

40° Congresso SIAN  
L'evoluzione professionale e la formazione  
Ieri, oggi e domani  
Rimini, 9-11 Maggio 2022

## *Iperfosfatemia e nutrizione nel paziente dializzato*



Claudia D'Alessandro  
Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale  
Università di Pisa

Gruppo di Studio ASAND per le Malattie Renali





Criticità nel controllo dell'apporto dietetico di fosforo

Strumenti per il counselling dietetico sul fosforo: nostra esperienza

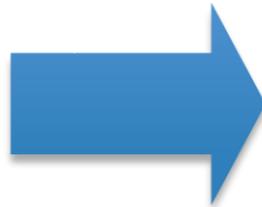
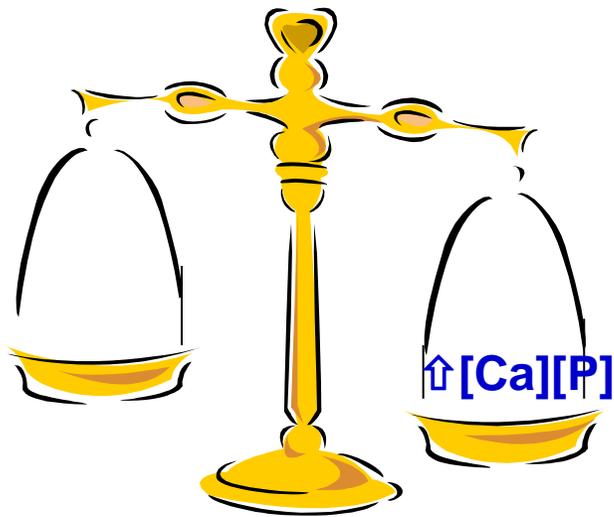
Istruzioni per l'uso: counselling "integrato"... qualche esempio pratico

Progetti di educazione/formazione



# Alterazione del bilancio del fosforo

## conseguenze cliniche



- calcificazioni vascolari
- calcificazioni dei tessuti molli
- iperparatiroidismo secondario
- osteodistrofia renale
- ↑ rischio di mortalità





Criticità nel controllo dell'apporto dietetico di fosforo

Strumenti per il counselling dietetico sul fosforo: nostra esperienza

Istruzioni per l'uso: counselling "integrato"... qualche esempio pratico

Progetti di educazione/formazione



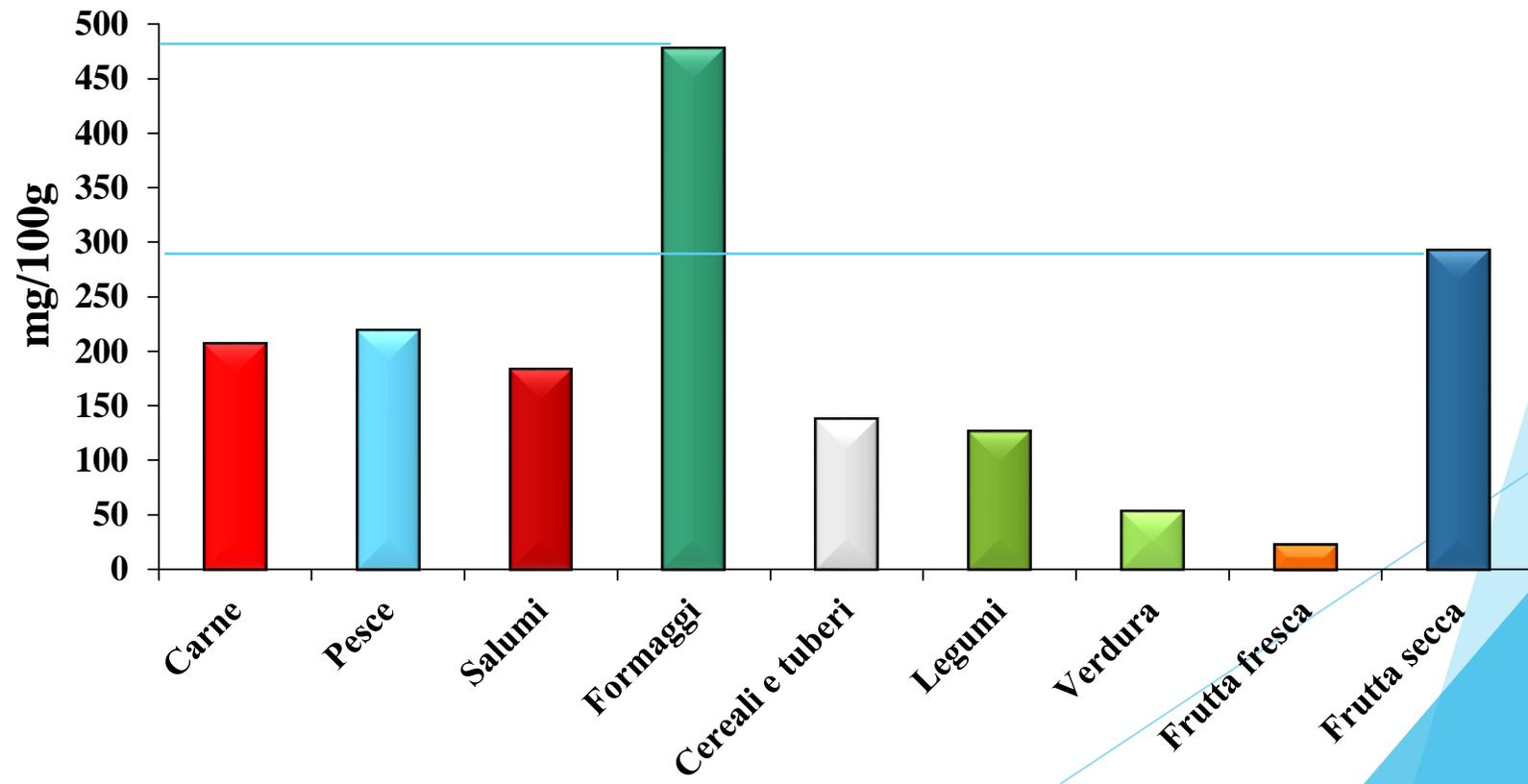
# Criticità nel controllo dell'apporto dietetico di fosforo

- Contenuto assoluto di fosforo nell'alimento
- Rapporto fosforo/proteine
- Biodisponibilità del fosforo



# Criticità nel controllo dell'apporto dietetico di fosforo

- **Contenuto assoluto di fosforo nell'alimento**
- **Rapporto fosforo/proteine**
- **Biodisponibilità del fosforo**

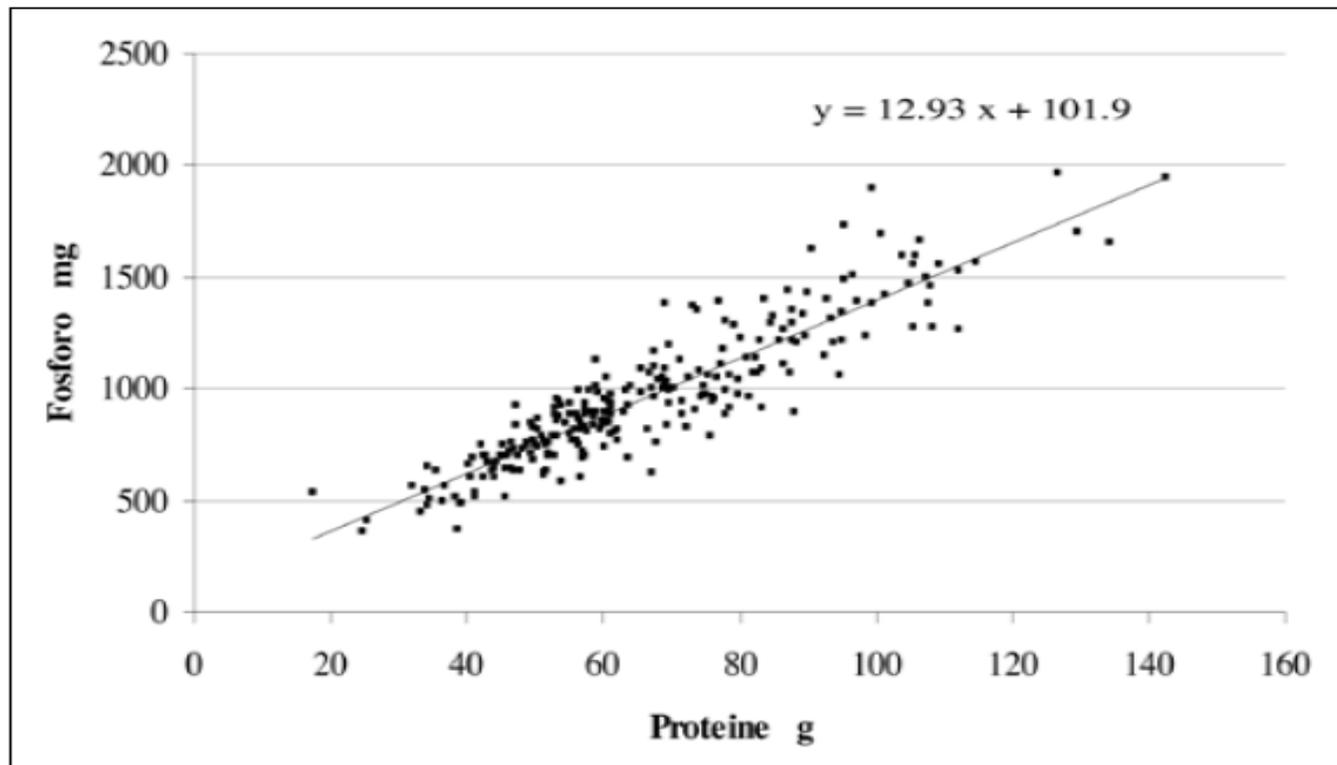


Contenuto medio di fosforo nei principali gruppi e sottogruppi alimentari



# Criticità nel controllo dell'apporto dietetico di fosforo

- Contenuto assoluto di fosforo nell'alimento
- **Rapporto fosforo/proteine**
- Biodisponibilità del fosforo



**Fig. 1** - *Relazione tra apporto dietetico di proteine e fosforo in un gruppo di 260 soggetti a dieta mista libera.*



# Criticità nel controllo dell'apporto dietetico di fosforo

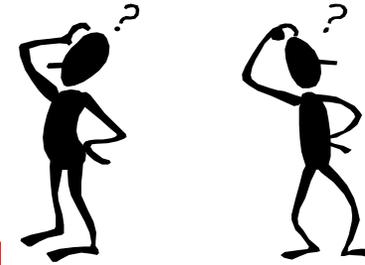
- Contenuto assoluto di fosforo nell'alimento
- **Rapporto fosforo/proteine**
- Biodisponibilità del fosforo

**FASE CONSERVATIVA**

Terapia dietetica ipoproteica  
ipofosforica

**FASE SOSTITUTIVA**

necessità di un apporto  
proteico elevato



limitazione dell'apporto  
di fosforo



# Rapporto fosforo/proteine



Alimento	mg di P per 100 g di alimento	mg di P per g di proteine	mg di P per porzione
<b>Legumi</b>			
Piselli freschi	101	14,4	101
Fave fresche	98	18,1	98
Soia secca	591	16,0	177
Fagioli secchi	437	18,5	131
<b>Carni</b>			
Tacchino	257	12,3	257
Maiale	223	10,5	223
Coniglio	180	8,1	180
Vitellone	172	9,0	172
<b>Carne conservata</b>			
Salame	225	6,1	113
Mortadella	180	12,2	90
Prosciutto crudo	177	6,6	89
Prosciutto cotto	160	7,6	80
<b>Pesce</b>			
Gambero	349	25,7	524
Spigola	202	12,2	303
Calamari	189	15,0	284
Cernia	128	7,5	192



# Rapporto fosforo/proteine



Alimento	mg di P per 100 g di alimento	mg di P per g di proteine	mg di P per porzione
<b>Legumi</b>			
Piselli freschi	101	14,4	101
Fave fresche	98	18,1	98
Soia secca	591	16,0	177
Fagioli secchi	437	18,5	131
<b>Carni</b>			
Tacchino	257	12,3	257
Maiale	223	10,5	223
Coniglio	180	8,1	180
Vitellone	172	9,0	172
<b>Carne conservata</b>			
Salame	225	6,1	113
Mortadella	180	12,2	90
Prosciutto crudo	177	6,6	89
Prosciutto cotto	160	7,6	80
<b>Pesce</b>			
Gambero	349	25,7	524
Spigola	202	12,2	303
Calamari	189	15,0	284
Cernia	128	7,5	192



# Rapporto fosforo/proteine



**ATTENZIONE**

... Non solo fosforo ...

Alimento	mg di P per 100 g di alimento	mg di P per g di proteine	mg di P per porzione
<b>Legumi</b>			
Piselli freschi	101	14,4	101
Fave fresche	98	18,1	98
Soia secca	591	16,0	177
Fagioli secchi	437	18,5	131
<b>Carni</b>			
Tacchino	257	12,3	257
Maiale	223	10,5	223
Coniglio	180	8,1	180
Vitellone	172	9,0	172
<b>Carne conservata</b>			
Salame	225	6,1	113
Mortadella	180	12,2	90
Prosciutto crudo	177	6,6	89
Prosciutto cotto	160	7,6	80
<b>Pesce</b>			
Gambero	349	25,7	524
Spigola	202	12,2	303
Calamari	189	15,0	284
Cernia	128	7,5	192

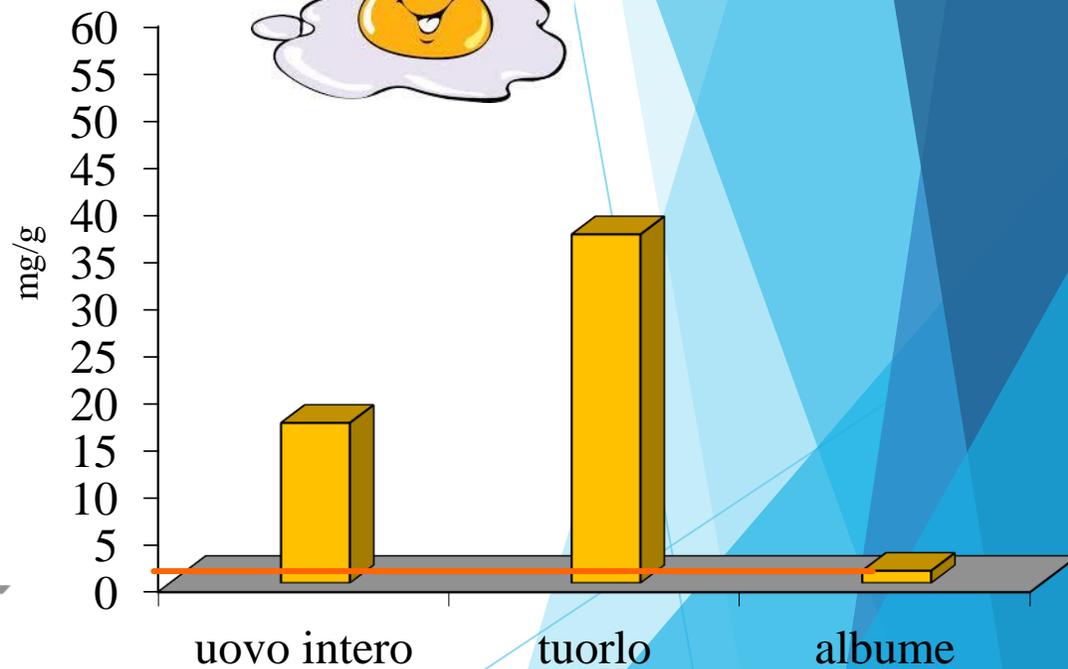
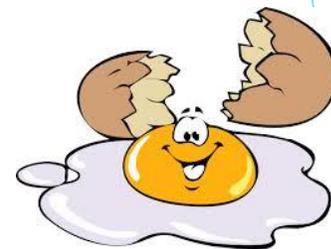
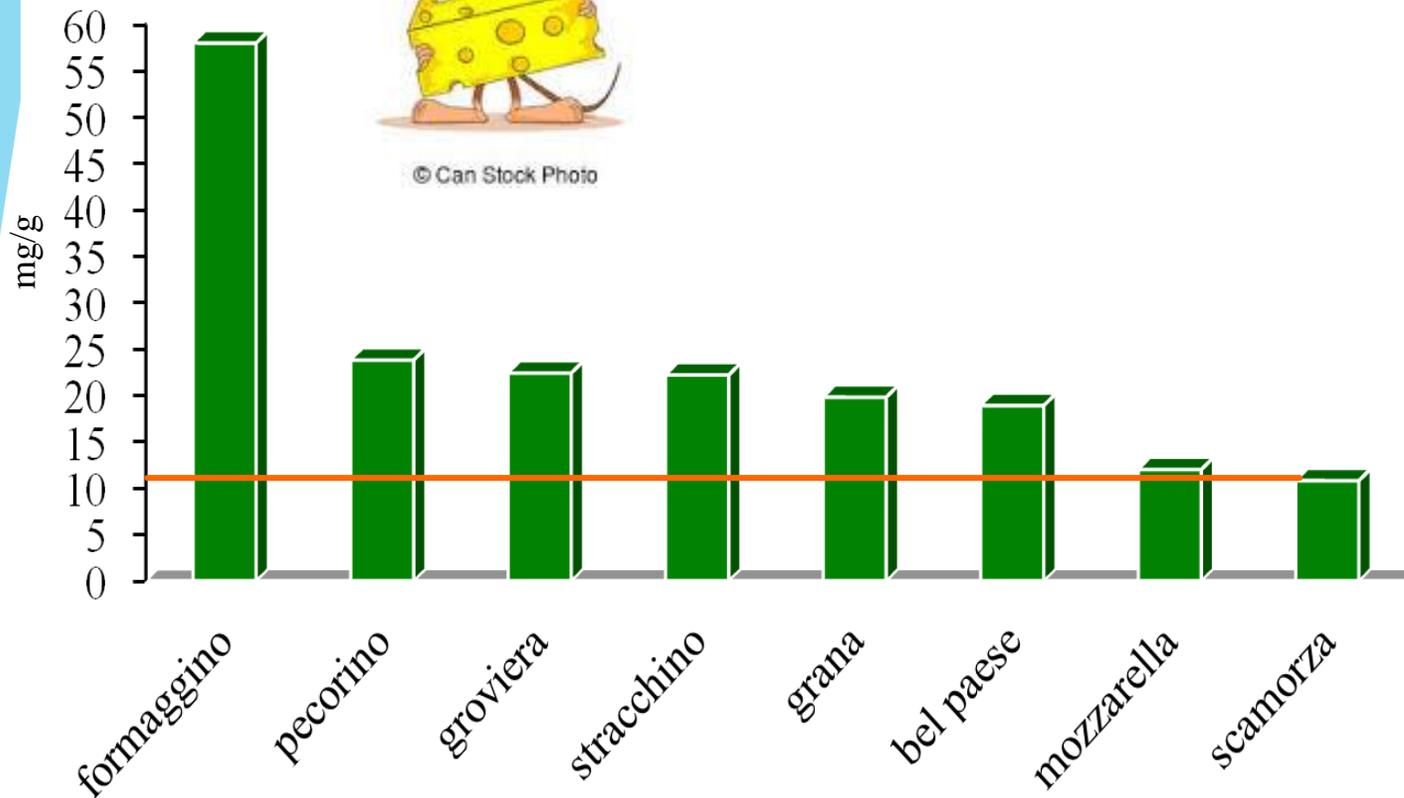




# Rapporto fosforo/proteine: ... casi estremi...



© Can Stock Photo



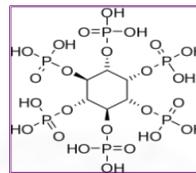
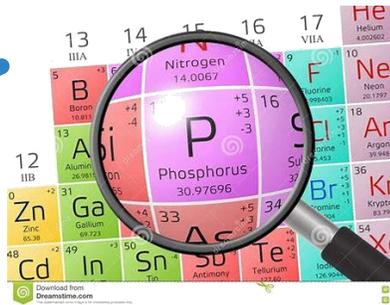
# Criticità nel controllo dell'apporto dietetico di fosforo

- Contenuto assoluto di fosforo nell'alimento
- Rapporto fosforo/proteine
- **Biodisponibilità del fosforo**

## Organico

- alimenti ricchi di proteine
- nei vegetali 60-90% del fosforo presente come fitati
- nell'uomo manca l'enzima digestivo specifico

Assorbimento medio dieta mista 60 %



## Inorganico

- è presente nei cibi ma lo troviamo soprattutto nei prodotti lavorati e trasformati in forma di **ADDITIVI** (acido ortofosforico, polifosfati, fosfati di calcio, sodio, ammonio)



Altamente assorbibile  $\Rightarrow$  90%





Criticità nel controllo dell'apporto dietetico di fosforo

Strumenti per il counselling dietetico sul fosforo: nostra esperienza

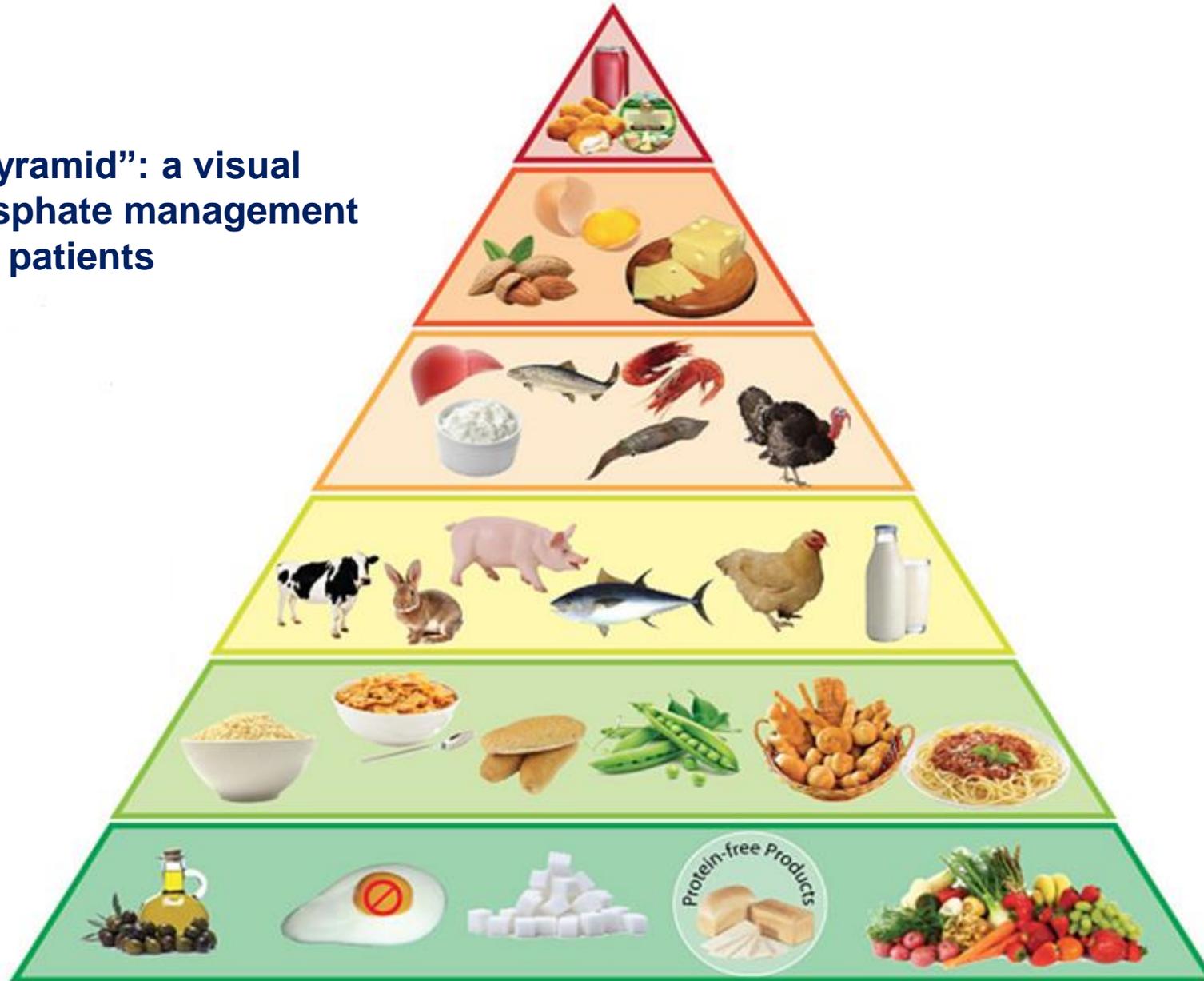
Istruzioni per l'uso: counselling "integrato"... qualche esempio pratico

Progetti di educazione/formazione



# Strumenti per il counselling dietetico sul fosforo: nostra esperienza

The “phosphorus pyramid”: a visual tool for dietary phosphate management in dialysis and CKD patients



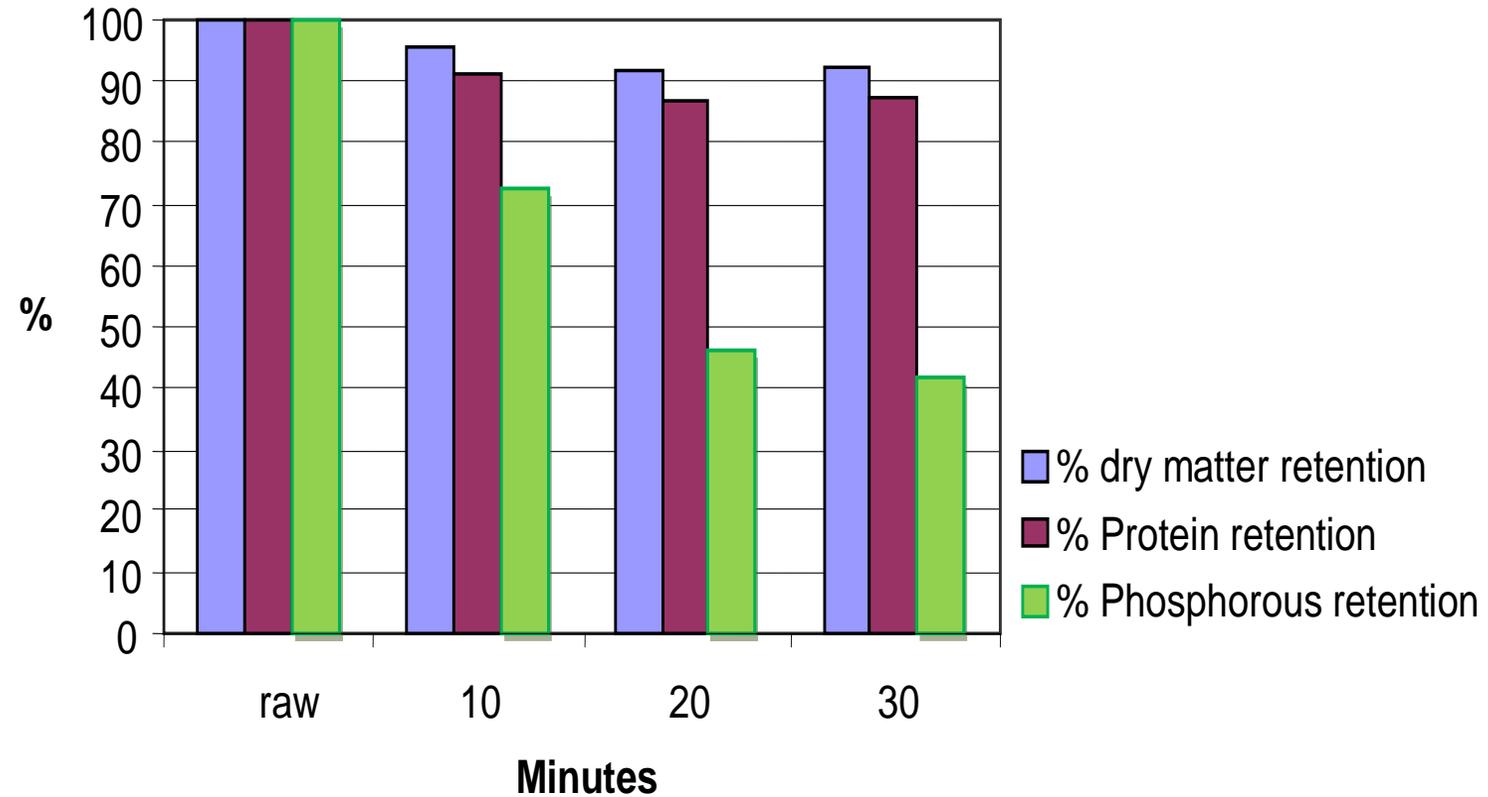
# Strumenti per il counselling dietetico sul fosforo: nostra esperienza

The “phosphorus pyramic tool for dietary phosphate in dialysis and CKD patients



## Boiling

**Advice:** discard the cooking water after boiling. The boiled food may be stir-fried in a pan or browned in the oven (i.e. with olive oil and spices) or cooked with fresh tomatoes.



*Cupisti A et al, J Ren Nutr 2006;16:36-40*



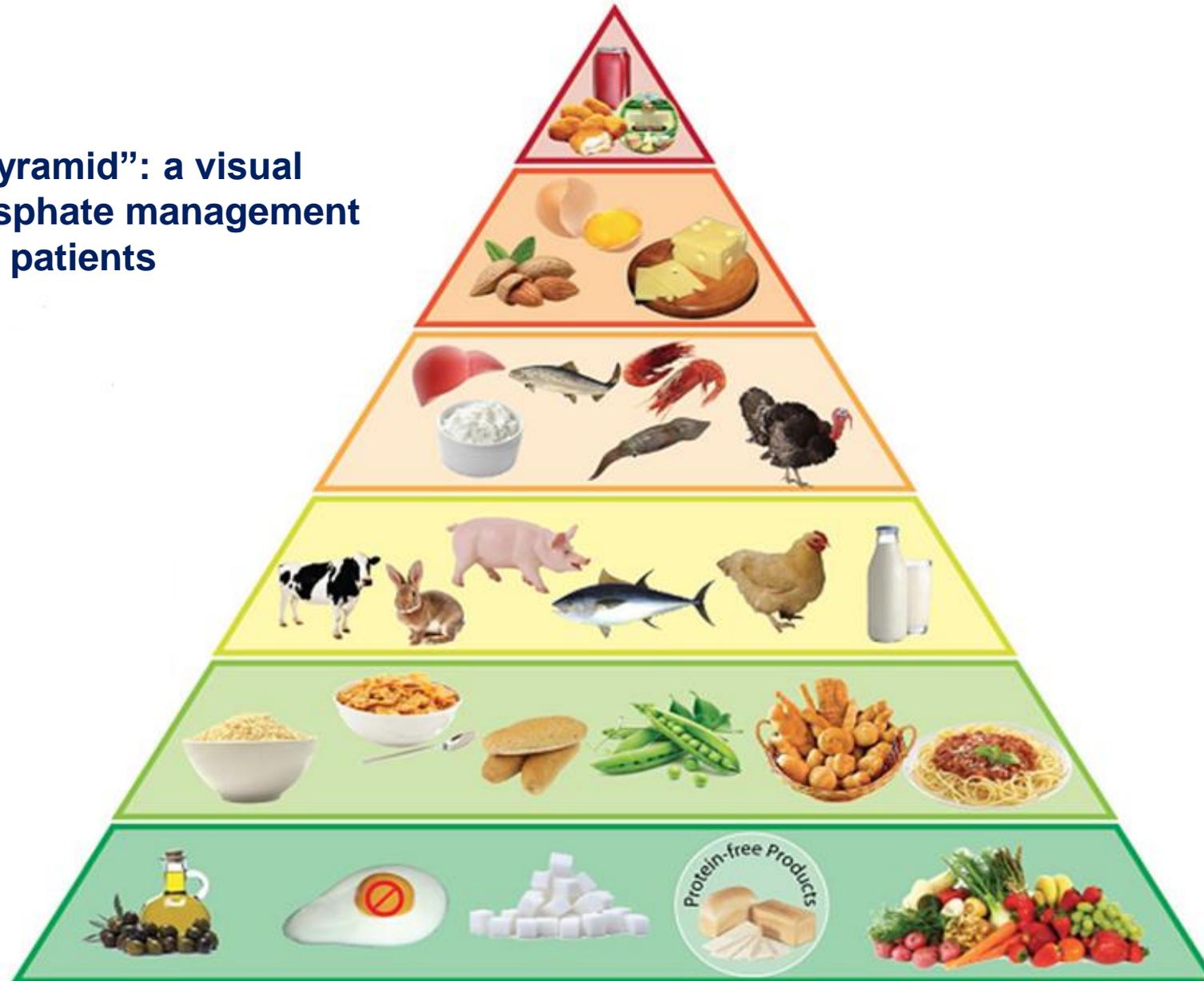
# Strumenti per il counselling dietetico sul fosforo: nostra esperienza

The “phosphorus pyramid”: a visual tool for dietary phosphate management in dialysis and CKD patients



## Boiling

**Advice:** discard the cooking water after boiling. The boiled food may be stir-fried in a pan or browned in the oven (i.e. with olive oil and spices) or cooked with fresh tomatoes.



# LA PIRAMIDE DEL FOSFORO

Gli alimenti sono distribuiti all'interno dei vari piani in base al contenuto di fosforo, al rapporto fosforo/proteine e alla biodisponibilità del fosforo.

Ogni piano ha uno sfondo colorato (dal verde fino al rosso) che corrisponde alla frequenza di consumo che è maggiore alla base, sfondo verde, tranne alcune eccezioni specificate di seguito, e si riduce salendo verso la cima della piramide.

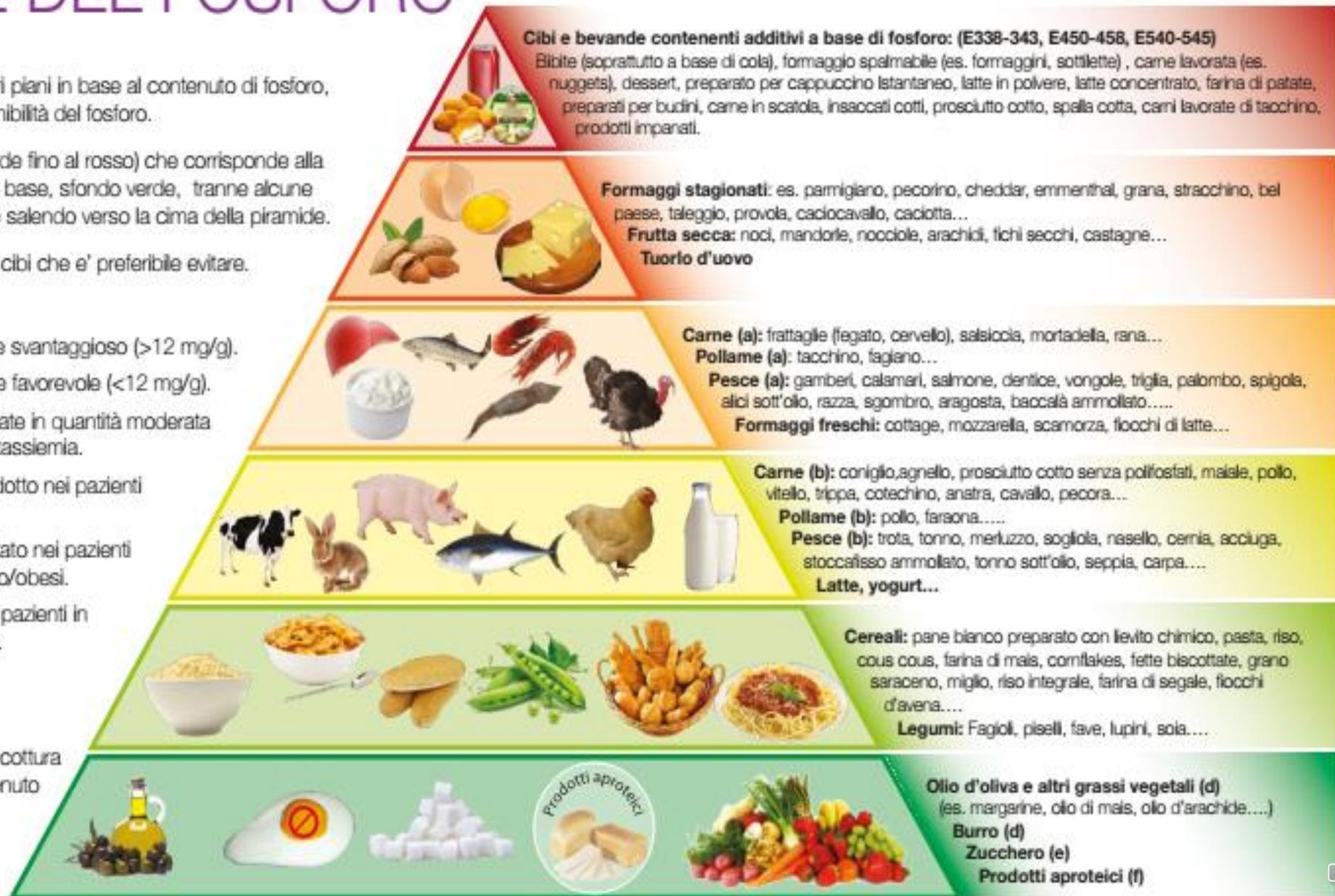
L'ultimo livello, con sfondo rosso, contiene cibi che e' preferibile evitare.

- a) Alimenti con un rapporto fosforo/proteine svantaggioso (>12 mg/g).
- b) Alimenti con un rapporto fosforo/proteine favorevole (<12 mg/g).
- c) Frutta e verdura devono essere consumate in quantità moderata nei Pazienti in dialisi o a rischio di iperpotassiemia.
- d) Il consumo di oli e grassi deve essere ridotto nei pazienti sovrappeso/obesi o con dislipidemia.
- e) Il consumo di zucchero deve essere evitato nei pazienti diabetici e ridotto nei pazienti sovrappeso/obesi.
- f) L'uso dei prodotti aproteici è riservato ai pazienti in terapia conservativa, quindi non in dialisi.



La BOLLITURA è il metodo di cottura da preferire per ridurre il contenuto di fosforo, potassio e sodio.

Ricordare di scartare l'acqua di cottura.



# note del/per...

## il Medico

---

---

---

---

---

---

---

---

## il Dietista/l'Infermiere

---

---

---

---

---

---

---

---

## il Paziente

---

---

---

---

---

---

---

---

## Qualche altro consiglio

- Limita l'aggiunta di **sale** alle pietanze e limita il consumo di formaggi soprattutto stagionati, insaccati, affettati e cibi conservati e precotti. NO al "sale di farmacia"... Contiene sodio e potassio! Ricorda che sale rosa dell'Himalaya, sale nero, sale rosso, sale grigio... Sempre sale è!



- Usa spezie e aromi (peperoncino, basilico, timo...) per rendere le tue pietanze più gradevoli.



- Limita l'apporto di **potassio** evitando di mangiare banane, kivi, albicocche, uva, frutta secca, macedonia, frullati, spremute.
- Non superare una porzione pari a 150 g di frutta circa al giorno.

- Non consumare la frutta a disposizione tutta in una volta. Tagliala in piccoli pezzi, conservala in frigorifero e consumala un po' alla volta tenendola in bocca come si fa con una caramella. In questo modo riduci il consumo di acqua e altre bevande e mantieni la bocca più fresca e con una sensazione gradevole.
- Per la verdura il metodo di cottura migliore è la bollitura. Una volta bolite le verdure possono essere condite e insaporite in vario modo: saltate in padella con un po' di aromi, oltre ad insaporirle togli un po' d'acqua!

## Attenzione agli additivi!

Questa tabella ti può aiutare a riconoscerli e ad evitare un carico nascosto di **FOSFORO**...

Nome additivo	Sigla	Possiamo trovarli in ...
Acido ortofosforico e derivati	da E 338 a E 343	Bevande analcoliche gassate, in particolare quelle a base di cola
Polifosfati e derivati	E 450 E 540 E 541 E 544 E 545	Latte in polvere e concentrato, farina di patate, preparati per budini, formaggi fusi, carne in scatola, insaccati cotti, prosciutto cotto, prodotti impanati, prodotti dolciari

...ma anche di **SODIO** e di **POTASSIO**

Glutammato di sodio	E 621	Alimenti pronti o precotti o a lunga conservazione; condimenti in polvere, dadi, salse; carni conservate;
Guanilato di sodio	E 627	
Inosinato di sodio	E 631	paste ripiene (tortellini, ravioli)
Glutammato di potassio	E 622	
Guanilato di potassio	E 628	
Inosinato di potassio	E 632	



N.B. i contenuti di questo opuscolo rappresentano indicazioni generali che dovranno essere confermate e/o personalizzate dal Suo medico

Realizzato con il contributo incondizionato di

**Shire**

Code: ITC-AMFRO/FOZ/19/0001





Criticità nel controllo dell'apporto dietetico di fosforo

Strumenti per il counselling dietetico sul fosforo: nostra esperienza

Istruzioni per l'uso: counselling "integrato"... qualche esempio pratico

Progetti di educazione/formazione



## Ricette come strumento educativo →

Per aiutare il paziente ad integrare le informazioni fornite su sodio, potassio, fosforo, proteine, calorie...



### Ingredienti per 1 persona

- ✓ 80 g trenette
- ✓ 50 g fagiolini verdi e teneri
- ✓ due cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- ✓ tre foglie di basilico

### Preparazione:

Pulire, lavare, tagliare in due-tre pezzi i fagiolini e lessare in acqua abbondante. A fine cottura scolarli e gettare l'acqua di cottura. Tritare finemente le foglie di basilico con una mezzaluna e porli in una padella con l'olio. Lessare e scolare la pasta, (lasciando da parte un poco di acqua di cottura) aggiungerla al pesto di basilico, aggiungendo anche i fagiolini. Mescolare il tutto con un cucchiaino di legno per amalgamare gli ingredienti, passare la padella sul fuoco per un paio di minuti.



Note: se non ci sono problemi di sovrappeso si può aumentare la quota di olio extravergine d'oliva. Considerare i fagiolini nella porzione giornaliera di verdura consentita.

Composizione bromatologica  
(valori per una porzione/persona)\*

Energia, Kcal	476
Proteine, g	9,8
Glucidi, g	67,7
Lipidi, g	20,3
Fosforo, mg	157,9
Potassio, mg	283,0
Sodio, mg	5,5
Sale, g	0,01

Pulire, lavare, tagliare in due tre pezzi i fagiolini e lessare in abbondante acqua. A fine cottura scolare e gettare l'acqua di cottura...



# Ricette come strumento educativo →

Per aiutare il paziente ad integrare le  
...azioni fornite su sodio,  
...o, fosforo, proteine, calorie...

## Trenette con fagioli



### Ingredienti per 1 persona

- ✓ 80 g trenette
- ✓ 50 g fagiolini verdi e teneri
- ✓ due cucchiari di olio extravergine d'oliva
- ✓ tre foglie di basilico

### Preparazione:

Pulire, lavare, tagliare i fagioli e lessare in acqua abbondante e gettare l'acqua di cottura. Aggiungere le foglie di basilico con un filo di olio in una padella con l'olio. (lasciando da parte un filo di olio) aggiungere la pasta e amalgamare con la padella sul fuoco per un

Note: se non ci sono problemi di sovrappeso si può aumentare la quota di olio extravergine d'oliva. Considerare i fagiolini nella porzione giornaliera di verdura consentita.

Composizione bromatologica (valori per una porzione/persona)\*

Energia, Kcal	
Proteine, g	
Glucidi, g	
Lipidi, g	
Fosforo, mg	
Potassio, mg	
Sodio, mg	
Sale, g	

## Straccetti di vitello con limone e rucola



### Ingredienti per 1 persona

- ✓ 120 g vitello magro
- ✓ 50 g rucola
- ✓ 1/4 di limone
- ✓ 3-4 cucchiari farina
- ✓ due cucchiari di olio extravergine d'oliva

### Preparazione:

Bollire la carne di vitello, tagliarla a straccetti e porla in una ciotola con il succo e la buccia di limone. Coprire la ciotola con la pellicola e mettere in frigo ad insaporire per una decina di minuti (se preparate la ricetta per più persone e la quantità di carne è maggiore, il tempo di bollitura e la permanenza nel succo di limone aumenta). Dopodiché passare gli straccetti in un piatto con farina e poco sale (in base alla quantità giornaliera consentita). In una padella antiaderente aggiungere l'olio, gli straccetti infarinati e lasciare rosolare per qualche minuto. Spegnerne il fuoco, aggiungere la rucola, mescolare bene e servire.

Note: il piatto prevede già la presenza di verdura quindi moderare la porzione di contorno.

### Composizione Bromatologica\* (valori per porzione/persona)

\*Valori riferiti alla composizione degli alimenti prima della cottura

Energia, Kcal	457
Proteine, g	30,6
Glucidi, g	28,6
Lipidi, g	24,3
Fosforo, mg	284,3
Potassio, mg	636,0
Sodio, mg	112,5
Sale, g	0,29

Bollire la carne di vitello, tagliarla in straccetti...

...passare gli straccetti in un piatto con farina e poco sale (nelle note iniziale è specificato di rispettare la quantità di sale giornaliera prescritta).....



# Ricette come strumento educativo

## Sfornato di zucchine



### Ingredienti per 1 persona

- ✓ 150 g zucchine
- ✓ 1/4 di cipolla
- ✓ 40 g mollica di pane raffermo
- ✓ un albume d'uovo
- ✓ due foglie di basilico
- ✓ 3 cucchiaini di latte di riso
- ✓ 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

### Preparazione:

Tagliare la cipolla a fettine sottili, pulire le zucchine e lessarle in acqua. Scolarle appena cotte, e passarle in padella velocemente per asciugare l'eccesso di acqua. Frullare il tutto oppure schiacciare con una forchetta (il composto deve rimanere piuttosto "grassolano", non occorre che sia una crema).

Bagnare la mollica con il latte, eliminandone l'eccesso e schiacciare bene con una forchetta. Sbattere l'albume e unire il basilico precedentemente tritato, la mollica di pane ben schiacciata e il purè di verdure. Amalgamare il tutto.

Aggiungere un pizzico di sale in base alla quantità giornaliera suggerita.

Ungero con l'olio uno stampino, versare il composto e cuocere in forno a 150°C per circa 30'.



Note: evitare il contorno se il primo piatto è a base di verdure.

Questo contorno fornisce anche proteine (dall'albume) che devono essere considerate nel conteggio totale delle proteine introdotte (es: si può ridurre la porzione di secondo).

Può essere utile invece a chi introduce poche proteine perché ad esempio non gradisce molto carne o pesce: in questo caso conviene valutare anche l'opportunità di usare due albumi anziché uno solo.

Questo piatto può essere consumato anche freddo ed è comodo per chi lavora e si porta il pasto da casa oppure per un picnic.

Gli ingredienti sono per una persona ma si consiglia di preparare un sfornato per più persone: non vale la pena utilizzare il forno per una sola porzione.

Una volta freddo lo sfornato può essere congelato per una conservazione prolungata: utile per chi non ha molto tempo per cucinare e preferisce "farsi una scorta" da utilizzare poi nel tempo o in caso di "emergenza".

### Composizione Bromatologica\* (valori per porzione/persona)

\*Valori riferiti alla composizione degli alimenti prima della cottura

Energia, Kcal	260
Proteine, g	9,2
Glucidi, g	33,7
Lipidi, g	10,7
Fosforo, mg	142,9
Potassio, mg	401,9
Sodio, mg	93,1
Sale, g	0,24



## Ricette come strumento educativo – prima di cominciare sappiate che...



Le ricette che seguono sono in parte già note ed elaborate da soci di AIRP. Le ricette sono state modificate rispetto alla versione originale tenendo conto delle problematiche nutrizionali del paziente con insufficienza renale cronica. Queste ricette possono essere utilizzate sia in trattamento dialitico sia in terapia conservativa sostituendo la pasta o il pane comune con pasta e pane a proteici (se prescritti dal nefrologo).

*Ogni ricetta contiene delle note che spiegano e giustificano le modifiche apportate alle ricette originali in modo che ciascuno, una volta appreso il significato delle modifiche e come attuarle, sia poi in grado di trasferirle su una miriade di altre ricette e gestire in maniera autonoma la propria alimentazione- Questo permetterà di variare la propria dieta in modo piacevole ma nel rispetto delle indicazioni di una corretta alimentazione nella malattia renale.*

I dati per il calcolo della composizione della ricetta sono stati ricavati dalle tabelle di composizione degli alimenti della banca dati dell'Istituto Oncologico Europeo (revisione 2008) e si riferiscono all'alimento crudo. I suggerimenti forniti per la preparazione delle ricette (ad esempio l'uso frequente della bollitura) hanno l'obiettivo di ridurre l'introduzione di sodio, fosforo e potassio pertanto l'apporto finale effettivo di questi minerali sarà inferiore a quanto indicato nella tabella di composizione.





Criticità nel controllo dell'apporto dietetico di fosforo

Strumenti per il counselling dietetico sul fosforo: nostra esperienza

Istruzioni per l'uso: counselling "integrato"... qualche esempio pratico

Progetti di educazione/formazione



# Programma Supporto Pazienti Velphocare

- ▶ PSP è descritto all'interno del codice deontologico di Farmindustria come:

## Patient Support Program

- 4.7 Si definisce Patient Support Program (PSP) una iniziativa che ha per finalità la messa a disposizione da parte dell'azienda farmaceutica di servizi aggiuntivi e non sostitutivi a quelli in capo all'Ente o al SSN a diretto beneficio del paziente in trattamento con uno specifico farmaco già autorizzato all'immissione in commercio.
- L'Azienda farmaceutica potrà finanziare un provider per organizzare un PSP. In tal caso il provider potrà inviare il proprio personale specializzato, qualificato e previamente formato, presso il domicilio del paziente o presso strutture sanitarie pubbliche o private, a condizione che il rapporto tra l'azienda e il fornitore rientri nella forma dell'appalto di servizi senza quindi alcuna forma riconducibile alla somministrazione di manodopera o al distacco. L'azienda è comunque responsabile dei servizi erogati dal provider esterno incaricato.
- Il programma e il materiale utilizzato non devono, in ogni caso, essere uno strumento promozionale, ma funzionali unicamente alla comunicazione di informazioni necessarie all'utilizzo appropriato del farmaco.

La durata dei servizi offerti dal PSP dovrà essere previamente definita e congrua rispetto al bisogno identificato e al relativo beneficio desiderato per il paziente.

La funzione aziendale che ha la responsabilità decisionale del PSP non deve essere commerciale e opera con la supervisione della funzione compliance dell'azienda.

Il PSP deve garantire la gestione della farmacovigilanza, la gestione della privacy, la responsabilità della gestione dei materiali, la responsabilità per la compliance.

L'azienda farmaceutica deve restare estranea al trattamento dei dati personali dei pazienti coinvolti nel PSP. L'azienda potrà visualizzare solo dati aggregati a fini statistici sull'utilizzo del servizio.



# Velphocare program integrated healthcare system platform

## ▶ PER IL NEFROLOGO

### ▶ Nephrologist registry:

- Inserimento/modifica dei dati personali
- Creazione della password
- Iscrizione pazienti (nome, cognome, email e recapito telefonico)
- Archivio consenso digitale

### ▶ Dashboard:

- Cartelle dei pazienti (specifiche per il PSP)
- Lista dei pazienti (possibile accesso alla scheda del singolo paziente)
- Grafici sull'aderenza terapeutica (torta, istogrammi)

### ▶ Reports:

- Possibilità di esportare i dati su file Excel

## PER IL CALL CENTER E PER IL NUTRIZIONISTA

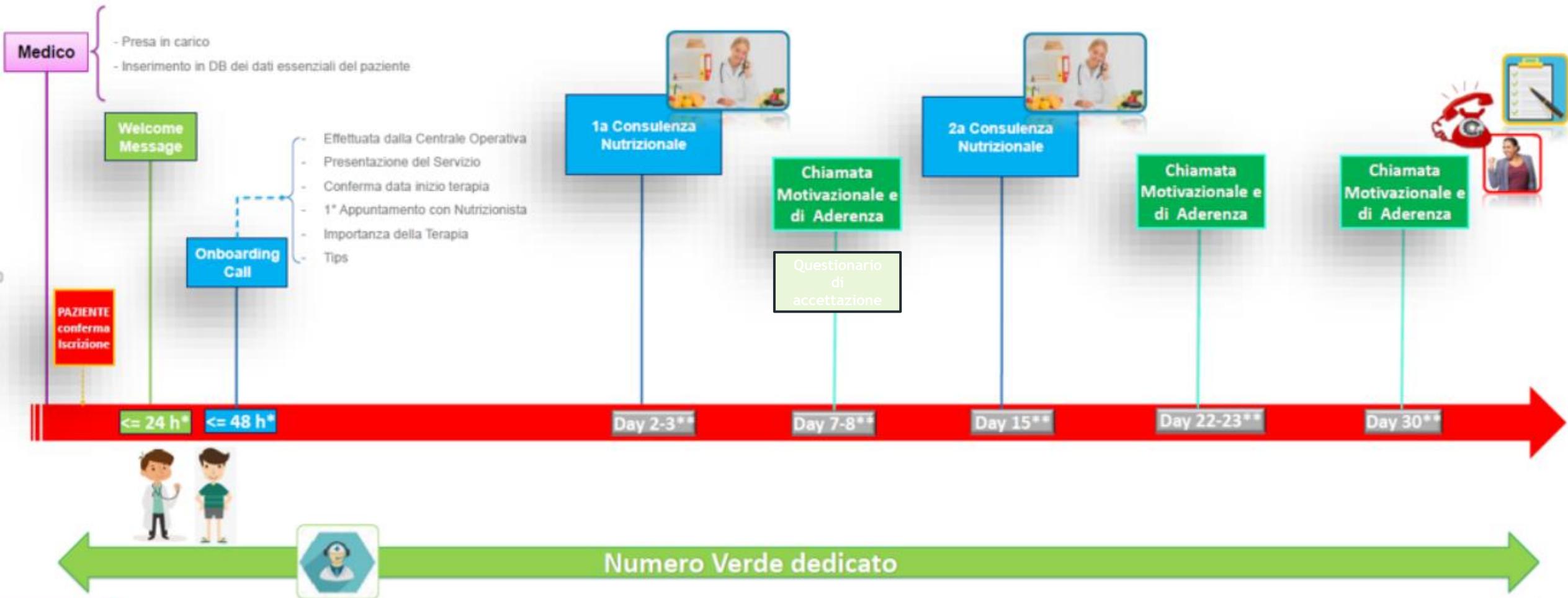
### ▶ Operatori del call center & nutrizionisti:

- Inserimento/modifica dei dati personali dei pazienti
- Sospendere o riattivare l'account
- Gestione degli alert (promemoria della terapia)
- compilazione della scheda paziente da parte del nutrizionista (inviata al paziente solo dopo approvazione da parte del nefrologo)
- Report della consulenza nutrizionale
- Erogazione e archiviazione del questionario sull'aderenza terapeutica
- Erogazione e archiviazione del questionario di accettazione del PSP



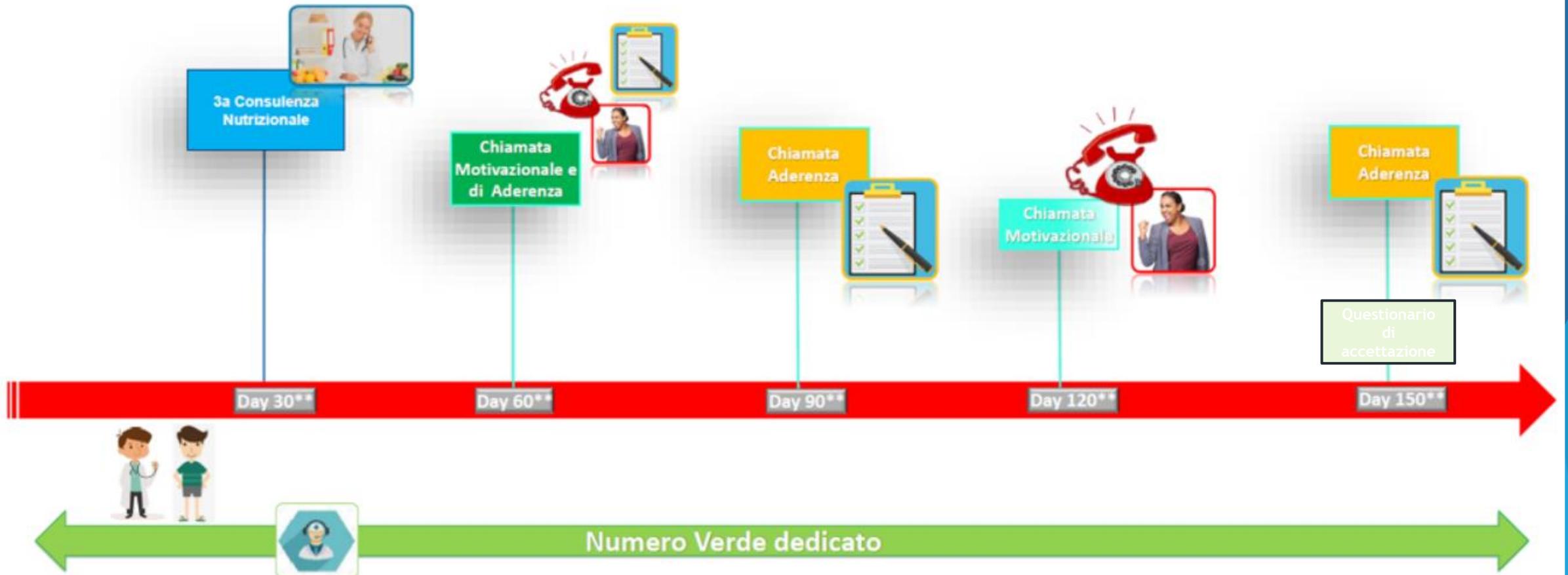
# Patient journey

▶ 0 -1° MESE



# Patient journey

▶ 2° - 5° MESE



# Opuscolo per il nefrologo



Una completa assistenza al paziente: consulenza nutrizionale, di aderenza e motivazionale

#### PRINCIPALI VANTAGGI DEL PROGRAMMA VelphoCare

- ▲ Le permette di essere costantemente aggiornato sulle:
  - consulenze nutrizionali ed i protocolli alimentari realizzati per il suo paziente
  - attività effettuate al paziente dagli Specialist del Programma.
- ▲ Fornisce ai suoi pazienti un supporto motivazionale per massimizzare l'aderenza alla terapia.
- ▲ Risponde alle esigenze e alle domande del paziente per una migliore qualità della vita con particolare riferimento all'educazione alimentare.

NUMERO VERDE  
**800 199 688**  
LUN-VEN 09.00 - 13.00

Informazioni per la classe medica



Il programma di supporto nutrizionale dedicato ai pazienti in trattamento di emodialisi o dialisi peritoneale con Ossidrossido Sucoferriico

Numero Verde 800 199 688  
Lun-Ven 09.00 - 13.00

VelphoCare è un programma realizzato da Professional Solutions

Con il supporto non condizionato di Vifor Pharma Italia s.r.l.



UN PROGRAMMA COMPLETO DI COUNSELING NUTRIZIONALE IDEATO PER AIUTARLA NELLA GESTIONE DEL CASO NUTRIZIONALE DEI SUOI PAZIENTI. IL SERVIZIO DI PATIENT SUPPORT PROGRAM (PSP) VERRÀ GESTITO DA UN TEAM DI PROFESSIONISTI REALICARE CON PRIVATA ESPERIENZA



#### MONITORAGGIO

La piattaforma VelphoCare è sei dedicata alle consulenze di aderenza, tramite cronometri personali, ai report delle consulenze nutrizionali ed ai protocolli alimentari elaborati per i suoi pazienti. Inoltre, potrà verificare in ogni momento le attività effettuate dagli Specialist del team VelphoCare (Centrale Operativa) in termini di chiamate effettuate dai pazienti, questionari di aderenza terapeutica e di soddisfazione del servizio VelphoCare.



#### SUPPORTO EDUCAZIONALE

I nutrizionisti del team VelphoCare sulla base di obiettivi terapeutici, aiutano i suoi pazienti ad aggiornare le più corrette strategie nutrizionali, adattandole al loro contesto clinico ed al loro stile di vita. Inoltre, il team VelphoCare, sulla base delle informazioni contenute nel Riassunto delle Caratteristiche del Prodotto, aiuterà il paziente a seguire al meglio l'assunzione del farmaco secondo lo schema terapeutico da lui prescritto.



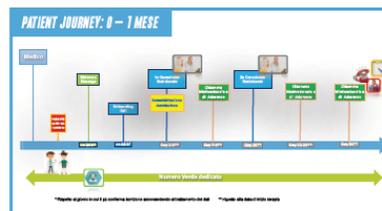
#### SUPPORTO MOTIVAZIONALE

Attraverso tecniche motivazionali al paziente, il team VelphoCare lo aiuterà a seguire correttamente la terapia da lei prescritta e raccogliere gli eventuali feedback sulla capacità di aderenza al protocollo nutrizionale.



#### ALERT

Nei primi due mesi di partecipazione al programma, il suo paziente riceverà un SMS giornaliero che lo aiuterà ad assumere il farmaco secondo la sua prescrizione.



Il Patient Support Program VelphoCare è stato ideato per aiutare il paziente nei primi 5 mesi di terapia con Ossidrossido Sucoferriico

I pazienti in trattamento con Ossidrossido Sucoferriico possono usufruire del Programma VelphoCare

### 3 SEMPLICI PASSAGGI:

1

#### ADESIONE

Lei dovrà registrarsi ed effettuare il login sulla piattaforma [www.velphocare.it](http://www.velphocare.it) utilizzando il Codice Univoico fornito dal personale della Direzione Medica di Vifor Pharma.

2

#### ATTIVAZIONE

Una volta registrato il suo profilo, potrà iscriverne i suoi pazienti in trattamento con Ossidrossido Sucoferriico che riterrà possano beneficiare del programma VelphoCare. L'iscrizione del paziente richiede solo alcuni semplici dati clinici di riferimento.

Il paziente riceverà un sms/email con cui sarà invitato ad accedere alla sezione del portale [www.velphocare.it](http://www.velphocare.it); ad esso verrà richiesto di rilasciare un'autorizzazione al trattamento dei dati personali. Nelle successive 24 ore, esclusi i festivi, lei riceverà conferma dell'adesione del paziente al programma.

3

#### GESTIONE

Lei potrà costantemente monitorare le attività previste dal Programma a favore del suo paziente. Potrà accedere ai report ed ai protocolli elaborati a seguito delle consulenze nutrizionali; la sua valutazione ed eventualmente approvazione saranno necessarie per l'invio della documentazione al paziente.

Tutte le attività effettuate verso il paziente dagli Specialist di VelphoCare saranno registrate nella "scheda paziente" cui lei potrà accedere in ogni momento sulla piattaforma del Programma.



# Opuscolo per il paziente



## DA OGGI TI SIAMO ANCORA PIÙ VICINI

Nasce **VelphoCare**, il programma di supporto alla nutrizione dedicato ai pazienti affetti da malattia renale cronica in trattamento di emodialisi o dialisi peritoneale con Ossidrossido Sufcoferrico per il controllo dei livelli ematici di fosforo.



VelphoCare è un programma realizzato da Professional Solutions

Con il supporto non condizionato di Vifor Pharma Italia s.r.l.

Pagina esterna



## UN PROGRAMMA DI SUPPORTO PENSATO PER AIUTARLA NELLA GESTIONE DELLA SUA TERAPIA

**VelphoCare** è un programma di assistenza che si pone l'obiettivo di offrire supporto di counseling nutrizionale e motivazionale al paziente adulto affetto da malattia renale cronica in emodialisi o dialisi peritoneale, in trattamento con **Ossidrossido Sufcoferrico**.

Una buona educazione nutrizionale è un aiuto molto importante per gestire gli alti livelli di fosforo e per mantenere una buona qualità di vita.

Un team di professionisti è a sua disposizione per seguirlo passo dopo passo fino al raggiungimento degli obiettivi terapeutici impostati dal suo nefrologo.



### MONITORAGGIO

Con l'aiuto della Centrale Operativa sarà supportato nel seguire al meglio le indicazioni del suo nefrologo e sarà coinvolto in attività che favoriscono l'aderenza al trattamento con **Ossidrossido Sufcoferrico**; le saranno periodicamente proposti questionari validati per la valutazione dell'aderenza.



### ALERT

Un SMS giornaliero l'aiuterà nell'assumere il farmaco al momento giusto secondo le indicazioni del suo nefrologo.



### SUPPORTO EDUCAZIONALE

Attraverso erogazione di servizi innovativi, il programma le mette a disposizione soluzioni personalizzate per la gestione degli aspetti legati ad un appropriato apporto nutrizionale nella malattia renale cronica, in modo da consentirle di acquisire la consapevolezza e la serenità utili per affrontare al meglio il percorso di cura. Sarà seguito da un team di esperti (infermieri e nutrizionisti) che la guideranno nella corretta gestione delle indicazioni del suo nefrologo.



### SUPPORTO MOTIVAZIONALE

Personale dedicato la contatterà all'occorrenza e, nelle fasce orarie a lei dedicate, potrà parlare con gli esperti del team per ottenere stimoli e sostegno, per aumentare in lei la consapevolezza dell'importanza dell'applicazione delle corrette abitudini alimentari.

Pagina interna

## UN SOSTEGNO IN 3 FASI

1

### ADESIONE

A seguito della sua registrazione al programma da parte del suo nefrologo, riceverà un SMS/e-mail che la inviterà a dare il consenso al trattamento dei dati per poter usufruire dei servizi messi a disposizione da **VelphoCare**.

Entro 24 ore, la Centrale Operativa le confermerà l'avvenuta adesione al programma **VelphoCare**.

2

### CONSULENZA NUTRIZIONALE

Una volta iscritto a **VelphoCare** verrà contattato da un nutrizionista che, in accordo con il suo nefrologo le darà consigli utili per l'ottenimento di un apporto nutrizionale bilanciato per la corretta gestione dei livelli di fosforo.

3

### GESTIONE

Sarà costantemente seguito dal suo nefrologo che controllerà i suoi risultati, mentre la Centrale Operativa la contatterà periodicamente per valutare insieme a lei i risultati raggiunti.



CONSERVI  
QUESTA CARD

Per parlare con noi in ogni momento



# Risultati intermedi Progetto PSP Velphocare

- Programma: iniziato nella seconda metà del 2019, interruzione per COVID nel e ripresa nella seconda parte del 2021.
- I pazienti che hanno terminato hanno riferito:
  - ✓ massima accoglienza, soprattutto per la professionalità e la vicinanza ai bisogni del paziente
  - ✓ Ottima risoluzione delle problematiche relative alla aderenza terapeutica ed alla dieta proposta.



# Esperienza del gruppo Medico-Infermieristico Toscano di dialisi Peritoneale (M.I.To.-dP)

Segreteria Organizzativa  
e Provider ECM



INVENTA WIDE S.R.L.  
Via Castigelli Bonelli 40 - 00127 Roma  
Tel. (+39) 06.45212413 - Fax (+39) 06.85267620  
www.inventawide.com  
inventawide@inventawide.com

## XIV INCONTRO TOSCANO DI DIALISI PERITONEALE

VENERDÌ  
**06**  
APRILE  
2018

LA VALUTAZIONE  
DEL CANDIDATO ALLA  
DIALISI PERITONEALE



Gruppo Toscano DP

TOGETHER  
FLORENCE  
I N N  
VIA ALClIDE DE GASPERI, 3  
BAGNO A  
RIPOLI (FI)

### «INTERVENTO STATO DI NUTRIZIONE»

### OBIETTIVI

- *Individuare precocemente le condizioni di rischio di PEW*
- *Individuare e trattare le comorbidità*
- *Ottimizzare gli apporti nutrizionali*
- *Incentivare l'attività fisica*



# Esperienza del gruppo Medico-Infermieristico Toscano di dialisi Peritoneale (M.I.To.-dP)

CRF Codice \_ SM121145MR

Toscana DP .....

Nome.....

Data:\_\_\_\_\_

 Dialisi peritoneale data inizio .....

Attività lavorativa: \_\_\_\_\_ fascia di reddito .....

Antropometria	Bioimpedenziometria
Peso (kg): _____ (vuoto)	Rz (Ω): _____ Xc (Ω): _____
Altezza (m): _____ IMC _____ Kg/m2	Ang. fase (°): _____
Valutazioni (schede in allegato)	
MIS <input type="checkbox"/> _____	RAPA test <input type="checkbox"/> 1 _____ 2 _____
Test Appetito <input type="checkbox"/> _____	Diario Alimentare <input type="checkbox"/> _____
Charlson Index <input type="checkbox"/> _____	Qualità di vita, WHO <input type="checkbox"/> _____
Karnowsky <input type="checkbox"/> _____	Sit-to-Stand test <input type="checkbox"/> 5 rip.: _____ sec.
Barthel Index <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> 30 sec.: _____ rip.

Opzionale

Circonferenza braccio .....cm plica tricipitale ..... cm

Circonferenza vita .....cm Circonferenza fianchi .....cm

Albuminemia .....g/dl Hb..... g/dl linfociti...../mm3, Transferrina .....mg/d, PCR .....mg/l

Urea U .....g/d Urea dial ..... g/d - Urea tot. Output ..... g/d

Proteine U .... g/d Proteine dialisato .... g/d Proteine out put .... g/d

P ur..... mg/d P dialisato..... mg/d . P tot. output..... mg/d.

Creat ur ..... mg/d . Creat dialisato ..... mg/d - Creat tot. output..... mg/d

Azotemia..... mg/dl, Creatininemia ..... mg/dl, Fosforemia ..... mg/dl, calcemia ..... mg/dl,

sodiemia..... mEq/l, potassiemia ..... mEq/l, magnesiemia ..... mEq/l, bicarbonatemia ..... mM

25OHVitD .....ng/ml PTH ..... pg /ml (II gen / III gen).

GNRI =  $[14.89 \times \text{albumina (g/dL)}] + [41.7 \times (\text{peso a.} / \text{peso ideale})] =$  \_\_\_\_\_

# Esperienza del gruppo Medico-Infermieristico Toscano di dialisi Peritoneale (M.I.To.-dP)

## Valutazione Nutrizionale e Funzionale dei pazienti in dialisi peritoneale nella pratica clinica: l'esperienza del Gruppo Medico-Infermieristico Toscano di Dialisi Peritoneale (M.I.TO.-DP)



Adamasco Cupisti<sup>1</sup>, Claudia D'Alessandro<sup>1</sup>, Gian Marco Caselli<sup>2</sup>  
per il Gruppo M.I.TO.-DP: Egidi MF<sup>1</sup>, Bottai A<sup>1</sup>, Onnis FE<sup>1</sup>, Caselli GM<sup>2</sup>, Mecacci A<sup>2</sup>, Bernardi M<sup>2</sup>, Mencherini<sup>3A</sup>, Bruzzichelli G<sup>3</sup>, Marzocchi A<sup>3</sup>, Michelassi S<sup>4</sup>, Benedetti I<sup>4</sup>, Bonini S<sup>4</sup>, Belluardo M<sup>5</sup>, Tozzi A<sup>5</sup>, Papi A<sup>5</sup>, Cioni A<sup>6</sup>, Sordini C<sup>6</sup>, Rolle D<sup>6</sup>, Carlini A<sup>7</sup>, Lucarotti I<sup>7</sup>, Lucarini R<sup>7</sup>, Barattini M<sup>8</sup>, Sposini S<sup>8</sup>, Briglia M<sup>8</sup>, Ceccarelli F<sup>8</sup>, Del Corso C<sup>9</sup>, Lunardi W<sup>9</sup>, Betti G<sup>9</sup>, Catania B<sup>10</sup>, Carlotti E<sup>10</sup>, Buglioni S<sup>10</sup>, Aterini S<sup>11</sup>, Errichiello F<sup>11</sup>, Colzi C<sup>11</sup>, Finato V<sup>12</sup>, Bianchi S<sup>12</sup>, Fogli R<sup>12</sup>, Cappelletti F<sup>13</sup>, Mechini C<sup>13</sup>, Redi A<sup>13</sup>, Santori F<sup>14</sup>, Cassioli F<sup>14</sup>, Giovannetti E<sup>15</sup>, Simona G<sup>15</sup>, Malacarne N<sup>15</sup>

- (1) Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale, Università di Pisa, AOUP, Pisa
- (2) S.C. Nefrologia e Dialisi, Osp. San Giovanni di Dio, USL Centro Toscana, Firenze
- (3) UO Nefrologia e Dialisi, USL Sud-Est Toscana, Arezzo
- (4) S.C. Nefrologia e Dialisi, Osp. S.Maria Annunziata, USL Centro Toscana, Firenze
- (5) U.O.C. Nefrologia e Dialisi, USL Sud-Est Toscana, Grosseto
- (6) U.O. di Nefrologia e Dialisi, Spedali Riuniti, USL Nord-Ovest Toscana, Livorno
- (7) U.O. Nefrologia e Dialisi, Ospedale S. Luca, USL Nord-Ovest Toscana - Lucca
- (8) U.O. Nefrologia ed Emodialisi, USL Nord-Ovest Toscana, Massa/Carrara.
- (9) U.O. Nefrologia e Dialisi, USL Centro Toscana, Pistoia
- (10) U.O.S. Dialisi, USL Nord-Ovest Toscana, Pontedera
- (11) U.O. Nefrologia, Osp. S. Stefano, USL Centro Toscana, Prato
- (12) U.O.C. Nefrologia e Dialisi, Osp. degli Infermi, USL Centro Toscana - S. Miniato
- (13) UOC Nefrologia Dialisi e Trapianto, AOUS, Siena
- (14) S.S Dialisi e Nefrologia, Ospedali Riuniti, USL Sud-Est, Valdichiana
- (15) U.O.C. Nefrologia e Dialisi USL Nord-Ovest Toscana, Versilia





*“Educare è come seminare:  
Il frutto non è garantito e non è  
immediato, ma se non si semina è  
certo che non ci sarà raccolto”*

*(Carlo Maria Martini)*

**Grazie**

