

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 1 di 198

# **DIETETICO OSPEDALIERO**

## **UOSD DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 2 di 198

### ***Dietetico Ospedaliero***

Tramite il Dietetico, il reparto richiedente, potrà controllare la corrispondenza tra quanto prescritto nella dieta speciale prestabilita dalla U.O.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica e quanto effettivamente perviene al paziente, ed al contempo prendere atto della composizione bromatologia della dieta stessa.

La richiesta di dieta deve essere eseguita tramite programma informatico TrakCare come "Elaborazione di programma nutrizionale" (vedi IOAZ H1N001 presente in Intranet Isolabweb ) Per i giorni sabato e festivi, sarà possibile inviare ai numeri di fax 010 555-6876 o 6638 della ditta di Ristorazione Serenissima la schermata di TrakCare "Elaborazione di programma nutrizionale" firmata dal medico e spedita via fax al n. 6876 o 6638 della ditta di ristorazione Serenissima per poter ottenere l'erogazione della dieta .

La validità di questa metodica sarà limitata al primo giorno lavorativo, poiché in seguito L' U.O.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica provvederà ad espletare la richiesta informatizzata.

Non saranno accettate richieste effettuate su moduli diversi da quelli sopra indicati o prive della firma di un medico di reparto.

La procedura sopra descritta è valida sia per le richieste di diete speciali sia per l'erogazione di integratori e prodotti per nutrizione enterale.

Per informazioni e /o chiarimenti rivolgersi:

- U.O.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica

Recapiti telefonici : 010555-3991

- Ditta Ristorazione Serenissima

Recapiti telefonici : 010555 -8784

8786

2151

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 3 di 198

## **Istruzioni**

Gli schemi di dieta che comprendono l'invio di:

- Integratore dietetico
- Addensante
- Acqua gelificata
- Olio MCT

prevedono l'invio in automatico del prodotto cioè non devono essere prenotati giornalmente dal paziente; nel caso in cui il paziente non li assumesse devono essere sospesi tempestivamente seguendo la corretta procedura tramite la compilazione dell'apposito modulo (MODAZH1N\_0020) pubblicato anche in INTRANET-SERVISIO DI RISTORAZIONE-MODULISTICA-RICHIESTA DIETA A SERENISSIMA e ancora all'interno della cartella clinica computerizzata tra i " Documenti Aziendali"

Le diete con dicitura NO LATTE prevedono l'esclusione del latte come alimento della prima colazione al fine di ridurre la quota proteica o lipidica giornaliera. In tali diete sono comunque presenti alimenti/ricette contenenti latte.

Le diete con dicitura NO LATTOSIO prevedono l'esclusione di tutti gli alimenti/ricette contenenti latte e derivati. L'unico alimento concesso è il grana padano poiché contiene un quantitativo di lattosio clinicamente ininfluenza.

Le diete che prevedono Frutta 300 g nelle 24 h sono così suddivisi:

Pranzo: n. 1 frutto oppure n. 2 frutta passata

Cena: n. 1 frutto oppure n. 1 frutta passata

Friliver (integratore di aminoacidi ramificati) la bustina deve essere sciolta in un bicchiere di acqua minerale naturale prima di essere assunta dal paziente; può essere somministrato anche tramite sondino naso gastrico o gastrostomia

Fantomal (integratore di maltodestrine) il quantitativo della busta può essere aggiunto a tutti gli alimenti dolci o salati sia liquidi che cremosi nell'arco della giornata

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 4 di 198

## **DIETA VITTO COMUNE**

**pag. 10**

## **DIETE CREMOSE**

**pag. 13**

Dieta cremosa Kcal 1500

Dieta cremosa ipoglicidica Kcal 1500

Dieta cremosa ipoglicidica iposodica Kcal 1500

Dieta cremosa priva di glutine Kcal 1500

Dieta cremosa senza lattosio kcal 1500

Dieta cremosa per pazienti in terapia anticoagulante Kcal 1500

Dieta cremosa per pazienti in terapia anticoagulante iposodica Kcal 1500

Dieta cremosa per pazienti in terapia anticoagulante ipoglicidica iposodica  
Kcal 1500

Dieta cremosa povera in fibre, zuccheri semplici e latte kcal 1500

Dieta cremosa ipolipidica con olio MCT Kcal 1800

Dieta cremosa ipoglicidica Kcal 2000

Dieta cremosa ipoglicidica iposodica Kcal 2000

Dieta cremosa iposodica Kcal 2000

Dieta cremosa Kcal 2000

Dieta cremosa senza lattosio Kcal 2000

Dieta cremosa ipoproteica Kcal 2000 P 50

Dieta cremosa ipoproteica ipoglicidica Kcal 2000 P 50

Dieta cremosa per pazienti in terapia anticoagulante Kcal 2000

## **DIETE IPOCALORICHE**

**pag. 35**

Dieta ipocalorica iperproteica 1000 Kcal

Dieta ipocalorica iperproteica 1200 Kcal

Dieta ipocalorica 1400 Kcal

Dieta ipocalorica 1500 Kcal

Dieta ipocalorica 1600 Kcal

## **DIETE IPOGLUCIDICHE**

**pag. 42**

Dieta ipoglicidica Kcal 1500

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 5 di 198

Dieta ipocalorica / ipoglicidica Kcal 1800

Dieta ipoglicidica Kcal 2000

### **DIETE IPOLIPIDICHE**

**pag. 47**

Dieta ipolipidica Kcal 1500

Dieta ipolipidica iposodica Kcal 1500

Dieta ipolipidica povera di zuccheri semplici kcal 1500

Dieta ipolipidica Kcal 1800

Dieta ipolipidica con olio MCT Kcal 1800

Dieta ipolipidica Kcal 2000

Dieta ipolipidica priva di lattosio Kcal 2000

Dieta ipolipidica iposodica Kcal 2000

Dieta ipolipidica iposodica con olio MCT Kcal 2000

Dieta ipolipidica povera di zuccheri semplici Kcal 2000

Dieta ipolipidica povera di zuccheri semplici con olio MCT Kcal 2000

### **DIETIPERLIPIDICHE**

**pag.60**

Dieta iperlipidica Kcal 1700

Dieta iperlipidica Kcal 2100

### **DIETE IPOPROTEICHE**

**Pag. 64**

Dieta ipoproteica iposodica povera di zuccheri semplici Kcal 1500 P 33 g

Dieta ipoproteica iposodica Kcal 1500 P 40 g

Dieta ipoproteica iposodica povera di zuccheri semplici Kcal 1600 P 50 g

Dieta ipoproteica iposodica Kcal 1800 P 33 g

Dieta ipoproteica iposodica povera di zuccheri semplici Kcal 1800 P 33 g

Dieta ipoproteica iposodica Kcal 1800 P 40 g

Dieta ipoproteica iposodica povera di zuccheri semplici Kcal 1800 P 40 g

Dieta ipoproteica iposodica Kcal 1800 P 50 g

Dieta ipoproteica iposodica Kcal 2000 P 33 g

Dieta ipoproteica iposodica no latte Kcal 2000 P 33 g

Dieta ipoproteica iposodica Kcal 2000 P 40 g

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 6 di 198

Dieta ipoproteica iposodica Kcal 2000 P 50 g  
 Dieta ipoproteica iposodica no latte Kcal 2000 P 50 g  
 Dieta ipoproteica povera di zuccheri semplici Kcal 2000 P 50 g  
 Dieta ipoproteica iposodica povera di zuccheri semplici Kcal 2000 P 50 g  
 Dieta ipoproteica Kcal 2000 P 60 g  
 Dieta ipoproteica, povera di fibre, zuccheri semplici no latte kcal 2000 P40 g  
 Dieta ipoproteica, povera di fibre, zuccheri semplici no latte kcal 2000 P 50 g  
 Dieta ipoproteica, povera di fibre, zuccheri semplici no latte kcal 2000 P 60 g

### **DIETE PRIVE DI GLUTINE**

**pag. 85**

Dieta priva di glutine Kcal 1500  
 Dieta priva di glutine povera di fibre kcal 1600  
 Dieta priva di glutine povera di fibre priva di lattosio povera di zuccheri semplici  
 kcal 1500  
 Dieta priva di glutine povera di zuccheri semplici Kcal 1500  
 Dieta priva di glutine Kcal 1500 P 55  
 Dieta priva di glutine Kcal 1700  
 Dieta priva di glutine priva di lattosio Kcal 1800  
 Dieta priva di glutine Kcal 1900 P 60 g  
 Dieta priva di glutine Kcal 2000  
 Dieta priva di glutine povera di zuccheri semplici Kcal 2000  
 Dieta priva di glutine povera di zuccheri semplici povera in fibre Kcal 2000  
 Dieta priva di glutine povera di zuccheri semplici povera in fibre senza lattosio  
 Kcal 2000

### **DIETE IPOIODICHE**

**pag.99**

Dieta iposodica Kcal 1400  
 Dieta iposodica povera di zuccheri semplici Kcal 1400  
 Dieta iposodica Kcal 1600  
 Dieta iposodica povera di zuccheri semplici Kcal 1600  
 Dieta iposodica Kcal 1800  
 Dieta iposodica povera di fibre Kcal 1800

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 7 di 198

Dieta iposodica Kcal 2000

Dieta iposodica povera di zuccheri semplici Kcal 2000

### **DIETE POVERE IN FIBRE**

**pag. 109**

Dieta povere in fibre povera di zuccheri semplici Kcal 1500

Dieta povere in fibre povera di zuccheri semplici Kcal 1800

Dieta povere in fibre povera di zuccheri semplici Kcal 2000

### **RIALIMENTAZIONI**

**pag. 114**

Rialimentazione kcal 200x2 ( Prot. FAST-TRAK)

Rialimentazione kcal 600 ( Prot. FAST-TRAK)

Rialimentazione kcal 800 ( Prot. FAST-TRAK)

Rialimentazione kcal 800

Rialimentazione povera in fibre Kcal 1000

Rialimentazione povera di zuccheri semplici Kcal 1100

Rialimentazione povera in fibre Kcal 1500

Rialimentazione povera di zuccheri semplici Kcal 1500

Rialimentazione povera in fibre kcal 2000

### **DIETE RICCHE DI AAR**

**pag. 125**

Dieta ricca di AAR kcal 1800 P 60 g

Dieta ricca di AAR povera di zuccheri semplici kcal 1800 P 60 g

Dieta ricca di AAR Kcal 2000

Dieta ipoproteica iposodica ricca di AAR Kcal 2000 P 50 g

Dieta ricca AAR iposodica povera di zuccheri semplici Kcal 2000 P 60 g

### **DIETE PRIVE DI LATTOSIO**

**pag. 132**

Dieta priva di lattosio Kcal 1500

Dieta priva di lattosio Kcal 2000

Dieta priva di lattosio e povera di zuccheri semplici Kcal 2000

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 8 di 198

### **DIETE PER PAZIENTI IN TERAPIA ANTICOAGULANTE**

**pag. 137**

Dieta per pazienti in terapia anticoagulante Kcal 1500

Dieta per pazienti in terapia anticoagulante Kcal 2000

### **DIETE IPERCALORICHE**

**pag. 141**

Dieta ipercalorica iperproteica kcal 2500

Dieta ipercalorica iperproteica povera di zuccheri semplici kcal 2500

Dieta ipercalorica iperproteica Kcal 3600

Dieta ipercalorica iperproteica povera di zuccheri semplici Kcal 3200

### **DIETE PER FAVISMO**

**pag. 147**

Dieta per favismo Kcal 1500

Dieta per favismo senza lattosio Kcal 1500

Dieta per favismo Kcal 2000

### **DIETE PRIVE DI NICHEL**

**pag. 152**

Dieta priva di nichel Kcal 1500

Dieta priva di nichel iposodica Kcal 1500

Dieta priva di nichel Kcal 2000

Dieta priva di nichel iposodica Kcal 2000

Dieta priva di nichel povera di zuccheri semplici Kcal 2000

### **DIETE LIQUIDE**

**pag. 159**

Dieta liquida Kcal 1000

Dieta liquida povera di zuccheri semplici Kcal 1000

Dieta liquida Kcal 1500

Dieta liquida Kcal 2000

Dieta liquida ipoglicidica Kcal 1600

Dieta liquida povera di zuccheri semplici Kcal 2000

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 9 di 198

### **DIETE EMATOLOGICHE**

**pag. 167**

Dieta normocalorica ematologica Kcal 2500

Dieta normocalorica ematologica ipoglucidica Kcal 2000

Dieta ematologica povera di fibre Kcal 2000

Dieta ematologica musulmani Kcal 3600

### **DIETE VEGANA**

**pag. 172**

Dieta Vegana Kcal 1500

Dieta Vegana Kcal 1800

Dieta Vegana Kcal 2000

Dieta Vegana povera di zuccheri semplici Kcal 1500

Dieta Vegana povera di zuccheri semplici Kcal 1800

Dieta Vegana povera di zuccheri semplici Kcal 2000

### **DIETE MUSULMANI**

**pag. 180**

Dieta musulmani kcal 1500

Dieta musulmani povera di zuccheri semplici kcal 1500

Dieta musulmani kcal 2000

Dieta musulmani povera di zuccheri semplici kcal 2000

### **ELENCO ALIMENTI PREPARAZIONE ESAME**

**pag. 186**

### **DIETE CHETOGENE**

**pag.194**

Dieta chetogena kcal 1500

Dieta chetogena kcal 1900

Dieta chetogena kcal 2250

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 10 di 198

# **DIETA**

## **VITTO COMUNE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 11 di 198

La COLAZIONE non deve essere ordinata dal degente (poiché fornita giornalmente al reparto in multiporzione) ed è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato 250 ml o the q.b. con n. 1 bustina di succo di limone ml 5
- Fette biscottate g 30 = n. 2 confezioni
- Zucchero g 20 = n. 2 bustine
- Marmellata g 25 (n. 1 confezione) o miele g 20 (n. 1 confezione)

Il reparto settimanalmente può richiedere alla ditta di Ristorazione i seguenti alimenti extra:

- Orzo solubile
- The in bustina
- Limoni freschi
- Zucchero in bustina
- Camomilla in bustina

Il PRANZO e la CENA vanno prenotati tramite apposita scheda di prenotazione personalizzata e sono composti dai seguenti alimenti:

1. Primo piatto (colonna "primi")
2. Secondo piatto (colonna "secondi")
3. Contorno (colonna "contorni")
4. Pane bianco o Pane integrale o Grissini all'olio (colonna "dessert")
5. Frutta fresca o Passata di frutta o Yogurt alla frutta o Budino (colonna "dessert")

N.B.

Nel caso in cui il paziente effettui una doppia scelta nelle cinque portate sopra elencate il programma provvederà automaticamente ad eliminarne una.

All'interno della scheda di prenotazione, sulla colonna "dessert" è possibile selezionare n. 1 scelta per pane o sostituti + n. 1 scelta per frutta o sostituti

Es. Pane + Budino = COMPILAZIONE CORRETTA  
Yogurt + Budino = COMPILAZIONE ERRATA → il programma automaticamente elimina una delle due scelte

Le pietanze che compongono il PRANZO e la CENA ruotano su un menù settimanale in base alla stagionalità.

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1 (tranne quando il paziente non ordina né primo piatto né contorno e come secondo piatto sceglie salumi o formaggi)
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto (tranne nei seguenti piatti: pasta o riso freddi, pizza e lasagne)
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata ai primi piatti in bianco
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata alle verdure cotte al vapore, purea di verdura, verdure trifolate, patate bollite e insalata verde
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda

Quotidianamente al degente viene distribuita una bottiglia di acqua minerale naturale ml 1500

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta normocalorica Kcal 2100**

Proteine	91 g	(17%)
Lipidi	65 g	(28%)
Glucidi	287 g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 250 ml (o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni) ( o sostituzioni)
- Marmellata/miele 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 20 g ( n 2 buste)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g+ Grana 5 g (n. 1 bustina) (o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Verdura 250 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustine)
- Frutta 200 g (o sostituzioni)

#### Cena

- Pasta o riso 30 g + Grana 5 g (n. 1 bustina) (o sostituzioni)
- Secondo piatto ( se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Patate 200 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustine)
- Frutta 200 g (o sostituzioni)

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 13 di 198

# **DIETE CREMOSE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 14 di 198

## **VITTO COMUNE CREMOSO**

La COLAZIONE non deve essere ordinata dal degente (poiché assegnata automaticamente come supplemento al vitto comune cremoso dal reparto di Dietetica) ed è composta dai seguenti alimenti:

- Biscotti solubili n. 12 (g 50 circa)

Il PRANZO e la CENA vanno prenotati tramite apposita scheda di prenotazione personalizzata e sono composti dai seguenti alimenti:

1. Primo piatto cremoso
2. Secondo piatto cremoso o omogeneizzati
3. Contorno cremoso
4. Passata di frutta o Yogurt alla frutta o Budino

Nel caso in cui il paziente effettui una doppia scelta nelle quattro portate sopra elencate il programma provvederà automaticamente ad eliminarne una.

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1 (tranne quando il paziente non ordina ne primo piatto cremoso ne contorno cremoso e come secondo piatto sceglie il formaggio cremoso)
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto cremoso
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata alla purea di verdura (non viene distribuita se il degente sceglie purè di patate)

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 15 di 198

## **DIETE CREMOSE**

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

Latte parzialmente scremato o intero sostituibile con:

Yogurt magro o intero

The

Biscotti solubili

Addensante\*

Zucchero tranne nelle diete cremose ipoglucidiche

Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta

Succo di frutta se prevista dalla Dieta prescritta

\*L'ADDENSANTE è una polvere incolore, insapore ed inodore che può essere aggiunta a tutti gli alimenti e bevande per ottenere una consistenza adeguata alle particolari esigenze di ogni singolo paziente.

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

Primo piatto cremoso

Secondo piatto cremoso o omogeneizzati

Contorno cremoso

Passata di frutta o SOSTITUZIONI

Acqua gelificata n. 2 pranzo + n.2 cena con o senza zucchero

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

N. 1 bustina di sale da g 1 (tranne nelle diete cremose iposodiche)

N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto cremoso, se previsto dalla Dieta prescritta

N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata alla purea di verdura (non viene distribuita se il degente sceglie purè di patate)

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 16 di 198

N. B.

Nelle diete cremose iposodiche tutti i piatti distribuiti sono privi di sale aggiunto

Nelle diete cremose ipolipidiche sono distribuite a colazione n. 1 bustina di olio extravergine di oliva g. 10 + n. 2 bustine olio MCT g.10

In alcune prescrizione è previsto uno spuntino pomeridiano con n. 1 yogurt o budino tali alimenti sono comunque distribuiti a colazione con l'indicazione dell'orario da consumare

**NELLE DIETE CREMOSE POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI INTEGRATORI**

°FANTOMALT è un integratore glucidico modulare in polvere ( Maltodestrine).

E' una polvere insapore ed inodore che può essere aggiunta a tutti gli alimenti.

OLIO MCT olio costituito da trigliceridi a media catena; da aggiungere come condimento agli alimenti

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta cremosa Kcal 1500**

Proteine	94 g	(25%)
Lipidi	47g	(28%)
Glucidi	181 g	(47%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Biscotti solubili 36 g ( n. 9 )
- Addensante in polvere 30 g
- Zucchero 20 g ( n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Metà pomeriggio

- Budino n. 1

#### Cena

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml (n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Cremosa Ipoglicidica Kcal 1500**

Proteine	98 g	(26%)
Lipidi	50 g	(29%)
Glucidi	173g	(45%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Biscotti solubili senza zucchero 35 g (n. 7)
- Addensante in polvere 30 g
- Fantomalt 40 g

#### Pranzo

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 200 g (n. 2 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata senza zucchero 250 ml (n. 2 vasetti)

#### Cena

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 100 g (n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata senza zucchero 250 ml (n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Fantomalt: Integratore glucidico da aggiungere agli alimenti**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Cremosa Ipoglicidica Iposodica Kcal 1500**

Proteine	71 g	(19%)
Lipidi	47 g	(29%)
Glucidi	191 g	(52%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Biscotti solubili senza zucchero 60 g ( n. 12 )
- Fantomalt 40 g
- Addensante in polvere 30 g

#### Pranzo

- Semolino senza sale 30 g (o sostituzioni)
- Il Piatto cremoso senza sale 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura senza sale 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata senza zucchero 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Spuntino

- Yogurt magro bianco 125 g

#### Cena

- Semolino senza sale 30 g (o sostituzioni)
- Il Piatto cremoso senza sale 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura senza sale 150 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata senza zucchero 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Fantomalt: Integratore glucidico da aggiungere agli alimenti**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Cremosa Senza Glutine Kcal 1500**

Proteine	68 g	(18%)
Lipidi	51 g	(30%)
Glucidi	196 g	(52%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Biscotti senza glutine frullati 25 g ( n.1 pack )
- Zucchero 10 g (n. 1 bustine)
- Addensante in polvere 30 g

#### Pranzo

- Crema di riso 30 g + grana 5 g (n. 1 bustina) (o sostituzioni)
- Il Piatto cremoso 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 100 g (n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml (n. 2 vasetti)

#### Cena

- Crema di riso 30 g + grana 5 g (n. 1 bustina) ( o sostituzioni)
- Il Piatto cremoso 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti**  
**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Cremosa Senza Lattosio Kcal 1500**

Proteine	74 g	(19%)
Lipidi	49 g	(29%)
Glucidi	198 g	(52%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 200 g
- Biscotti senza latte frullati 50 g ( n.2 pack )
- Zucchero 10 g (n. 1 bustine)
- Addensante no latte in polvere 30 g

#### Pranzo

- Semolino 30 g ( o sostituzioni)
- Il Piatto cremoso 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 200 g (n. 2 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml (n. 2 vasetti)
- Budino di soia 115 g ( n.1 vasetto)

#### Cena

- Semolino 30 g ( o sostituzioni)
- Il Piatto cremoso 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 200 g (n. 2 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml (n. 2 vasetti)
- Budino di soia 115 g ( n.1 vasetto)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti**  
**Addensante no latte : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta cremosa per pazienti in terapia anticoagulante Kcal 1500**

Proteine	98 g	(26%)
Lipidi	50g	(29%)
Glucidi	173 g	(45%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Biscotti solubili 36 g ( n. 9 )
- Addensante in polvere 30 g
- Zucchero 20 g ( n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Cena

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml (n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Alimenti da Evitare: cavolfiore, cavoli, cavolini di Bruxelles, broccoli, spinaci, cime di rapa, ceci.**

**Alimenti da Moderare: lattuga, verze, piselli, lenticchie, asparagi, fiocchi d'avena, caffè.**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Cremosa per pazienti in terapia anticoagulante Iposodica Kcal 1500**

Proteine	74 g	(19%)
Lipidi	51g	(30%)
Glucidi	197 g	(51%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g (o sostituzioni)
- Biscotti solubili 40 g (n. 10)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)
- Addensante in polvere 30 g

#### Spuntino

- Budino 100 g (n. 1 confezione)

#### Pranzo

- Semolino senza sale 30 g (o sostituzioni)
- Il Piatto cremoso senza sale 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura senza sale 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Spuntino

- Yogurt magro bianco 125 g

#### Cena

- Semolino senza sale 30 g (o sostituzioni)
- Il Piatto cremoso senza sale 100 g (o sostituzioni)
- Purea di patate senza sale 250 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### **N.B**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Alimenti da Evitare: cavolfiore, cavoli, cavolini di Bruxelles, broccoli, spinaci, bietole, cime di rapa, ceci.**

**Alimenti da Moderare: lattuga, verze, piselli, lenticchie, asparagi, fiocchi d'avena, caffè.**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta cremosa per pazienti in terapia anticoagulante ipoglicidica iposodica Kcal 1500**

Proteine	71 g	(19%)
Lipidi	47g	(29%)
Glucidi	191 g	(52%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte PS 200 g (o sostituzioni)
- Biscotti solubili senza zucchero 60 g ( n. 12)
- Fantomalt 40 g ( integratore glucidico)
- Addensante in polvere 30 g

#### Pranzo

- Semolino senza sale 30 g (o sostituzioni)
- Il Piatto cremoso senza sale 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura senza sale. 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Spuntino

- Yogurt magro bianco 125 g

#### Cena

- Semolino senza sale 30 g (o sostituzioni)
- Il Piatto cremoso senza sale 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura senza sale 150 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml (n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Alimenti da Evitare: cavolfiore, cavoli, cavolini di Bruxelles, broccoli, spinaci, bietole, cime di rapa, ceci.**

**Alimenti da Moderare: lattuga, verze, piselli, lenticchie, asparagi, fiocchi d'avena, caffè.**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

**Fantomalt: Integratore glucidico da aggiungere agli alimenti**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta cremosa Povera in Fibre, Zuccheri Semplici e Latte Kcal 1500**

Proteine	64 g	(17%)
Lipidi	48g	(29%)
Glucidi	202 g	(54%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Biscotti solubili senza zucchero 70 g (n. 14)
- Addensante in polvere 30 g

#### Pranzo

- Semolino 30 g (o sostituzioni)+ Grana 5 g (n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura (patate/carote) 200 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta passata (mela) 200 g ( n. 2 confezioni)
- Bevanda gelificata senza zucchero 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Cena

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + Grana 5 g (n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura (patate/carote) 200 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta passate (mela) 100 g ( n. 1 confezione)
- Bevanda gelificata senza zucchero 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Cremosa Ipolipidica con MCT Kcal 1800**

Proteine	87 g	(20%)
Lipidi	43g	(22%)
Glucidi	252 g	(58%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Biscotti solubili 60 g (n. 15)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)
- Marmellata 50 g (n. 2 confezione)
- Addensante in polvere 30 g

#### Pranzo

- Semolino 30 g ( o sostituzioni) + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Olio di oliva extravergine 10 g ( n. 1 bustina)
- Olio MCT 10 g ( n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Cena

- Semolino 30 g ( o sostituzioni) + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio MCT 10 g ( n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**A colazione saranno distribuite n° 2 bustine di olio MCT + n° 1 bustine di olio extravergine d'oliva da aggiungere agli alimenti.**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Cremosa Ipoglicidica Kcal 2000**

Proteine	101 g	(21%)
Lipidi	69g	(31%)
Glucidi	239 g	(48%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte intero 250 g (o sostituzioni)
- Biscotti solubili senza zucchero 85 g ( n. 17 )
- Fantomalt 40 g
- Addensante in polvere 30 g

#### Pranzo

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata senza zucchero 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Cena

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana n. 1 bustina
- Il Piatto cremoso 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata senza zucchero 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Fantomalt: Integratore glucidico da aggiungere agli alimenti**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 28 di 198

## **Dieta Cremosa Ipoglicidica Iposodica Kcal 2000**

Proteine	101 g	(21%)
Lipidi	69g	(31%)
Glucidi	239 g	(48%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte intero 250 g (o sostituzioni)
- Biscotti solubili senza zucchero 85 g ( n. 17)
- Fantomalt 40 g
- Addensante in polvere 30 g

#### Pranzo

- Semolino senza sale 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Il Piatto cremoso senza sale 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura senza sale 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata senza zucchero 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Cena

- Semolino senza sale 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso senza sale 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura senza sale 150 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata senza zucchero 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Fantomalt: Integratore glucidico da aggiungere agli alimenti**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Cremosa Iposodica Kcal 2000**

Proteine	105 g	(21%)
Lipidi	55g	(25%)
Glucidi	272 g	(54%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Biscotti solubili 60 g (n. 15)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)
- Addensante in polvere 30 g

#### Pranzo

- Semolino senza sale 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso senza sale 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura senza sale 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Budino 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Cena

- Semolino senza sale 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso senza sale 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura senza sale 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Budino 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Cremosa Kcal 2000**

Proteine	105 g	(21%)
Lipidi	55g	(25%)
Glucidi	272 g	(54%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Biscotti solubili 60 g (n. 15)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)
- Addensante in polvere 30 g

#### Pranzo

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Budino 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Cena

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Budino 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Cremosa Senza Lattosio Kcal 2000**

Proteine	87 g	(18%)
Lipidi	68g	(31%)
Glucidi	253 g	(51%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 200 g
- Biscotti solubili senza latte frullati 100 g (n.4 confezioni)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)
- Addensante no latte in polvere 30 g

#### Pranzo

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 200 g
- Frutta passata 300 g ( n. 3 confezioni)
- Budino di soia 115 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Cena

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 200 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Budino di soia 115 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Addensante no latte : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Cremosa Ipoproteica Kcal 2000 P 50**

Proteine	50 g	(10%)
Lipidi	69g	(31%)
Glucidi	293 g	(59%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte intero 150 g ( o sostituzioni)
- Biscotti aproteici frullati 90 g ( n. 15)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)
- Addensante in polvere 30 g

#### Pranzo

- Pastina aproteica frullata 50 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 80 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Merenda

- Succo di frutta 200 ml ( n. 1 brick) + addensante

#### Cena

- Pastina aproteica frullata 50 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 80 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Cremosa Ipoproteica Ipoglicidica Kcal 2000 P 50**

Proteine	50 g	(11%)
Lipidi	78g	(36%)
Glucidi	263 g	(53%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte intero 250 g ( o sostituzioni)
- Biscotti aproteici solubili frullati 60 g ( n. 10 )
- Succo di frutta senza zucchero 400 ml ( n. 2 bick/bottigliette) + addensante
- Fantomalt 40 g
- Addensante in polvere 30 g

#### Pranzo

- Pastina aproteica frullata 50 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Il Piatto cremoso 80 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata senza zucchero 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Cena

- Pastina aproteica frullata 50 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Il Piatto cremoso 80 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata senza zucchero 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti**

**Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

**Fantomalt integratore glucidico da aggiungere agli alimenti**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta cremosa per pazienti in terapia anticoagulante Kcal 2000**

Proteine	101 g	(21%)
Lipidi	69g	(31%)
Glucidi	239 g	(48%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte intero 250 g (o sostituzioni)
- Biscotti solubili 60 g (n. 15)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)
- Addensante in polvere 30 g

#### Pranzo

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### Cena

- Semolino 30 g (o sostituzioni) + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Il Piatto cremoso 150 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura 150 g
- Frutta passata 100 g ( n.1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Bevanda gelificata 250 ml ( n. 2 vasetti)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Alimenti da Evitare: cavolfiore, cavoli, cavolini di Bruxelles, broccoli, spinaci, cime di rapa, ceci.**

**Alimenti da Moderare: lattuga, verze, piselli, lenticchie, asparagi, fiocchi d'avena, caffè.  
Addensante : da aggiungere agli alimenti liquidi per renderli della giusta consistenza**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 35 di 198

# **DIETE IPOCALORICHE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 36 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato sostituibile con:
  - Yogurt magro
  - The
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti senza zucchero

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto (se previsto dalla Dieta prescritta)
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta o SOSTITUZIONI
- Pane o SOSTITUZIONI (se previsto dalla Dieta prescritta)

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno o al primo piatto bianco se prevista dalla Dieta prescritta
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta ipocalorica iperproteica Kcal 1000**

Proteine	84 g	(33%)
Lipidi	24g	(21%)
Glucidi	118 g	(46%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S.100 ml ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (= 2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta ipocalorica iperproteica Kcal 1200**

Proteine	90 g	(30%)
Lipidi	27g	(20%)
Glucidi	147 g	(50%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 200 ml ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g ( = 2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 50 g
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g

#### Cena

- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipocalorica Kcal 1400**

Proteine	72 g	(20%)
Lipidi	40g	(25%)
Glucidi	200 g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S 200 g ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 50 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- 

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta ipocalorica Kcal 1500**

Proteine	98 g	(26%)
Lipidi	40g	(24%)
Glucidi	186 g	(50%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 200 ml ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Olio 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta ipocalorica Kcal 1600**

Proteine	82 g	(201%)
Lipidi	43g	(25%)
Glucidi	223 g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 200 ml ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 42 di 198

# **DIETE IPOGLUCIDICHE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 43 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato o intero sostituibile con:
  - Yogurt magro o intero
  - The
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti senza zucchero

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta o SOSTITUZIONI
- Pane o SOSTITUZIONI

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno e/o al primo piatto bianco
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto, se previsto dalla Dieta prescritta (tranne nei seguenti piatti: pasta o riso freddi e pizza)

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoglicidica Kcal 1500**

Proteine	82 g	(22%)
Lipidi	48g	(29%)
Glucidi	187 g	(49%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 15 g (n. 1 confezione) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 50 g
- Secondo piatto (se carne 120 g o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta ipocalorica / ipoglucidica Kcal 1800**

Proteine	96 g	(21%)
Lipidi	58g	(29%)
Glucidi	223 g	(50%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte intero 250 ml ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + Grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustine)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + Grana 5g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoglicidica Kcal 2000**

Proteine	102 g	(21%)
Lipidi	60g	(27%)
Glucidi	259 g	(52%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte intero 250 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 47 di 198

# **DIETE IPOLIPIDICHE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 48 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato sostituibile con:
  - Yogurt magro
  - The
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti secchi
- Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta
- Zucchero se previsto dalla Dieta prescritta
- Succo di frutta se prevista dalla Dieta prescritta

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto scondito
- Secondo piatto scondito
- Contorno scondito
- Frutta o SOSTITUZIONI
- Pane o SOSTITUZIONI

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1 tranne nelle diete iposodiche
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 se la dieta prescritta non prevede l'utilizzo degli MCT
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto, se previsto dalla Dieta prescritta (tranne nei seguenti piatti: pasta o riso freddi)

**N. B.**

Nelle diete ipolipidiche iposodiche tutti i piatti distribuiti sono privi di sale aggiunto

Nelle diete ipolipidiche con MCT sono distribuite a colazione n. 3 bustine di olio MCT g.10

OLIO MCT olio costituito da trigliceridi a media catena; da aggiungere come condimento agli alimenti

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta ipolipidica Kcal 1500**

Proteine	76 g	(20%)
Lipidi	37g	(22%)
Glucidi	221 g	(58%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 200 ml ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso scondita/o 50 g
- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura scondita 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso scondita/o 20 g
- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura scondita 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta ipolipidica iposodica Kcal 1500**

Proteine	76 g	(20%)
Lipidi	37g	(22%)
Glucidi	221 g	(58%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 200 ml ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso senza sale e scondita/o 50 g
- Secondo piatto senza sale scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane senza sale 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura senza sale e scondita 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso senza sale e scondita/o 20 g
- Secondo piatto senza sale scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane senza sale 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura senza sale e scondita 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta ipolipidica povera di zuccheri semplici Kcal 1500**

Proteine	80g	(21%)
Lipidi	37g	(22%)
Glucidi	218 g	(57%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 200 ml ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso scondita/50 g
- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g
- Verdura scondita 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso scondita/50 g
- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g
- Verdura scondita 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipolipidica Kcal 1800**

Proteine	82 g	(18%)
Lipidi	47g	231%)
Glucidi	263 g	(59%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 50 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso scondita 80 g
- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura scondita 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso scondito 20 g
- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura scondita 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipolipidica con olio MCT Kcal 1800**

Proteine	76 g	(17%)
Lipidi	46g	(23%)
Glucidi	261 g	(59%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 50 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso scondita 80 g
- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura scondita 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio MCT 15 g ( n. 1 bustina e ½ )

#### Cena

- Pasta o riso scondita 20 g
- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura scondita 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio MCT 15 g ( n. 1 bustina e ½ )

**N.B. A colazione saranno distribuite n° 3 bustine di olio MCT da aggiungere agli alimenti.  
Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1)**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipolipidica Kcal 2000**

Proteine	91 g	(18%)
Lipidi	48g	(21%)
Glucidi	306 g	(61%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 60 g (n. 4 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 50 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso scondita 80 g
- Secondo piatto scondito (se carne 120 g o sostituzioni)
- Verdura scondita 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso scondita 20 g
- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura scondita 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipolipidica priva di lattosio Kcal 2000**

Proteine	85 g	(17%)
Lipidi	50g	(23%)
Glucidi	301 g	(60%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 50 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)
- Succo di frutta 200 ml ( n.1 confezione)

#### Pranzo

- Pasta o riso scondita 80 g
- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura scondita 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso scondito 20 g
- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura scondita 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipolipidica Iposodica Kcal 2000**

Proteine	91 g	(18%)
Lipidi	48g	(21%)
Glucidi	306 g	(61%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 60 g (n. 4 confezioni) o sostituzione
- Marmellata 50 (n. 2 confezioni)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso scondita senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale scondito (se carne 120 g o sostituzioni)
- Verdura scondita senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso scondito senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura scondita senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipolipidica Iposodica con olio MCT Kcal 2000**

Proteine	90 g	(18%)
Lipidi	41g	(22%)
Glucidi	297 g	(60%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 60 g (n. 4 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 50 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Pasta o riso senza sale scondita 80 g
- Secondo piatto senza sale scondito (se carne 120 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale scondita 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio MCT 15 g ( n. 1 bustina e ½)

#### Cena

- Pasta o riso senza sale scondita 20 g
- Secondo piatto senza sale scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale scondita 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio MCT 15 g ( n. 1 bustina e ½ )

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**A colazione saranno distribuite n° 3 bustine di olio MCT da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipolipidica Povera di Zuccheri Semplici Kcal 2000**

Proteine	102 g	(21%)
Lipidi	55g	(25%)
Glucidi	268g	(54%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso scondita 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto scondito (se carne 150 g o sostituzioni)
- Verdura scondita 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso scondita 20 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura scondita 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) ed olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipolipidica Povera di Zuccheri Semplici con olio MCT Kcal 2000**

Proteine	94 g	(19%)
Lipidi	56g	(24%)
Glucidi	283 g	(57%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni) o sostituzione

#### Pranzo

- Pasta o riso scondita 80 g
- Secondo piatto scondito (se carne 120 g o sostituzioni)
- Verdura scondita 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 100 g (o sostituzioni)
- Olio MCT 15 g ( n. 1 bustina e ½ )

#### Cena

- Pasta o riso scondita 20 g
- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura scondita 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio MCT 15 g ( n. 1 bustina e ½ )

**N.B. A colazione saranno distribuite n° 3 bustine di olio MCT da aggiungere agli alimenti.  
Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1).**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 60 di 198

# **DIETE**

  

# **IPERLIPIDICHE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 61 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato sostituibile con:
  - Yogurt magro
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti secchi
- Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta
- Zucchero se previsto dalla Dieta prescritta
- Burro se prevista dalla Dieta prescritta

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta o SOSTITUZIONI
- Pane o SOSTITUZIONI

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto (tranne nei seguenti piatti: pasta o riso freddi )

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta iperlipidica Kcal 1700**

Proteine	75 g	(18%)
Lipidi	71 g	(37%)
Glucidi	206 g	(45%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 200 ml ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti. In base alla ricetta che implichi già la presenza di condimento ( es: pasta al sugo, purè di patate, ecc.)**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta iperlipidica Kcal 2100**

Proteine	82 g	(16%)
Lipidi	88 g	(38%)
Glucidi	261 g	(46%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 200 ml ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Burro 20 g (n.2)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti. In base alla ricetta che implichi già la presenza di condimento ( es: pasta al sugo, purè di patate, ecc.)**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 64 di 198

# **DIETE IPOPOTEICHE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 65 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato sostituibile con:
  - Yogurt magro
  - The
- Fette biscottate aproteiche sostituibili con:
  - Biscotti aproteici tranne nelle diete ipoproteiche povere di zuccheri semplici
- Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta
- Zucchero se previsto dalla Dieta prescritta
- Succo di frutta se prevista dalla Dieta prescritta

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta o SOSTITUZIONI
- Pane o SOSTITUZIONI

Il primo piatto e il pane comune in base all'apporto proteico sono stati sostituiti da pasta o riso aproteico e pane aproteico

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1 tranne nelle iposodiche
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno e/o al primo piatto bianco
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto, se previsto dalla Dieta prescritta (tranne nei seguenti piatti: pasta o riso freddi )

Nelle diete ipoproteiche ipolipidiche iposodiche tutti i piatti distribuiti sono privi di sale aggiunto

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica Povera di Zuccheri Semplici Kcal 1500 P 33 g**

Proteine	33 g	(9%)
Lipidi	52g	(31%)
Glucidi	225 g	(60%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 100 g (o sostituzioni)
- Fette aproteiche 50 g (n. 5)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 30 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica Kcal 1500 P 40 g**

Proteine	40 g	(10%)
Lipidi	48g	(28%)
Glucidi	234 g	(62%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 100 g (o sostituzioni)
- Biscotti aproteici 36 g ( n. 6 ) o sostituzioni
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 80 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica Povera di Zuccheri Semplici Kcal 1600 P 50 g**

Proteine	50 g	(12%)
Lipidi	45 g	(25%)
Glucidi	252 g	(63%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 100 g (o sostituzioni)
- Fette aproteiche 80 g (n. 8)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 30 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica Kcal 1800 P 33 g**

Proteine	33 g	(8%)
Lipidi	57g	(29%)
Glucidi	284 g	(63%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 100 g (o sostituzioni)
- Biscotti aproteici 36 g ( n. 6 ) o sostituzioni
- Succo di frutta 200 ml ( n. 1 brick)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 90 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 90 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica Povera di Zuccheri Semplici Kcal 1800 P 33 g**

Proteine	33 g	(8%)
Lipidi	55g	(28%)
Glucidi	281 g	(64%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 100 g ( o sostituzioni)
- Fette aproteiche 80 g (n. 8)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 90 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica Kcal 1800 P 40 g**

Proteine	40 g	(9%)
Lipidi	62g	(32%)
Glucidi	262 g	(59%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 100 g (o sostituzioni)
- Biscotti aproteici 60 g ( n. 10 )
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 80 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica Povera di Zuccheri Semplici Kcal 1800 P 40 g**

Proteine	40 g	(9%)
Lipidi	55g	(28%)
Glucidi	284 g	(63%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Fette ipoproteiche 80 g (n. 8)

#### Pranzo

- Pasta o riso ipoproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 80 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane ipoproteico senza sale 90 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso ipoproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane ipoproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica Kcal 1800 P 50 g**

Proteine	50 g	(11%)
Lipidi	51g	(26%)
Glucidi	280 g	(63%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 100 g (o sostituzioni)
- Biscotti aproteici 60 g ( n. 10)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 80 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 30 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica Kcal 2000 P 33 g**

Proteine	33 g	(7%)
Lipidi	62g	(28%)
Glucidi	318 g	(65%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 100 g (o sostituzioni)
- Biscotti aproteici 72 g ( n. 12 )
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustine)

#### Merenda

- Succo di frutta 200 ml (n. 1brick)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- 

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 75 di 198

## **Dieta Ipoproteica Iposodica no latte**

### **Kcal 2000 P 33 g**

Proteine	33 g	(7%)
Lipidi	52g	(24%)
Glucidi	341 g	(69%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Fette aproteiche 80 g (n. 8)
- Marmellata 50 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Merenda

- Succo di frutta 200 ml (n. 1 brick)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica Kcal 2000 P 40 g**

Proteine	40 g	(8%)
Lipidi	63g	(29%)
Glucidi	314 g	(63%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 100 g (o sostituzioni)
- Biscotti aproteici 72 g ( n. 12)
- Marmellata 50 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 80 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 90 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica Kcal 2000 P 50 g**

Proteine	50 g	(10%)
Lipidi	65g	(29%)
Glucidi	305 g	(61%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 100 g (o sostituzioni)
- Biscotti aproteici 72 g ( n.12)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 90 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 100 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica no latte**

### **Kcal 2000 P 50 g**

Proteine	50 g	(10%)
Lipidi	65g	(30%)
Glucidi	295 g	(60%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Biscotti aproteici 72 g ( n. 12 )
- Marmellata 50 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteico senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 80 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Povera di Zuccheri Semplici Kcal 2000 P 50 g**

Proteine	52 g	(10%)
Lipidi	59g	(26%)
Glucidi	318 g	(64%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 100 g (o sostituzioni)
- Fette aproteiche 100 g (n. 10)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici 80 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico 90 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici 20 g
- Secondo piatto (se carne 80 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico 90 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 )e sale da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica Povera di Zuccheri Semplici Kcal 2000 P 50 g**

Proteine	50 g	(10%)
Lipidi	60g	(26%)
Glucidi	324 g	(64%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Fette aproteiche 120 g (n. 12)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 90 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 150 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Kcal 2000 P 60 g**

Proteine	60 g	(12%)
Lipidi	66g	(30%)
Glucidi	290 g	(58%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni)
- Marmellata 50 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g
- Secondo Piatto ( se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 200 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 80 g
- Secondo Piatto ( se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 200 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1) olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta ipoproteica, povera di fibre e zuccheri semplici, no latte Kcal 2000 P40 g**

Proteine	40 g	(8%)
Lipidi	66g	(30%)
Glucidi	313 g	(62%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The
- Fette biscottate aproteiche 100 g (n. 10 fette, 2 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta aproteica 80 g
- Secondo piatto (se carne 80 g o sostituzioni)
- Pane aproteico 60 g (n. 2 fette) ( o sostituzioni)
- Carote/zucchine 100 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta aproteica 50 g
- Secondo piatto (se carne 80 g o sostituzioni)
- Pane aproteico 60 g (n. 2 fette) ( o sostituzioni)
- Zucchine/carote 100 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta ipoproteica, povera di fibre, zuccheri semplici, no latte Kcal 2000 P 50 g**

Proteine	50 g	(10%)
Lipidi	61g	(28%)
Glucidi	304 g	(62%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The
- Fette biscottate aproteiche 100 g (n. 10 fette, 2 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta aproteica 80 g
- Secondo piatto (se carne 80 g o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Carote 150 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta aproteica 20 g + Grana 5 g
- Secondo piatto (se carne 80 g o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Zucchine 100 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta ipoproteica, povera di fibre, zuccheri semplici, no latte Kcal 2000 P 60 g**

Proteine	60 g	(12%)
Lipidi	64g	(29%)
Glucidi	296 g	(59%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The
- Fette biscottate aproteiche 100 g (n. 10 fette, 2 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta aproteica 80 g + Grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Carote 150 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta aproteica 20 g + Grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Zucchine 100 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 85 di 198

# **DIETE PRIVE DI GLUTINE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 86 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato sostituibile con:
  - Yogurt magro
  - The
- Fette senza glutine sostituibili con:
- Biscotti senza glutine tranne nelle diete povere di zuccheri semplici e/o prive di lattosio
- Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta
- Zuccheri se previsto dalla Dieta prescritta
- Succo di frutta se prevista dalla Dieta prescritta

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto senza glutine
- Secondo piatto senza glutine
- Contorno senza glutine
- Frutta o SOSTITUZIONI
- Pane o SOSTITUZIONI senza glutine

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno (non viene distribuita se il degente sceglie pure di patate senza glutine) e/o al primo piatto bianco
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto, se previsto dalla Dieta prescritta (tranne nei seguenti piatti: pasta o riso freddi )

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Glutine Kcal 1500**

Proteine	69 g	(18%)
Lipidi	53g	(31%)
Glucidi	194 g	(51%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g ( o sostituzioni)
- Biscotti senza glutine 25 g ( n. 1 pack )
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta senza glutine o riso 80 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta senza glutine o riso 20 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Glutine povera in fibre Kcal 1600**

Proteine	71 g	(18%)
Lipidi	59g	(33%)
Glucidi	196 g	(49%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g ( o sostituzioni)
- Fette biscottate senza glutine 50 g ( n. 1 pack ) o sostituzione
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta senza glutine o riso 80 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Patate/carote 150 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 conf)
- Pane senza glutine 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta senza glutine o riso 20 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Patate/carote 50 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 conf)
- Pane senza glutine 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Glutine povera in fibre povera in zuccheri semplici e senza lattosio Kcal 1500**

Proteine	71 g	(18%)
Lipidi	60g	(35%)
Glucidi	181 g	(47%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 150 ml
- Fette biscottate senza glutine 50 g ( n. 1 pack )

#### Pranzo

- Pasta senza glutine o riso 80 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Patate/carote 150 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 conf)
- Fette senza glutine 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta senza glutine o riso 20 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Patate/carote 150 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 conf)
- Fette senza glutine 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Glutine Povera di Zuccheri Semplici Kcal 1500**

Proteine	68 g	(18%)
Lipidi	54g	(32%)
Glucidi	191 g	(50%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g ( o sostituzioni)
- Fette senza glutine 50 g ( n. 1 pack )

#### Pranzo

- Pasta senza glutine o riso 80 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta senza glutine o riso 20 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Glutine Kcal 1500 P 55 g**

Proteine	55 g	(15%)
Lipidi	53g	(32%)
Glucidi	196 g	(53%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 250 g ( o sostituzioni)
- Biscotti senza glutine 25 g ( n. 1 pack)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta senza glutine o riso 80 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta senza glutine o riso 20 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Glutine Kcal 1700**

Proteine	82 g	(19%)
Lipidi	51g	(26%)
Glucidi	236 g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 ml
- Biscotti senza glutine 50 g ( n. 2 pack ) ( o sostituzioni)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustine)

#### Pranzo

- Pasta senza glutine o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta senza glutine o riso 20 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Glutine priva lattosio Kcal 1800**

Proteine	80 g	(18%)
Lipidi	52g	(31%)
Glucidi	228 g	(51%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 200 ml
- Fette senza glutine e lattosio 50 g ( n. 1 pack )
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Pasta senza glutine o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Fette senza glutine 100 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta senza glutine o riso 20 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Fette senza glutine 50 g ( n. 1 pack )
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Glutine Kcal 1900 P 60 g**

Proteine	60 g	(12%)
Lipidi	61g	(29%)
Glucidi	280 g	(29%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 250 g ( o sostituzioni)
- Biscotti senza glutine 75 g ( n. 3 pack )
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Pasta senza glutine o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Secondo piatto (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta senza glutine o riso 20 g + grana n. 1 bustina
- Secondo piatto (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Glutine Kcal 2000**

Proteine	78 g	(15%)
Lipidi	65g	(29%)
Glucidi	281 g	(56%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 250 g ( o sostituzioni)
- Biscotti senza glutine 75 g ( n.3 pack)
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Pasta senza glutine o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta senza glutine o riso 20 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Glutine Povera di Zuccheri Semplici Kcal 2000**

Proteine	89 g	(18%)
Lipidi	70 g	(32%)
Glucidi	251 g	(50%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g ( o sostituzioni)
- Fette senza glutine 100 g ( n. 2 pack )
- Succo di frutta senza zucchero ml 200 ( n. 1 brick /bottiglietta)

#### Pranzo

- Pasta senza glutine o riso 80 g + grana g 5 (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta senza glutine o riso 20 g + grana g 10 ( n. 2 bustine)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza glutine 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Glutine Povera di Zuccheri Semplici Povera in fibre Kcal 2000**

Proteine	83 g	(16%)
Lipidi	74g	(32%)
Glucidi	276 g	(52%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g ( o sostituzioni)
- Fette senza glutine 100 g ( n. 2 pack )
- Succo di frutta senza zucchero ml 200 ( n. 1 brick /bottiglietta)

#### Pranzo

- Pasta senza glutine o riso 80 g + grana g 5 (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Patate o carote 200 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Pane senza glutine 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta senza glutine o riso 20 g + grana g 10 ( n. 2 bustine)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Patate o carote 200 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 confezione)
- Pane senza glutine 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Glutine Povera di Zuccheri Semplici Povera in fibre priva di lattosio Kcal 2000**

Proteine	84 g	(17%)
Lipidi	63g	(28%)
Glucidi	280 g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 150 g
- Fette senza glutine 100 g ( n. 2 pack )
- Succo di frutta senza zucchero ml 200 ( n. 1 brick /bottiglietta)

#### Pranzo

- Pasta senza glutine o riso 80 g + grana g 5 (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Patate o carote 200 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Fette senza glutine 100 g (n.2 pack))
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta senza glutine o riso 20 g + grana g 10 ( n. 2 bustine)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Patate o carote 200 g
- Frutta passata 100 g ( n. 1 confezione)
- Fette senza glutine 100 g (n. 2 pack)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale ( g 1 ) olio extravergine ( g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 99 di 198

# **DIETE IPOSODICHE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 100 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato o intero sostituibile con:
  - Yogurt magro o intero
  - The
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti secchi e/o senza zucchero nelle diete povere di zuccheri semplici

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto senza sale
- Secondo piatto senza sale
- Contorno senza sale
- Frutta o SOSTITUZIONI
- Pane o SOSTITUZIONI senza sale

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno (non viene distribuita se il degente sceglie purè di patate senza sale) e/o al primo piatto bianco
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto, se previsto dalla Dieta prescritta (tranne nei seguenti piatti: pasta o riso freddi e pizza)

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 101 di 198

## **Dieta Iposodica Kcal 1400**

Proteine	74 g	(21%)
Lipidi	46g	(29%)
Glucidi	181 g	(50%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 15 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso senza sale 50 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Iposodica Povera di Zuccheri Semplici Kcal 1400**

Proteine	75 g	(21%)
Lipidi	47g	(29%)
Glucidi	183 g	(50%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 15 g (n. 1 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta o riso senza sale 50 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Iposodica Kcal 1600**

Proteine	79 g	(20%)
Lipidi	47g	(26%)
Glucidi	218 g	(54%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 15 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 104 di 198

## **Dieta Iposodica Povera di Zuccheri Semplici Kcal 1600**

Proteine	80 g	(20)
Lipidi	47g	(26%)
Glucidi	220 g	(54%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta o riso senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Iposodica Kcal 1800**

Proteine	86 g	(19%)
Lipidi	51g	(25%)
Glucidi	250 g	(56%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni)
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso senza sale 80 g + grana n. 1 bustina
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso senza sale 20 g + grana n. 1 bustina
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 106 di 198

## **Dieta Iposodica Povera di Fibre Kcal 1800**

Proteine	78 g	(18%)
Lipidi	48g	(24%)
Glucidi	271 g	(58%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 15 g (n. 1 confezioni)
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale (patate/carote) 150 g
- Frutta (mela/banana) 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale (patate/carote) 150 g
- Frutta (mela/banana) 150 g
- Pane senza sale 100 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Iposodica Kcal 2000**

Proteine	86 g	(17%)
Lipidi	52g	(23%)
Glucidi	304 g	(60%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni)
- Marmellata 50 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)

#### Pranzo

- Pasta o riso senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Merenda

- Budino 100 g ( n. 1 confezione)

#### Cena

- Pasta o riso senza sale 20 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 108 di 198

## **Dieta Iposodica Povera di Zuccheri Semplici Kcal 2000**

Proteine	110g	(22%)
Lipidi	58g	(26%)
Glucidi	257g	(52%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 60 g (n. 4 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta o riso senza sale 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 200 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso senza sale 20 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 200 g
- Pane senza sale 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 109 di 198

# **DIETE POVERE IN FIBRE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 110 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- The
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti senza zucchero

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno (patate, purea di patate e carote)
- Frutta passata
- Grissini

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N 1 bustina di sale g 1
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno (non viene distribuita se il degente sceglie purè di patate) e/o al primo piatto bianco
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 se previsto dalla dieta prescritta

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Povera in Fibre Povera di Zuccheri Semplici**

**Kcal 1500**

Proteine	69g	(18%)
Lipidi	53g	(31%)
Glucidi	196g	(51%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Frutta passata 200 g ( n. 2 confezioni)
- Grissini all'olio 36 g (n. 3 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Frutta passate 100 g ( n. 1 confezione)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Povera in Fibre Povera di Zuccheri Semplici**

**Kcal 1800**

Proteine	81g	(18%)
Lipidi	50g	(25%)
Glucidi	259g	(57%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Frutta passata 200 g (n. 2 confezioni)
- Grissini all'olio 36 g (n. 3 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 50 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Frutta passate 100 g (n.1 confezione)
- Grissini all'olio 36 g (n.3 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 113 di 198

## **Dieta Povera in Fibre Povera di Zuccheri Semplici**

**Kcal 2000**

Proteine	84g	(17%)
Lipidi	63g	(28%)
Glucidi	275g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Frutta passata 200 g (n. 2 confezioni)
- Grissini all'olio 48 g (n. 4 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 50 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Frutta passate 100 g (n.1 confezione)
- Grissini all'olio 48 g (n.4 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 114 di 198

# **RIALIMENTAZIONI**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 115 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- The
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti secchi o senza zucchero
- Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta
- Zucchero se previsto dalla Dieta prescritta

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno se previsto dalla Dieta prescritta
- Frutta passata se prevista dalla Dieta prescritta
- Grissini se previsti dalla Dieta prescritta

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno (non viene distribuita se il degente sceglie purè di patate) e/o al primo piatto in bianco
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto se prevista dalla dieta prescritta

Sono previsti spuntini metà mattina, metà pomeriggio e in alcuni casi anche dopo cena. Gli alimenti che compongono gli spuntini vengono distribuiti con la colazione segnalandone la corretta ora di assunzione; si ricorda che questi spuntini devono essere prenotati

**NELLE RIALIMENTAZIONI POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI INTEGRATORI**  
**RESOURCE BUDINO FRUIT** dessert a base di frutta senza zucchero aggiunto

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------



S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Rialimentazione Kcal 600 (FAST-TRAK)**

Proteine	26g	(17%)
Lipidi	34g	(50%)
Glucidi	51g	(33%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The deteinato 200 ml

#### Pranzo

- Semolino 30 g + grana 10 g ( n.2 bustine)
- Omogeneizzato di carne 80 g ( n. 1 vasetto)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Semolino 30 g + grana 10 g ( n. 2) bustine
- Omogeneizzato di carne 80 g ( n. 1 vasetto)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Rialimentazione Kcal 800 (FAST-TRAK)**

Proteine	30g	(15%)
Lipidi	39g	(45%)
Glucidi	78g	(40%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The deteinato 200 ml
- Fette biscottate 45g ( n° 3 confezioni)

#### Pranzo

- Semolino 30 g + grana 10g ( n. 2 bustine)
- Omogeneizzato di carne 80 g ( n° 1 vasetto)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Semolino 30 g + grana 10 g ( n. 2 bustine)
- Omogeneizzato di carne 80g ( n° 1 vasetto)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Rialimentazione Kcal 800**

Proteine	42g	(20%)
Lipidi	36g	(39%)
Glucidi	84g	(41%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The deteinato 200 ml
- Biscotti senza zucchero 15 g (n. 3)

#### Spuntino

- The deteinato 200 ml
- Biscotti senza zucchero 10 g (n. 2)

#### Pranzo

- Semolino o Crema di riso 30 g
- Secondo cremoso di carne 80 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Spuntino

- Budino alla frutta 100 g (n. 1 vasetto)

#### Cena

- Semolino 30 g
- Secondo cremoso di carne 80 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Rialimentazione Povera in Fibre Kcal 1000**

Proteine	61g	(24%)
Lipidi	37g	(32%)
Glucidi	112g	(44%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni) o sostituzioni
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Spuntino

- Frutta passata 100 g (n. 1 confezione)
- Fette biscottate 15 g (n. 1 confezione)

#### Pranzo

- Pasta o riso 30 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Patate 80 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Spuntino

- The 200 ml
- Fette biscottate 15 g (n. 1 confezione)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + grana 5g ( n. 1 bustina )
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Carote 100 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Rialimentazione Povera di Zuccheri Semplici Kcal 1100**

Proteine	53g	(19%)
Lipidi	56g	(44%)
Glucidi	99g	(36%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Biscotti senza zucchero 15g (n. 3) ( o sostituzioni)

#### Spuntino

- Frutta passata 100 g (n.1 confezione)
- Biscotti senza zucchero 10g (n. 2) ( o sostituzioni)
- 

#### Pranzo

- Pasta o riso 20 g + Grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 80 g o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Spuntino

- Grissini 12 g (n. 1 confezioni)
- Formaggio 56 g (n. 1 confezione composta da 2 formaggini)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g+ Grana 5 g (n.1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 80 g o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Spuntino

- Frutta passata 100 g (n.1 confezione)
- Grissini 12 g (n. 1 confezioni)

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Rialimentazione Povera in Fibre Kcal 1500**

Proteine	64g	(17%)
Lipidi	52g	(32%)
Glucidi	190g	(52%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Biscotti secchi 15 g ( n. 3 ( o sostituzioni)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Spuntino

- Biscotti secchi 15 g ( n. 3) ( o sostituzioni)
- Frutta passata 100 g (n.1 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta o riso 50 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Frutta passata 100 g (n.1 confezioni)
- Grissini all'olio 12 g (n. 1 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Spuntino

- Grissini all'olio 12 g (n. 1 confezioni)
- Frutta passata 100 g (n. 1 confezione)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Grissini all'olio 12 g (n. 1 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 123 di 198

## **Rialimentazione Povera di Zuccheri Semplici Kcal 1500**

Proteine	68g	(18%)
Lipidi	54g	(32%)
Glucidi	186g	(50%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni) (o sostituzioni)

#### Spuntino

- Frutta passata 100 g
- Fette biscottate 15 g ( n 1 confezione) ( o sostituzioni)

#### Pranzo

- Pasta o riso 50 + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Frutta passata 100 g
- Grissini all'olio 12 g (n. 1 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Spuntino

- Succo di frutta senza zucchero n. 1
- Grissini all'olio 12 g (n. 1 confezioni)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Grissini all'olio 12 g (n. 1 confezioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Rialimentazione Povera in Fibre Kcal 2000**

Proteine	81g	(16%)
Lipidi	62g	(28%)
Glucidi	285g	(56%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni)
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Spuntino

- Frutta passata 100 g (n. 1 confezione)
- Fette biscottate 15 g (n. 1 confezione)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Frutta passata 100 g (n. 1 confezione)
- Grissini all'olio 24 g (n. 2 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Spuntino

- Grissini all'olio 24 g (n. 2 confezioni)
- Succo di frutta n.1

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Grissini all'olio 24 g (n. 2 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 125 di 198

# **DIETE RICCHE DI AAR**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 126 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato sostituibile con:
  - Yogurt magro
  - The
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti secchi e/o senza zucchero nelle diete povere di zuccheri semplici
- Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta
- Zucchero se previsto dalla Dieta prescritta
- FRILIVER buste ( integratore di aminoacidi ramificati liofilizzati da ricostituire in acqua)

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta o SOSTITUZIONI
- Pane o SOSTITUZIONI

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1 tranne nelle diete iposodiche
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno (non viene distribuita se il degente sceglie purè di patate) e/o al primo piatto bianco
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto, se previsto dalla Dieta prescritta (tranne nei seguenti piatti: pasta o riso freddi )

N. B.

Il secondo piatto della cena prevede solo formaggio monoporzione

Il primo piatto e il pane comune in base all'apporto proteico sono stati sostituiti da pasta o riso a proteico e pane a proteico

Nelle diete ricche di AAR iposodiche tutti i piatti sono privi di sale aggiunto

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 127 di 198

## **Dieta Ricca di AAR Kcal 1800 P 60 g**

Proteine	60g	(13%)
Lipidi	60g	(29%)
Glucidi	270g	(58%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)
- Marmellata g 50 (n. 2 confezioni)
- Friliver 10 g (n. 1 busta)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteica 80 g + grana 5 g ( n.1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Formaggio monoporzione n. 1
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Friliver integratore di aminoacidi**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ricca di AAR povera di zuccheri semplici Kcal 1800 P 60 g**

Proteine	60g	(14%)
Lipidi	61g	(31%)
Glucidi	238g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 100 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni)
- Friliver 10 g (n. 1 busta)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteica 80 g + grana 5 g ( n.1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteica 20 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Formaggio monoporzione n. 1
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Friliver integratore di aminoacidi**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ricca di AAR Kcal 2000**

Proteine	81g	(16%)
Lipidi	85g	(36%)
Glucidi	224g	(48%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)
- Friliver 20 g (n. 2 buste)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g ( n.1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Formaggio monoporzione n. 1
- Verdura 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Friliver integratore di aminoacidi**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipoproteica Iposodica Ricca AAR Kcal 2000 P 50 g**

Proteine	50g	(10%)
Lipidi	70g	(32%)
Glucidi	290g	(58%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 100 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni)
- Marmellata 50 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)
- Friliver 20 g n.2 buste

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto senza sale (se carne 50 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 90 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Formaggio monoporzione n . 1
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. I piatti che compongono la dieta sono preparati tutti senza sale.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Friliver integratore di aminoacidi**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ricca di AAR Iposodica Ipoproteica Povera di Zuccheri Semplici Kcal 2000 P 60 g**

Proteine	60g	(12%)
Lipidi	85g	(38%)
Glucidi	253g	(50%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni)
- Friliver 20 g (n. 2 buste)

#### Pranzo

- Pasta o riso aproteici senza sale 80 g
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 90 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso aproteici senza sale 20 g
- Formaggio monoporzione n. 1
- Verdura senza sale 200 g
- Frutta 150 g
- Pane aproteico senza sale 60 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Friliver integratore di aminoacidi**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 132 di 198

# **DIETE PRIVE DI LATTOSIO**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 133 di 198

- Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato
- La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:
  - Latte di soia sostituibile con:
    - The
  - Fette biscottate sostituibili con:
    - Biscotti senza uovo e senza latte
    - Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta
    - Zucchero se previsto dalla Dieta prescritta
    - FANTOMALT se previsto dalla Dieta prescritta
    - Succo di frutta se prevista dalla Dieta prescritta
- °FANTOMALT è un integratore glucidico modulare in polvere ( Maltodestrine).
  - E' una polvere insapore ed inodore che può essere aggiunta a tutti gli alimenti.
- Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:
  - Primo piatto
  - Secondo piatto
  - Contorno
  - Frutta o SOSTITUZIONI
  - Pane o SOSTITUZIONI
- Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:
  - N. 1 bustina di sale da g 1 tranne nelle diete iposodiche
  - N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno o al primo piatto bianco
  - N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda
  - N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto, se previsto dalla Dieta prescritta (tranne nei seguenti piatti: pasta o riso freddi )

N.B.

Il latte di soia viene distribuito a giorni alterni in brick da 500 ml con tappo richiudibile da conservare in frigorifero dopo l'apertura.

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta priva di lattosio Kcal 1500**

Proteine	78g	(20%)
Lipidi	44g	(25%)
Glucidi	213g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 200 ml
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta priva di lattosio Kcal 2000**

Proteine	96g	(19%)
Lipidi	52g	(23%)
Glucidi	289g	(58%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 200 ml
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 50 g (n. 2 confezioni)
- Zucchero 20 gr (n. 2 bustine)
- Succo di frutta ml 200 ( n. 1 brick)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 10 g (n. 2 bustine)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + grana 10 g (n. 2 bustine)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta priva di lattosio e povera di zuccheri semplici Kcal 2000**

Proteine	96g	(19%)
Lipidi	51g	(24%)
Glucidi	276g	(57%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 200 ml
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni)
- Fantomalt 30 g
- Succo di frutta senza zucchero ml 200 ( n.1 brick/bottiglietta)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

**Fantomalt integratore in polvere di maltodestrine da aggiungere agli alimenti**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 137 di 198

# **DIETE PER PAZIENTI IN TERAPIA ANTICOAGULANTE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 138 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato sostituibile con:
  - Yogurt magro
  - The
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti secchi
- Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno ( con l'esclusione delle verdure sotto indicate)
- Frutta o SOSTITUZIONI
- Pane o SOSTITUZIONI

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno (non viene distribuita se il degente sceglie purè di patate) e/o al primo piatto bianco
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto, se previsto dalla Dieta prescritta (tranne nei seguenti piatti: pasta o riso freddi e pizza )

Alimenti non distribuiti: cavolfiore, cavolo, cavolini di Bruxelles, broccoli, spinaci cime di rapa, ceci, lattuga verze, piselli, lenticchie, asparagi

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipocalorica per pazienti in terapia anticoagulante Kcal 1500**

Proteine	75g	(20%)
Lipidi	40g	(25%)
Glucidi	206g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 50 g
- Pane 50 g ( o sostitutivi)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Pane 50 g ( o sostitutivi)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Alimenti da Evitare: cavolfiore, cavoli, cavolini di Bruxelles, broccoli, spinaci, cime di rapa, bietole, ceci.**

**Alimenti da Moderare: lattuga, verze, piselli, lenticchie, asparagi, fiocchi d'avena, caffè.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta per pazienti in terapia anticoagulante Kcal 2000**

Proteine	87g	(17%)
Lipidi	58g	(26%)
Glucidi	284g	(57%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Pane 50 g ( o sostitutivi)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g +grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Pane 100 g ( o sostitutivi)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Frutta 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Alimenti da Evitare: cavolfiore, cavoli, cavolini di Bruxelles, broccoli, spinaci, cime di rapa, bietole, ceci.**

**Alimenti da Moderare: lattuga, verze, piselli, lenticchie, asparagi, fiocchi d'avena, caffè.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 141 di 198

# **DIETE IPERCALORICHE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 142 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato sostituibile con:
  - Yogurt magro
  - The
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti secchi (o biscotti senza zucchero nelle diete ipercaloriche povere di zuccheri semplici)
- Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta
- Zucchero se previsto dalla Dieta prescritta

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta o SOSTITUZIONI
- Pane o SOSTITUZIONI

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno (non viene distribuita se il degente sceglie purè di patate) e/o al primo piatto bianco
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto, (tranne nei seguenti piatti: pasta o riso freddi, pizza e lasagne )

Nelle diete ipercaloriche kcal 2500 è previsto uno spuntino nel pomeriggio con the e fette biscottate

Nelle diete ipercaloriche iperproteiche è previsto un extra con: N.1 prosciutto cotto g 80 e n. 1 grana intero g.80

Tali alimenti vengono distribuiti con la colazione e devono essere prenotati

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta ipercalorica Kcal 2500**

Proteine	119g	(19%)
Lipidi	75g	(27%)
Glucidi	336g	(54%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S.250 ml ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 45 g (n. 6 fette, 3 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 50 g (n. 2 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + Grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

#### Spuntino

- Tè 200 ml
- Fette biscottate 15 g (n. 2 fette, 1 confezione)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 80 g+ Grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti, in base alla ricetta che implichi già la presenza di condimento (esempio: pasta al sugo, purè di patate, ecc.).**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 144 di 198

## **Dieta ipercalorica Kcal 2500 povera di zuccheri semplici**

Proteine	114g	(18%)
Lipidi	74g	(27%)
Glucidi	343g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S.250 ml ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 45 g (n. 6 fette, 3 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g+ Grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 150 g o sostituzioni)
- Pane 100 g (o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

#### Spuntino

- Tè senza zucchero 200 ml
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezione)

#### Cena

- Pasta o riso 80 g + Grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ipercalorica Iperproteica Kcal 3600**

Proteine	221g	(24%)
Lipidi	143g	(36%)
Glucidi	356g	(40%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)
- Budino 200 g (n.2 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g ( n.1 bustina)
- 3 scelte di secondi obbligatorie (es. pollo al forno + prosciutto cotto + asiago)
- Verdura 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- 3 scelte di secondi obbligatorie (es. manzo bollito + bresaola + mozzarella)
- Verdura 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Extra

- Prosciutto cotto 80 g ( n. 1 confezione )
- Grana intero 80 g ( n. 1 confezione )

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 146 di 198

## **Dieta Ipercalorica Iperproteica Povera zuccheri semplici Kcal 3200**

Proteine	214g	(24%)
Lipidi	13g	(36%)
Glucidi	281g	(40%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200 g (o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- 3 scelte di secondi obbligatorie (es. pollo al forno + prosciutto cotto + asiago)
- Verdura 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- 3 scelte di secondi obbligatorie (es. manzo bollito + bresaola + mozzarella)
- Verdura 200 g
- Frutta 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Extra

- Prosciutto cotto 80 g ( n. 1 confezione)
- Grana intero 80 g ( n. 1 confezione)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 147 di 198

# **DIETE PER FAVISMO**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 148 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato sostituibile con:
  - Yogurt magro
  - The
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti secchi
- Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta
- Zucchero se previsto dalla Dieta prescritta
- Succo di frutta se previsto dalla Dieta prescritta

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta o SOSTITUZIONI
- Pane o SOSTITUZIONI

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno (non viene distribuita se il degente sceglie purè di patate) e/o al primo piatto bianco
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto, se previsto dalla Dieta prescritta (tranne nei seguenti piatti: pasta o riso freddi , pizza e lasagne)

Alimenti non distribuiti: fave, legumi e minestre di verdura

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta per Favismo Kcal 1500**

Proteine	82g	(21%)
Lipidi	40g	(24%)
Glucidi	207g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200g o sostituzioni
- Fette biscottate 15 g (n.1 confezione) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdure 150 g
- Frutta 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta 20 g + grana 5 g ( n.1 bustina)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdure 150 g
- Frutta 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustine)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Alimenti da Eliminare: fave, piselli, minestre di verdura**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## Dieta per Favismo priva lattosio Kcal 1500

Proteine	72g	(19%)
Lipidi	45g	(26%)
Glucidi	207g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Fette biscottate 30 g (n.2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdure 150 g
- Frutta 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdure 150 g
- Frutta 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

**Alimenti da Eliminare: fave, piselli, minestre di verdura**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta per Favismo Kcal 2000**

Proteine	89g	(18%)
Lipidi	59g	(26%)
Glucidi	286g	(56%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 200g
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni) o sostituzioni
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Succo di frutta ml 200 ( n. 1 brick )

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdure 150 g
- Frutta 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdure 150 g
- Frutta 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Alimenti da Eliminare: fave, piselli, minestre di verdura**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 152 di 198

# **DIETE PRIVE DI NICHEL**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 153 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato sostituibile con:
  - Yogurt magro
  - The
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti secchi o senza zucchero
- Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta
- Zucchero se previsto dalla Dieta prescritta

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto asciutto all'olio o al burro
- Secondo piatto
- Contorno cotto (bietole, zucchine, finocchi , fagiolini o verdura cruda)
- Frutta o SOSTITUZIONI ( mela, banana, arancia, pesca)
- Pane bianco o grissini all'olio

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1 tranne nelle iposodiche
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno/ o al primo piatto bianco
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto

Gli alimenti sono cotti in pirofile di vetro o acciaio inox e vengono a contatto con stoviglie e di plastica o acciaio inox

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Nichel Kcal 1500**

Proteine	78g	(21%)
Lipidi	39g	(23%)
Glucidi	215g	(56%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g o sostituzioni
- Fette biscottate 30 g (n.2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso all'olio o al burro 50 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura cotta 150 g (bietole, zucchine, finocchi, fagiolini)
- Frutta (mela, banana, arancia, pesca) 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Riso all'olio o al burro 50 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Insalata verde 60 g x 2 = 120 g
- Frutta (mela, banana, arancia, pesca) 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) o n. 1 Burro da aggiungere agli alimenti.**

**Gli alimenti sono cotti in pirofile di vetro o acciaio inox e vengono a contatto con stoviglie di plastica**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Nichel Iposodica Kcal 1500**

Proteine	78g	(21%)
Lipidi	39g	(23%)
Glucidi	214g	(56%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g o sostituzioni
- Fette biscottate 30 g (n.2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o Riso senza sale all'olio o al burro 50 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Pane senza sale 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura cotta senza sale 150 g (bietole, zucchine, finocchi, fagiolini)
- Frutta (mela, banana, arancia, pesca) 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Riso senza sale all'olio o al burro 80 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Pasta o Pane senza sale 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Insalata verde 60 g x 2 = 120 g
- Frutta (mela, banana, arancia, pesca) 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) o n. 1 burro da aggiungere agli alimenti.**

**Gli alimenti sono cotti in pirofile di vetro o acciaio inox e vengono a contatto con stoviglie di plastica**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Nichel Kcal 2000**

Proteine	84g	(17%)
Lipidi	60g	(26%)
Glucidi	287g	(57%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g
- Fette biscottate 30 g (n.2 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o Riso all'olio o al burro 80 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura cotta 150 g (bietole, zucchine, finocchi, fagiolini)
- Frutta (mela, banana, arancia, pesca) 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o Riso all'olio o al burro 80 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Insalata verde 60 g x 2 = 120 g
- Frutta (mela, banana, arancia, pesca) 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) o n. 1 Burro da aggiungere agli alimenti.**

**Gli alimenti sono cotti in pirofile di vetro o acciaio inox e vengono a contatto con stoviglie di plastica**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Nichel Iposodica Kcal 2000**

Proteine	84g	(17%)
Lipidi	60g	(26%)
Glucidi	287g	(57%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g
- Fette biscottate 30 g (n.2 confezioni)
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o Riso senza sale all'olio o al burro 80 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Pane senza sale 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura cotta senza sale 150 g (bietole, zucchine, finocchi, fagiolini)
- Frutta (mela, banana, arancia, pesca) 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o Riso senza sale all'olio o al burro 80 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Pane senza sale 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto senza sale (se carne 100 g o sostituzioni)
- Insalata verde 60 g x 2 = 120 g
- Frutta (mela, banana, arancia, pesca) 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di olio extravergine (g 10 ) o n. 1 Burro da aggiungere agli alimenti.**

**Gli alimenti sono cotti in pirofile di vetro o acciaio inox e vengono a contatto con stoviglie di plastica**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Priva di Nichel povera di zuccheri semplici Kcal 2000**

Proteine	84g	(17%)
Lipidi	61g	(27%)
Glucidi	279g	(56%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte parzialmente scremato 150 g o sostituzioni
- Biscotti senza zucchero 50 g ( n. 10 biscotti ) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o Riso all'olio o al burro 80 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura cotta 150 g (bietole, zucchine, finocchi, fagiolini)
- Frutta (mela, banana, arancia, pesca) 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o Riso all'olio o al burro 80 g + grana 5 g (n.1 bustina)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Insalata verde 60 g x 2 = 120 g
- Frutta (mela, banana, arancia, pesca) 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) o n. 1 Burro da aggiungere agli alimenti.**

**Gli alimenti sono cotti in pirofile di vetro o acciaio inox e vengono a contatto con stoviglie di plastica**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 159 di 198

# **DIETE LIQUIDE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 160 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte intero sostituibile con:
  - The
- Biscotti solubili
- Zucchero tranne nelle diete cremose ipoglicemiche
- Miele se previsto dalla dieta prescritta

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto cremoso diluito
- Secondo piatto cremoso diluito
- Contorno cremoso diluito
- Succo di frutta se previsto dalla dieta prescritta

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto cremoso diluito
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata alla purea di verdura diluita (non viene distribuita se il degente sceglie purè di patate diluito)

**NELLE DIETE LIQUIDE POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI INTEGRATORI**

°FANTOMALT è un integratore glucidico modulare in polvere ( Maltodestrine).  
E' una polvere insapore ed inodore che può essere aggiunta a tutti gli alimenti.

RESOURCE HP/HC integratore liquido ipercalorico iperproteico da bere nelle 24h

GLUCERNA SR integratore liquido completo e bilanciato povero di zuccheri semplici da bere nelle 24 h

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 161 di 198

## **Dieta Liquida Kcal 1000**

Proteine	61g	(21%)
Lipidi	51g	(40%)
Glucidi	g	(39%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte intero 200 g
- Biscotti solubili 36 g (n. 9)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)
- Miele 25 g (n.1 confezione)

#### Pranzo

- Semolino diluito 30 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Crema di carne diluita 80 g ( o sostituzioni)
- Purea di verdura diluita 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Semolino diluito 30 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Crema di carne diluita 80 g ( o sostituzioni)
- Purea di verdura diluita 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 162 di 198

## **Dieta Liquida povera di zuccheri semplici Kcal 1000**

Proteine	60g	(23%)
Lipidi	41g	(35%)
Glucidi	109g	(42%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte intero 200 g
- Biscotti senza zucchero 54 g (n. 11)

#### Pranzo

- Semolino diluito 30 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Crema di carne diluita 80 g ( o sostituzioni)
- Purea di verdura diluita 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Semolino diluito 30 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Crema di carne diluita 80 g ( o sostituzioni)
- Purea di verdura diluita 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Liquida Kcal 1500**

Proteine	86g	(23%)
Lipidi	51g	(30%)
Glucidi	176g	(47%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte intero 200 g
- Biscotti solubili 40 g (n. 10)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)
- Resource HP/HC ( n. 1 confezione)

#### Pranzo

- Semolino diluito 30 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Crema di carne diluita 100 g ( o sostituzioni)
- Purea di verdura diluita 150 g
- Succo di frutta 200 ml ( n. 1 brick)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Semolino diluito 30 g + grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Crema di carne diluita 100 g ( o sostituzioni)
- Purea di verdura diluita 150 g
- Succo di frutta 200 ml ( n. 1 bick)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

**Resource HP/HC integratore proteico calorico da assumere a piccoli sorsi nella giornata**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Liquida Kcal 2000**

Proteine	87g	(17%)
Lipidi	77g	(35%)
Glucidi	238g	(48%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte intero 250 g
- Biscotti solubili 40 g ( n. 10 )
- Zucchero 20 g (n. 2 bustine)
- Resource HP/HC (n. 1 confezione )

#### Pranzo

- Semolino diluito 30 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Crema di carne diluita 100 g ( o sostituzioni)
- Purea di verdura diluita 150 g
- Succo di frutta 200 ml ( n. 1 brick)
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)

#### Cena

- Semolino diluito 30 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Crema di carne diluita 100 g ( o sostituzioni)
- Purea di verdura diluita 150 g
- Succo di frutta 200 ml ( n. 1 brick)
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

**Resource HP/HC integratore proteico calorico da assumere a piccoli sorsi nella giornata**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Liquida Ipoglicidica Kcal 1600**

Proteine	78g	(19%)
Lipidi	62g	(34%)
Glucidi	190g	(47%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte intero 250 g
- Biscotti solubili senza zucchero 56 g ( n. 11 )
- Fantomalt 50 g
- Glucerna (n. 1 confezione)

#### Pranzo

- Semolino diluito 30 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Crema di carne diluita 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura diluita 150 g
- Succo di frutta senza zucchero 200 ml ( n. 1 brick )
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Semolino diluito 30 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Crema di carne diluita 100 g (o sostituzioni)
- Purea di verdura diluita 150 g
- Succo di frutta senza zucchero 200 ml ( 1 brick)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

**Fantomalt integratore di maltodestrine in polvere da aggiungere agli alimenti**

**Glucerna integratore liquido calorico da assumere a piccoli sorsi durante la giornata**

**Per fabbisogni calorici più elevati richiedere ulteriore integrazione**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 166 di 198

## **Dieta Liquida povera di zuccheri semplici Kcal 2000**

Proteine	80g	(16%)
Lipidi	64g	(29%)
Glucidi	268g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte intero 250 g
- Biscotti senza zucchero 54 g ( n. 11 )
- Fantomalt 70 g

#### Pranzo

- Semolino diluito 30 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Crema di carne diluita 100 g ( o sostituzioni)
- Purea di verdura diluita 150 g
- Succo di frutta senza zucchero 400 ml ( n. 2 brick)
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)

#### Cena

- Semolino diluito 30 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Crema di carne diluita 100 g ( o sostituzioni)
- Purea di verdura diluita 150 g
- Succo di frutta senza zucchero 400 ml ( n. 2 brick)
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

**Fantomalt integratore glucidico da sciogliere negli alimenti**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 167 di 198

# **DIETE EMATOLOGICHE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Normocalorica Ematologica Kcal 2500**

Proteine	85g	(14%)
Lipidi	60g	(21%)
Glucidi	415g	(65%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml + limone
- Biscotti senza zucchero 80 g ( n. 16 )
- Marmellata 75 g (n. 3 confezioni)
- Zucchero 40 g (n. 4 bustine)
- Succo di frutta 400 ml (n. 2 brick)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Frutta (mela/banana) 300 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Frutta (mela/banana) 300 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Normocalorica Ematologica Ipoglicidica Kcal 2000**

Proteine	84g	(16%)
Lipidi	70g	(31%)
Glucidi	269g	(53%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Fette biscottate 60 g (n. 4 confezioni)
- Succo di frutta senza zucchero 400 ml ( n. 2 brick/bottigliette)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g (n. 1 bustina)
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Frutta (mela/banana) 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 20 g + grana 5 g (n. 1 bustina )
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Frutta (mela/banana) 150 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Ematologica Povera di Fibre Kcal 2000**

Proteine	67g	(14%)
Lipidi	74g	(34%)
Glucidi	254g	(52%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Fette biscottate 45 g (n. 3 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Riso 50 g + grana 10 g (n. 2 bustine)
- Prosciutto cotto 80 g (n. 1 confezione o sostituzioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Frutta (mela/banana) 150 g
- Grissini all'olio g 36 g (n. 3 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Riso 50 g + grana 10 g (n. 2 bustine )
- Prosciutto cotto 80 g ( n. 1 confezione o sostituzioni)
- Verdura (patate/carote) 150 g
- Frutta (mela/banana) 150 g
- Grissini all'olio 36 g (n.3 confezioni)
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Musulmani Ematologica Kcal 3600**

Proteine	142g	(16%)
Lipidi	77g	(19%)
Glucidi	605g	(65%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The 200 ml
- Biscotti secchi 30 g (n. 6) o sostituzioni
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Secondo piatto (se carne 120 g o sostituzioni)
- Patate 200 g
- Frutta (mela/banana) 300 g
- Pane 100 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Cena

- Pasta o riso 80 g + grana 5 g ( n. 1 bustina )
- Secondo piatto (se carne 120 g o sostituzioni)
- Patate 200 g
- Frutta (mela/banana) 300 g
- Pane 100 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)

#### Extra

- Succhi di frutta 800 ml ( n. 4 brick)
- Grana intero 80 g (n. 1 confezione o sostituzioni)
- Grissini 72 g ( N. 6 confesioni)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10 ) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 172 di 198

# **DIETE VEGANE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 173 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte di soia sostituibile con:
  - The
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti no latte no uovo
- Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta
- Zucchero se previsto dalla Dieta prescritta

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto
- Legumi
- Contorno
- Frutta o SOSTITUZIONI
- Pane o SOSTITUZIONI

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno o al primo piatto bianco
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda

**N.B.**

Il latte di soia viene distribuito a giorni alterni in brick da 500 ml con tappo richiudibile da conservare in frigorifero dopo l'apertura.

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta vegana Kcal 1500**

Proteine	56g	(15%)
Lipidi	36g	(22%)
Glucidi	238g	(63%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 200 ml
- Fette biscottate 15 g (n. 2 fette, 1 confezioni) o sostituzioni
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso 50 g
- Legumi (scatola) 200 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Legumi (scatola) 200 g
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 175 di 198

## **Dieta vegana Kcal 1800**

Proteine	61g	(13%)
Lipidi	48g	(24%)
Glucidi	289g	(63%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 200 ml
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni) o sostituzioni
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)

#### Pranzo

- Pasta o riso 50 g
- Legumi (scatola) 200 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Legumi (scatola) 200 g
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta vegana Kcal 2000**

Proteine	63g	(13%)
Lipidi	58g	(27%)
Glucidi	295g	(60%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 200 ml
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni) o sostituzioni
- Marmellata 25 g (n. 1 confezione)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g
- Legumi (scatola) 200 g
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Legumi (scatola) 200 g
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta vegana povera di zuccheri Kcal 1500**

Proteine	58g	(15%)
Lipidi	37g	(22%)
Glucidi	241g	(63%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 200 ml
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta o riso 50 g
- Legumi (scatola) 200 g
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Legumi (scatola) 200 g
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 178 di 198

## **Dieta vegana povera di zuccheri Kcal 1800**

Proteine	60g	(13%)
Lipidi	58g	(29%)
Glucidi	268g	(58%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 250 ml
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g
- Legumi (scatola) 200 g
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Legumi (scatola) 200 g
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta vegana povera di zuccheri Kcal 2000**

Proteine	71g	(14%)
Lipidi	52g	(23%)
Glucidi	319g	(63%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte di soia 250 ml
- Fette biscottate 60 g (n. 8 fette, 4 confezioni)

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g
- Legumi (scatola) 200 g
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 50 g
- Legumi (scatola) 200 g
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 180 di 198

# **DIETE PER MUSULMANI**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 181 di 198

Giornalmente il degente deve fare la prenotazione degli alimenti che compongono la dieta prescritta dal medico/dietista tramite un modulo di prenotazione vitto personalizzato

La COLAZIONE è composta dai seguenti alimenti:

- Latte parzialmente scremato sostituibile con:
  - Yogurt magro
  - The
- Fette biscottate sostituibili con:
  - Biscotti secchi i (o biscotti senza zucchero nelle diete per musulmani povere di zuccheri semplici)
- Marmellata se prevista dalla Dieta prescritta
- Zucchero se previsto dalla Dieta prescritto

Il PRANZO e la CENA in base ad un menù settimanale sono composti dai seguenti alimenti:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Frutta o SOSTITUZIONI
- Pane o SOSTITUZIONI

Quotidianamente sul vassoio vengono distribuiti sia a PRANZO che a CENA i seguenti condimenti:

- N. 1 bustina di sale da g 1
- N. 1 bustina di olio extravergine di oliva g 10 associata al contorno(non viene distribuita se il degente sceglie purè di patate) e/ o al primo piatto bianco
- N. 1 bustina di aceto balsamico g 5 associato alla verdura cruda
- N. 1 bustina di Formaggio Grana g 5 associata al primo piatto, se previsto dalla Dieta prescritta (tranne nei seguenti piatti: pasta o riso freddi )

Alimenti non distribuiti: carne e derivati

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta musulmani Kcal 1500**

Proteine	72g	(19%)
Lipidi	42g	(26%)
Glucidi	204g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 150 ml (o sostituzioni)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)
- Biscotti secchi 30 g (n. 6 biscotti) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 50 g
- Secondo piatto 100 g ( o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 50 g

#### Cena

- Pasta o riso 20 g
- Secondo piatto 100 g ( o sostituzioni)
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 183 di 198

## **Dieta musulmani Kcal 1500 povera di zuccheri semplici**

Proteine	78g	(21%)
Lipidi	44g	(26%)
Glucidi	202g	(53%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 150 ml (o sostituzioni)
- Fette biscottate 30 g (n. 4 fette, 2 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 50 g + Grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto 100 g ( o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 30 g + Grana 5 g( n. 1 bustina)
- Secondo piatto 100 g ( o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 200 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta musulmani Kcal 2000**

Proteine	83g	(16%)
Lipidi	64g	(29%)
Glucidi	277g	(55%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 200 ml (o sostituzioni)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)
- Fette biscottate 60 g (n. 8 fette, 4 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + Grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto 100 g ( o sostituzioni)
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 30 g + Grana 5 g ( n. 1 bustina)
- Secondo piatto 100 g ( o sostituzioni)
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta musulmani Kcal 2000 povera di zuccheri semplici**

Proteine	84g	(17%)
Lipidi	65g	(29%)
Glucidi	268g	(54%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 200 ml ( o sostituzioni)
- Fette biscottate 60 g (n. 8 fette, 4 confezioni) o sostituzioni

#### Pranzo

- Pasta o riso 80 g + Grana 5 g( n. 1 bustina)
- Secondo piatto 100 g ( o sostituzioni)
- Pane 50 g ( o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

#### Cena

- Pasta o riso 50 g + Grana 5 g( n. 1 bustina)
- Secondo piatto 100 g ( o sostituzioni)
- Pane 50 g (o sostituzioni)
- Verdura 150 g
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Frutta 150 g

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 186 di 198

# **ELENCO ALIMENTI**

## **PREPARAZIONE ESAME**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 187 di 198

## **Elenco alimenti povero di fibre e carboidrati preparazione esame**

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The q.b.
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)

#### Pranzo

- Brodo n. 1 + Grana n.1
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni) X 2
- Budino n.1 o (sostituzione)

#### Cena

- Brodo n. 1 + Grana n. 1
- Secondo piatto (se carne 100 g o sostituzioni) X 2
- Budino n.1 o (sostituzione)

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 188 di 198

## **Elenco alimenti preparazione PET**

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- The NON ZUCCHERATO q.b.
- Prosciutto Crudo n.1 confezione

#### Pranzo

- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni) X 2
- Verdura bollita (no carote/patate) g 200

#### Cena

- Secondo piatto scondito (se carne 100 g o sostituzioni) X 2
- Verdura bollita (no carote/patate) g 200

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 189 di 198

## **Elenco alimenti per prove di deglutizione**

- Budino
- Frutta passata
- Acqua gel
- Addensante
- Prosciutto cotto
- Affettato di Tacchino
- Ricotta
- Robiola
- Formaggio spalmabile
- Formaggio
- Mozzarella
- Yogurt
- Omogeneizzato carne
- Omogeneizzato frutta
- Succo di frutta
- Succo di frutta senza zucchero
- Plum-cake

## **Elenco alimenti per prove di deglutizioni Cremosi**

### Pranzo

- Primo piatto cremoso
- Semolino
- Crema di riso
- Il Piatto cremoso
- Ricotta
- Robiola
- Formaggio spalmabile
- Contorno Cremoso
- Purea di patate
- Purea di carote
- Purea di zucchine
- Frutta passata
- Yogurt
- Budino

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 190 di 198

## **Elenco alimenti per prove di deglutizioni Solido morbidi**

### Pranzo

- Primo Piatto solido morbido al pomodoro
- Primo Piatto solido morbido all'olio
- Secondo piatto solido morbido
- Polpette al pomodoro
- Prosciutto cotto
- Affettato di Tacchino
- Formaggi solidi morbidi
- Zucchine al vapore
- Cavolfiore al vapore
- Carote al vapore
- Banana

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 191 di 198

## **Vitto solido morbido**

### Colazione

- Latte P.S. 250 ml (o sostituzioni)
- Zucchero 10 g (n. 1 bustina)
- Biscotti solubili 50 g (n. 12 biscotti)

### Pranzo

- Primo piatto solido morbido + grana g 5
- Secondo piatto solido morbido
- Verdura cotta
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Banana o sostituzioni

### Cena

- Primo piatto solido morbido + grana g 5
- Secondo piatto solido morbido
- Verdura cotta
- Olio extravergine di oliva 10 g (n. 1 bustina)
- Banana o sostituzioni

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 192 di 198

## **Elenco alimenti freddi**

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 200 ml (o sostituzioni)
- Biscotti solubili frullati n. 12
- Marmellata o miele (n.2)
- Yogurt alla frutta n. 1 ( o sostituzioni)

#### Pranzo

- Il Piatto 150 g (osostituzioni)
- Omogeneizzato di verdura n. 2
- Formaggio molle 100 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta passata n. 1

#### Metà pomeriggio

- Budino n. 1

#### Cena

- Il Piatto 150 g (osostituzioni)
- Omogeneizzato di verdura n. 2
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta passata n. 1

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 193 di 198

## **Elenco alimenti freddi povera di zuccheri semplici**

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Latte P.S. 200 ml (o sostituzioni)
- Biscotti solubili frullati n. 12
- Yogurt intero n. 1 ( o sostituzioni)

#### Pranzo

- Il Piatto 150 g (osostituzioni)
- Omogeneizzato di verdura n. 2
- Formaggio molle 100 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta passata n. 1

#### Metà pomeriggio

- Yogurt intero n. 1

#### Cena

- Il Piatto 150 g (osostituzioni)
- Omogeneizzato di verdura n. 2
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)
- Frutta passata n. 1

#### **N.B.**

**Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

<b>S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N</b>	<b>OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO</b>	<b>IOAZH1N_0002</b>		
	<b>DIETETICO OSPEDALIERO</b>	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 194 di 198

# **DIETE CHETOGENE**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 195 di 198

## **Dieta Chetogena Kcal 1500**

Proteine	86g	(26%)
Lipidi	117g	(70%)
Glucidi	26g	(6%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Yogurt intero 125 g (n.1)
- Fette biscottate 15 g (n. 2 fette, 1 confezione)
- Burro 20g (n.2)
- Frutta secca 30 g
- The con dolcificante

#### Pranzo

- Il Piatto 100 g ( petto di pollo, pesce bollito, arrostiti sconditi, prosciutto cotto, prosciutto crudo o affettato di tacchino)
- Verdura 200 g ( no carote, no fagiolini)
- Formaggio stagionato 80 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)

#### Cena

- Il Piatto 100 g ( petto di pollo, pesce bollito, arrostiti sconditi, prosciutto cotto, prosciutto crudo o affettato di tacchino)
- Verdura 200 g ( no carote, no fagiolini)
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)

BERE 2 LITRI DI ACQUA

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 196 di 198

## **Dieta Chetogena Kcal 1900**

Proteine	129g	(27%)
Lipidi	144g	(67%)
Glucidi	30g	(6%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Yogurt intero 125 g (n.1)
- Fette biscottate 15 g (n. 2 fette, 1 confezione)
- Burro 20g (n.2)
- Frutta secca 30 g
- The con dolcificante

#### Pranzo

- Il Piatto 100 g ( petto di pollo, pesce bollito, arrosti sconditi, prosciutto cotto, prosciutto crudo o affettato di tacchino)
- Verdura 200 g ( no carote, no fagiolini)
- Formaggio stagionato 80 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)

#### Meta Pomeriggio

- Frutta secca 30 g

#### Cena

- Il Piatto 100 g ( petto di pollo, pesce bollito, arrosti sconditi, prosciutto cotto, prosciutto crudo o affettato di tacchino)
- Verdura 200 g ( no carote, no fagiolini)
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)

BERE 2 LITRI DI ACQUA

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO		IOAZH1N_0002	
	DIETETICO OSPEDALIERO		Rev. 4	Data 30/06/2020

## **Dieta Chetogena Kcal 2250**

Proteine	155g	(27%)
Lipidi	168g	(67%)
Glucidi	30g	(6%)

### Esempio di alimentazione nelle 24 h

#### Colazione

- Yogurt intero 125 g (n.1)
- Fette biscottate 15 g (n. 2 fette, 1 confezione)
- Burro 20g (n.2)
- Frutta secca 30 g
- The con dolcificante

#### Pranzo

- Il Piatto 100 g ( petto di pollo, pesce bollito, arrostiti sconditi, prosciutto cotto, prosciutto crudo o affettato di tacchino)
- Verdura 200 g ( no carote, no fagiolini)
- Formaggio stagionato 80 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)

#### Meta Pomeriggio

- Frutta secca 30 g

#### Cena

- Il Piatto 100 g ( petto di pollo, pesce bollito, arrostiti sconditi, prosciutto cotto, prosciutto crudo o affettato di tacchino)
- Verdura 200 g ( no carote, no fagiolini)
- Formaggio stagionato 80 g
- Olio extravergine di oliva 20 g (n. 2 bustine)

BERE 2 LITRI DI ACQUA

**N.B. Nel vassoio vengono distribuite sia a pranzo che a cena le bustine di sale (g 1) e di olio extravergine (g 10) da aggiungere agli alimenti.**

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------

S.S. DIP. DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA H1N	OSPEDALE POLICLINICO SAN MARTINO	IOAZH1N_0002		
	DIETETICO OSPEDALIERO	Rev. 4	Data 30/06/2020	Pag 198 di 198

Redatto UOS H1N	Controllato RAQ UOS	Approvato Responsabile UOS
--------------------	------------------------	-------------------------------