



Preparazione all'intervento chirurgico in ginecologia oncologica e Nutrizione



IEO Booklets
Una guida per i pazienti

Lo IEO pubblica una collana di Booklets al fine di aiutare il paziente a gestire eventuali problematiche (quali ad esempio le terapie svolte, l'alimentazione da seguire, gli esercizi di riabilitazione ecc.) a cui può andare incontro sia durante il periodo di ricovero che a seguito della dimissione.

Questa guida è stata concepita come un utile strumento per fornire ai pazienti e ai loro familiari tutte le informazioni esplicative e le indicazioni operative di cui hanno bisogno.

Nella speranza che possa essere d'aiuto
Le ricordo che le informazioni qui contenute non possono certo sostituire il colloquio diretto e La invitiamo a richiedere liberamente e senza timore ogni eventuale chiarimento al personale medico ed infermieristico del Reparto.

*Leonardo la Pietra
Direttore Sanitario*

Preparazione intestinale all'intervento chirurgico

Quando l'intervento chirurgico coinvolge o potrebbe coinvolgere l'intestino, è necessario seguire alcune indicazioni nutrizionali, per garantire la buona riuscita dell'atto operatorio.

Nei giorni che precedono il trattamento chirurgico è importante seguire un'alimentazione povera di scorie e assicurare un'adeguata idratazione.

Tali regole alimentari devono essere seguite a partire dal **6° giorno** precedente l'intervento chirurgico sino alla mattina (ore 08:00 – prima colazione) del **giorno prima** dell'intervento chirurgico.



Il giorno prima dell'intervento chirurgico dovrà essere seguita una dieta liquida, costituita esclusivamente dalle bevande indicate di seguito oppure, se in reparto, secondo le indicazioni mediche.

Latte e yogurt

Latte vaccino, latte HD (ad alta digeribilità), latte di soia. Yogurt magro o intero, bianco o aromatizzato alla frutta (senza pezzi).

Cereali e derivati

Pane, pasta, pane tostato, grissini, cracker NON integrali. Cereali per prima colazione senza frutta secca; fette biscottate e biscotti NON integrali e senza frutta secca, canditi o pezzi di frutta in genere. Farina di riso, semolino, polenta e gnocchi di patate o di semolino.

Carni, pesci e uova

Vitello, manzo, coniglio, pollo, tacchino, maiale, scegliendo le parti più magre e tenere ed eliminando il grasso visibile e la pelle del pollo. Eventualmente consumarle sotto forma di creme e mousse da spalmare o frullate o omogeneizzate. Pesce fresco o surgelato, ai ferri, bollito, al vapore, al forno eliminando la pelle. Tonno conservato al naturale o sott'olio ben sgocciolato. Uova alla coque, sode, in camicia o in frittata se cotte in padella antiaderente senza grassi.

Salumi e formaggi

Prosciutto crudo e prosciutto cotto allontanando il grasso visibile eventualmente anche sotto forma di creme o mousse; bresaola. Formaggi meno grassi e non fermentati come certosino, ricotta, quartirolo, fiocchi magri di latte, grana, parmigiano.

Legumi

Evitare qualsiasi tipologia di legumi (piselli, ceci, fagioli, lenticchie e fave)

Ortaggi e frutta

Consumare patate lessate o in purea. Salsa di pomodoro senza bucce o semi. Evitare qualsiasi altra tipologia di ortaggi sia cotti che crudi. Assumere solo succhi di frutta senza polpa aggiunta e molto limpidi. Centrifugati di verdura o di frutta (ottenuti con l'utilizzo di una centrifuga che estrae dalla frutta solo il liquido), spremute di agrumi filtrate. Evitare frullati di verdura o di frutta.

Olii e grassi

Preferire l'olio d'oliva a crudo; burro.

Bevande

Acqua naturale da integrare con tè, tisane, succhi e centrifugati di frutta o verdura, brodi, caffè diluito, caffè d'orzo. Le bevande possono essere dolcificate a piacere con zucchero, miele o dolcificante.

Dolci e dessert

Zucchero, miele, marmellata senza semi o pezzi di frutta. Budini, gelati e creme che non contengono frutta fresca, secca o candita.

Varie

Brodo di verdura, brodo di carne ben sgrassato, aceto, aceto balsamico e succo di limone.

Preferire un'alimentazione frazionata in n° 5 pasti al giorno (prima colazione, pranzo, cena e n°2 spuntini/die) avendo cura di assumere sia il primo che il secondo piatto nell'ambito di entrambi i pasti principali. Si ricorda di masticare molto bene gli alimenti.

Esempio di giornata alimentare

Prima Colazione

Latte con zucchero o miele oppure yogurt bianco o aromatizzato alla frutta.

Pane bianco tostato o fette biscottate non integrali o biscotti secchi non integrali o un pugno di cereali per prima colazione non integrali; Marmellata senza semi o pezzi di frutta

Pranzo e cena

n° 1 porzione di primo piatto da scegliere tra:

- riso o pasta in bianco o con salsa di pomodoro senza bucce e semi, con olio e formaggio grattugiato
- semolino o pastina in brodo vegetale o di carne con olio e formaggio grattugiato

n° 1 porzione di secondo piatto da scegliere tra:

- carne bianca, rossa o pesce cucinati al forno, alla griglia, in acqua o al vapore
- formaggio
- uova sode, in camicia o alla coque
- bresaola o prosciutto cotto o crudo privati del grasso visibile

Pane, crackers o grissini non integrali

Patate bollite o purè di patate (**no altro contorno**)

Succo o centrifugato di frutta

Note

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Spuntini

(n°2/die) da scegliere tra:

- budino o gelato
- grissini o crackers con formaggio spalmabile
- the con zucchero o miele e biscotti secchi non integrali

Condire le preparazioni con olio di oliva a crudo.

Nella giornata assumere **almeno** un litro e mezzo di liquidi, da scegliere fra le bevande indicate nella tabella “Indicazioni Nutrizionali”.

Per informazioni o dubbi contattare:

Unità di Dietetica e Nutrizione Clinica

T 02 57489.510

F 02 57489.208

E dietetica@ieo.it

#79



IEO Istituto Europeo di Oncologia
Via Ripamonti 435 - 20141 Milano

T +39 02 57489.1 F +39 02 57489.208
E info@ieo.it W www.ieo.it

A cura del
Comitato Comunicazione, Supporto ed
Educazione Sanitaria

Con il contributo della
Unità di Dietetica e Nutrizione Clinica

Lo IEO è accreditato
Joint Commission

