

Indicazioni nutrizionali per pazienti sottoposti a cistectomia con ureteroileocutaneostomia

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.

Direttore Sanitario

Indicazioni nutrizionali per pazienti sottoposti a cistectomia con ureteroileocutaneostomia

Al domicilio sarà necessario proseguire una dieta leggera a ridotto contenuto di fibra alimentare per 2 settimane dopo la dimissione. Deve essere preferita un'alimentazione regolare, con pasti piccoli e frequenti (prima colazione, pranzo, cena e 2-3 spuntini) e che apporti sia carboidrati che proteine. E' fondamentale una buona idratazione (assumere almeno 2000 ml/die di liquidi) ed è importante mantenere una funzione intestinale regolare.

Successivamente alle 2 settimane di dieta a ridotto contenuto di fibra alimentare, incrementare gradualmente il consumo di fibra sino a riprendere le normali abitudini; inserendo frutta e verdura fresca e cotta, cereali integrali, legumi interi.

Nelle prossime 2 settimane, per avere una dieta equilibrata a ridotto contenuto di fibra alimentare, scegliere le pietanze indicate nei seguenti gruppi alimentari.

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

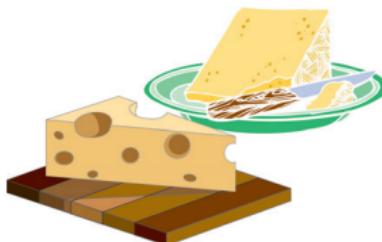
Pane, pasta, pane tostato, grissini, cracker NON integrali. Cereali per prima colazione senza frutta secca; fette biscottate e biscotti* NON integrali e senza frutta secca, candita o pezzi di frutta in genere. Farina di riso, semolino, polenta e gnocchi di patate o di semolino.

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. Carne in scatola. 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

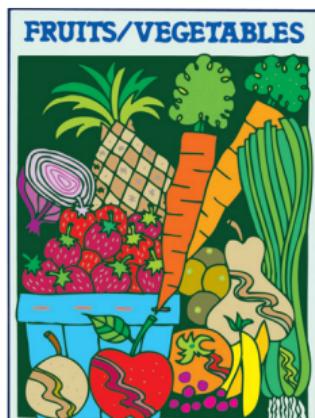


Prosciutto crudo e prosciutto cotto allontanando il grasso visibile eventualmente anche sotto forma di creme o mousse; bresaola. Formaggi meno grassi e non fermentati come certosino, ricotta, quartirolo, mozzarella, fiocchi magri di latte, grana, parmigiano.

Legumi

Solo passati e decorticati.

Ortaggi e frutta



Patare lessate o in purea. Verdura cotta, preparata come purea o passata. Salsa di pomodoro senza semi né bucce. Succhi di frutta* senza polpa aggiunta e 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. Mela o pera cotta, consumate senza la buccia oppure consumate sotto forma di mousse. Mela sbucciata e grattugiata.

Olii e grassi

Preferire l'olio d'oliva a crudo.

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 desserts

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

Varie

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

* alimenti da escludere se presente diabete mellito. Se disponibili, utilizzare prodotti senza zucchero aggiunto (es. succo di frutta senza polpa e senza zuccheri aggiunti) o utilizzare dolcificante, altrimenti escludere tali alimenti dalla dieta.

Per informazioni o dubbi chiamate:
Dietetica e Nutrizione Clinica

T +39 02 57489 510

F +39 02 57489 208

E dietetica@ieo.it

#112



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
Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica

Sistema Sanitario  **Regione**
Lombardia

Lo IEO è accreditato
Joint Commission

