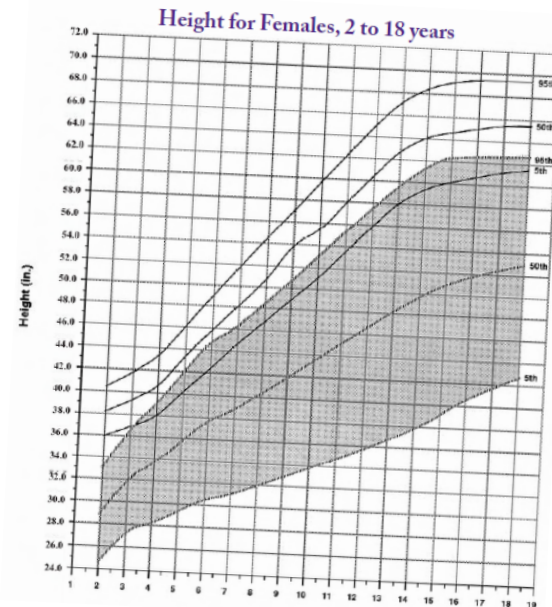
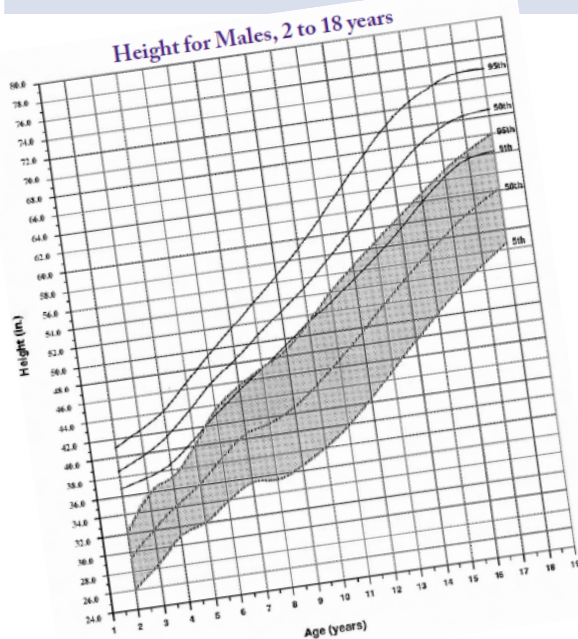
90kcal/kg  
1,1 g/kg proteine

7 – 10 anni

70 kcal/kg  
1,0 g/kg proteine



**CdLS Foundation**  
Cornelia de Lange Syndrome Foundation, Inc.  
*Reaching Out, Providing Help, Giving Hope*



# Problemi nutrizionali- alimentari

- ✓ Difficoltà ad alimentarsi (consistenza del cibo, volume, temperatura)
- ✓ Postura del bambino/adulto
- ✓ masticazione
- ✓ Bruciori/rigurgiti



- irritabilità
- disagi durante il pasto
- durata eccessiva



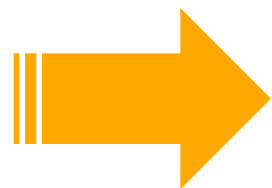
# DISFAGIA → consistenza



Difficoltà nella gestione di liquidi, cibi frullati-semisolidi e solidi

## STRATEGIE ?

- Posizione della testa e del corpo



- ✓ Posizione seduta aderente alla sedia e con tronco retto
- ✓ Piegare la testa in avanti ed abbassare il mento verso il torace durante la deglutizione



# DISFAGIA → consistenza



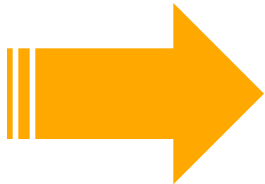
Difficoltà nella gestione di liquidi, cibi frullati/  
semisolidi e solidi

## STRATEGIE ?

- Posizione della testa e del corpo

- Consistenza del cibo

- ✓ Alimenti di consistenza morbida
- ✓ Attenzione ai liquidi !!
- ✓ Evitare alimenti poco compatti, secchi





# Consistenza morbida?

- cereali, farine d'avena, amido di mais, yogurt, addensanti presenti nel commercio, Pasta formato micron ben cotta, riso
- patate, verdure cotte e frutta frullata possono essere aggiunti per fornire texture (lisce, viscoso, compatte) facili da gestire

Non sottovalutare  sapore (dolce, salato, aspro ecc.), temperatura



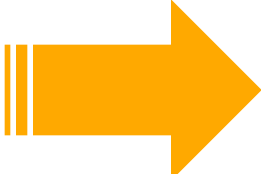
**DISFAGIA** → **consistenza** 



Difficoltà nella gestione di liquidi, cibi frullati/  
semisolidi e solidi

## STRATEGIE ?

- Posizione della testa e del corpo
- Consistenza del cibo
- Volume del cibo

- 
- ✓ Piccole quantità  ( de del )
  - ✓ Attenzione reflusso !!



# DISFAGIA → consistenza



Difficoltà nella gestione di liquidi, cibi frullati/semisolidi e solidi

## STRATEGIE ?

- Posizione della testa e del corpo
- Consistenza del cibo
- Volume del cibo
- Velocità e modalità di assunzione



- ✓ Mangiare in fretta
- ✓ Ambiente circostante privo di distrazioni



# Reflusso gastro-esofageo

Quali modifiche ALIMENTARI ?

**a.Ridurre** l' apporto di grassi (condimenti, frittura, dolci elaborati, creme)

b. Consumare pasti di piccolo volume e frequenti (distanziare l' assunzione di acqua dai pasti)

**c.Evitare** : caffè, tè, alcol, cioccolato, bevande gusto cola, bevande gasate, Spezie ed alimenti speziati, Pomodoro e succo di limone/arancia/pompelmo ecc., Cipolla e aglio, cannella, Gomme da masticare (menta), Cibi troppo freddi/caldi



Quali modifiche

## COMPORAMENTALI ?

- a. Evitare abiti troppo stretti
- b. Mantenere una postura retta durante e dopo il pasto
- c. Evitare di consumare il pasto subito prima di coricarsi



# INTOLLERANZE alimentari



' lattosio (disaccaride).

consumo di prodotti lattiero-caseari può portare gonfiore addominale, gas, coliche o diarrea.



- a. Diminuire quantità di lattosio
- b. enzimi (lattasi) da associare alla dieta per digestione del lattosio altrimenti → latte di riso, soya, yogurt o formaggio stagionato > 24 mesi.
- c. Attenzione al calcio + supplementazione vitamina D o alimenti ricchi in calcio (prodotti lattiero-caseari, yogurt, cannella, agrumi, legumi, aromi, mandorle ecc...)



# stipsi



- a. Per inadeguata assunzione di cibi e liquidi
- b. Per poche fibre
- c. Per poco movimento



1. **Idratazione** (acqua gelificata,
2. **Cibi ricchi di fibre insolubili** (aumentano volume fecale, trattengono acqua e aumentano proliferazione flora batterica con aumento della peristalsi)

cereali **integrali** e prodotti da forno integrali, **frutta fresca** con buccia almeno (2 porzioni/die), **verdure** (3 porzioni/die) come spinaci, broccoli, cavolo, melanzane, carciofi, peperoni verdi, funghi..., **legumi** (3-4 volte/sett)

# Strategie dietetiche





# Integratori calorici “domestici”

- Crema di riso (da aggiungere al latte), amido di mais per addensare i liquidi o rendere cremose le pietanze
- Pasta formato piccolo, creme di legumi, polenta, purè di patate
- Aumentare formaggio grana/parmigiano e olio/burro delle pappe





# Con integratori del commercio

- Diete normobilanciate o speciali, liquide
- Integratori completi in polvere o liquidi
- Integratori calorici privi di proteine (miscele glucolipidiche – maltodestrine)



nsanti



# Dieta semisolida – morbida



calorie con :

- ✓ Biscotti sbriciolati o granulari
- ✓ Fette biscottate ammollate nel latte
- ✓ Zucchero, marmellata, miele
- ✓ Frullati di frutta-frappè, budini, frutta grattugiata, frutta cotta, yogurt

È possibile controllare le calorie  
**aumentando il numero di pasti !**

# Attenzione alla DIETA IPERPROTEICA



1. Dimezzare omogeneizzati/liofilizzati nei pasti
2. seguire frequenze alimentari

Categoria alimentare	Frequenza settimanale
Carni bianche	2-3
Carni rosse	1
Pesce	2-3
Legumi	3-4
Insaccati	1-2
Formaggi	1-2
Uova	1

# INTEGRATORI MULTIVITAMINICI



Necessari nelle situazioni in cui per mantenere specifici volumi si riducono le porzioni di verdura e frutta.



Anche loro, in minima parte, contribuiscono all'apporto calorico, bilanciando la dieta e variandola

# Attenzione ai Junk foods



- Scarso valore nutrizionale
- Elevato apporto energetico
- Elevati zuccheri semplici
- Elevati livelli di grassi saturi e/o grassi idrogenati.
- Altissima densità calorica → potere saziante nullo



# CONCLUSIONI

- Obiettivo: garantire un **beneficio per la salute** dei bambini
- Curare tutti gli aspetti legati all'alimentazione (sapore, aspetto, volume, consistenza ecc...)
- La gestione alimentare Comporta un impegno costante da parte della famiglia
- Intervento adeguato e graduale, con **modifiche accettabili** e dedicate aumenta la percentuale di successo

