

La nutrizione pediatrica. Il ruolo e l'esperienza del dietista clinico

Dr.ssa Alessandra Bosetti

Dietista Clinico, Università degli Studi di Milano
Clinica Pediatrica Ospedale dei Bambini Vittore Buzzi
ASST FBF Sacco, Milano

**“Buono da mangiare...buono da pensare”
(M. Harris)**

Ho la grande fortuna, dopo 25 anni di professione ospedaliera, di entusiasarmi ogni giorno e di appassionarmi sempre al mio lavoro. Una bella conquista!

Secondo le normative vigenti (profilo professionale D.M. 744 del 1994): “Il dietista è l'operatore sanitario competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione, ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari”. Il dietista, oggi, in Italia è una figura professionale conforme alle direttive della CEE e alla definizione dell'EFAD grazie all'impegno dell'ANDID con le Istituzioni italiane e gli Organismi rappresentativi della professione a livello Europeo ed Extraeuropeo. La Federazione delle Associazioni dei Dietisti Europei (EFAD) ha definito il dietista: “Una persona con una qualifica legalmente riconosciuta in nutrizione e dietetica che applica la scienza della nutrizione all'alimentazione e all'educazione di gruppi di persone e di individui sia in stato di salute, sia di malattia”. La legge 3/2018 e il DM 13 marzo 2018 ha recentemente modificato la disciplina di tale professione, collocandola nel nuovo ordine dei tecnici sanitari di radiologia medica e delle professioni sanitarie tecniche, della riabilitazione e della prevenzione, e istituendo l'Albo dei Dietisti. La nuova normativa prevede l'obbligo di iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione, sia come dipendente che come libero professionista.

Sono un dietista clinico nel DNA: mi formo nel prestigioso Ateneo Pavese conseguendo, nel lontano AA 1991-92, il “Diploma universitario In dietetica e nutrizione applicata” presso la Scuola diretta ai Fini speciali in Dietetica della Facoltà di Medicina, diretta dal Prof. E. Lanzola. Gli anni pavesi sono stati mirabolanti e preziosi: la Scuola preparava ogni anno 30 tecnici dietisti laureando dei Tecnici esperti capaci di coadiuvare il lavoro del clinico nella parte applicativa della dietetica. Una diagnosi...una terapia dietetica!

Già da prima la vocazione alla nutrizione infantile mi aveva portato a frequentare la Clinica Pediatrica del San Matteo il reparto di gastroenterologia pediatrica dove c'erano dei veri “maestri” sotto la Direzione della Prof.ssa Severi. Si

respirava ciò che il Prof. Burgio aveva fatto in quegli anni, all'interno della Clinica Pediatrica pavese: un centro d'eccellenza soprattutto per le patologie endocrino-metaboliche e dove i dietisti clinici potevano muovere i primi passi imparando un lavoro dalle molteplici sfumature. Una su tutte: la gestione pratica della nutrizione enterale la devo sicuramente ai tanti colleghi Infermieri che mi hanno svelato trucchi, procedure...strategie di infusione, quando le pompe enterali ancora non erano entrate nell'utilizzo comune.

Negli anni successivi, ho avuto la possibilità di fare esperienza sul territorio in un ambito di prevenzione negli stili di vita così tanto attuale ancora oggi: in una cornice di grande valore storico, nel bellissimo palazzo di Corso Garibaldi, l'Unità di Nutrizione della allora USSL 77 (una delle prime in Italia) diretta dalla Dr.ssa Augusta Albertini, mi ha forgiato nella gestione delle dietetiche in un settore completamente diverso dalla realtà ospedaliera: organizzazione di corsi di educazione alimentare per il personale di asili, case di riposo, centri cottura in tutta la provincia di Pavia. È stato un grande privilegio pertanto, in quegli anni, poter frequentare l'ambiente pavese che ha dato



Momenti educazione all'alimentazione sulla scelta degli alimenti consentiti



Orsetto "educativo" utilizzato dalle infermiere per l'educazione alla autosomministrazione di insulina

impulso alla mia formazione clinica a tutto tondo. Oggi, dopo 22 anni di vita ospedaliera, una Laurea in Dietetica, Un master in Coordinamento, prima presso il Servizio di dietologia e nutrizione clinica dell'Ospedale Luigi Sacco di Milano e, da 6 anni, all'ospedale materno- infantile Vittore Buzzi ASSt FBF Sacco di Milano, posso guardarmi indietro ed esser molto grata.

Ho imparato una professione, che si potrebbe collocare tra il Medico e l'Infermiere, finalizzata alla gestione pratica della dietetica, identificando precocemente un potenziale rischio nutrizionale di malnutrizione che nel bambino è ancora più critico, rispetto all'adulto, per la rapidità dei processi di turnover di crescita: non si può perdere tempo...in nutrizione pediatrica. Quella che oggi si definisce "medicina di precisione" in nutrizione pediatrica è sempre il *gold standard* del nostro lavoro. Infatti, tre giorni di cattiva nutrizione esitano spesso in un rallentamento di crescita statuto-ponderale mettendo a rischio il raggiungimento dei target di crescita potenziali di ogni bambino.

La sfida, nella dietetica pediatrica è ancora più ardua: sono soprattutto bambini neurologici, affetti da epilessie farmaco-resistenti, leucodistrofie, malattie genetiche, ma anche IBD, (malattie infiammatorie intestinali), disfagia, diabete mellito tipo I, intestino corto, quelli con i quali dobbiamo misurarci quotidianamente senza perdere di vista l'aspetto umano e il grande carico emotivo delle famiglie. Utilizzare curve di crescita patologie-specifiche, formule per calcolare fabbisogni nutrizionali, formule per infusione per la Nutrizione Enterale molto peculiari per le quali si rendono necessari bilanci dietetici ripetuti nel tempo. Recentemente ho realizzato un altro sogno: un ricettario per la disfagia pediatrica con un team tutto al femminile.



Momenti educativi durante il soggiorno estivo con i ragazzi diabetici



Al lavoro

Ho coinvolto nel progetto Maria Grazia Buratti - Logopedista deglutologa tra le massime esperte sulle problematiche di deglutizione dagli 0 ai 36 mesi; Elvira Verduci - Pediatra Nutrizionista e Ilaria Bertinelli, una mamma "wonder" diventata chef per sua figlia quando, una doppia diagnosi di diabete I e celiachia ha sconvolto le loro vite. Le sue parole riecheggiano spesso nella mia testa: *"Gaia con una vita già così difficile ha diritto a poter mangiare... nel migliore dei modi ed io diventerò per lei uno chef"*. Che grande insegnamento!

Ilaria ha tradotto le mie indicazioni teoriche nell'utilizzo della scala DOSS (dysphagia outcome and severity scale), in collaborazione con gli ORL che permette di identificare la miglior tipologia di dieta in base al grado del danno de-

glutorio in ricette gustose, colorate e bilanciate. Lo dedico alle tante famiglie dei bambini affetti da disfagia, meno fortunati, soprattutto con danni neurologici progressivi, che per troppi anni ho visto nutrire con alimenti incolore...insapori...senza gioia né bilanciamento nutrizionale.

(questo il link da copiare per scaricare gratuitamente il libro: <https://www.nutritionalacademy.it/system/files/attachment/2022-03/032022A-NHS-Ricettario-disfagia-pediatria.pdf>)

Ci sono ancora molte sfide per il futuro...ma tutte necessariamente da affrontare con scienza e cuore perché i bambini sono, loro stessi, il nostro miglior futuro.

