

ISTITUTI GERIATRICI
MONS. A. MAZZALI

CURA DEL PAZIENTE DISFAGICO

seminario teorico pratico

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



8 NOVEMBRE 2023 | ORE 9.00 - 12.30 / 14.00 - 16.00

FONDAZIONE MONSIGNOR ARRIGO MAZZALI, VIA TRENTO 10, MANTOVA

SALUTI E INTRODUZIONE

MATTEO MANFREDI

Responsabile commerciale IO SANO

DISFAGIA E PRESBIFAGIA

DOTT. GIANFRANCO PACCIONE

Opera Don Orione Genova

SARCOPENIA E PATOLOGIE CORRELATE

DOTT. SERGIO DIMORI

Direttore Sanitario Fondazione "Angelo Poretti e Angelo

Magnani" Onlus di Veduggio (VA)

RSA Casa Sant'Angelo di Sesto Calende (VA)

VALUTAZIONE DELLA DISFAGIA POSTURE E MANOVRE DI COMPENSO

DOTT. GIACOMO SECCAFIEN

Logopedista

MENÙ A CONSISTENZA MODIFICATA / STRUMENTI DI PREPARAZIONE E VALUTAZIONE

DOTT.SSA CHIARA REGA

Servizio Nutrizionale IO SANO

ORE 13.00 PAUSA PRANZO

LINEE GUIDA PER LA SOMMINISTRAZIONE DEL CIBO AL PAZIENTE FRAGILE

GIOVAN BATTISTA VAROLI

Nutrire con Cura Dysphagia Research Academy

GESTIONE DEI FARMACI PER LA DISFAGIA IN RSA E RSD

DOTT. GIANFRANCO PACCIONE

Opera Don Orione Genova

SCREENING E MONITORAGGIO NUTRIZIONALE

DOTT.SSA CHIARA REGA

Servizio Nutrizionale IO SANO

Con il contributo non
condizionante di



La disfagia e la presbifagia sono condizioni sempre più diffuse, associate sia alla fragilità di pazienti molto anziani sia a patologie neurologiche di varia natura e in particolare alle patologie neurodegenerative.

È importante riconosce e gestire nel modo migliore tale condizione, sia per prevenirne per quanto possibile un peggioramento con conseguenze ricorso alla alimentazione enterale, sia per prevenire patologie connesse a loro volta con la sindrome disfagica; polmonite ab ingestis, sarcopenia, piaghe, malnutrizione in generale.

Per questo è importante da un lato assicurare le soluzioni ottimali rispetto alle proposte alimentari, con menù comunque varie e appetitosi, riconoscibili e stimolanti per il paziente ma al tempo stesso sicuri dal punto di vista delle consistenze adeguate e degli apporti nutrizionali.

Dall'altro saper mettere in atto pratiche, strumenti e procedure che aiutino a somministrare gli alimenti, a valutare tempestivamente la condizione dei pazienti, a prevenire rischi e disagi ulteriori rispetto alla condizione di fragilità del paziente.

Questo incontro vuole quindi focalizzare aspetti pratici e fornire strumenti e indicazioni utili soprattutto per tutte le figure che concorrono al percorso di cura nelle strutture sanitarie e sociosanitarie ma anche a domicilio.

Nell'incontro verranno affrontati vari aspetti tra cui:

- la valutazione della disfagia e presbifagia mediante Test di base
- disfagia e patologie correlate
- screening e monitoraggio nutrizionale
- valutazione delle diete a consistenza modificata
- valutazione dei livelli di consistenza delle bevande gelificate
- posture per la somministrazione
- manovre in fase di somministrazione
- indicazioni per la somministrazione degli alimenti in generale
- somministrazione dei farmaci al paziente disfagico

Il seminario sarà rivolto ad operatori, caregiver, addetti al servizio ristorazione e ad ogni altra figura interessata al tema

Potrà essere in particolare rivolto al personale della Provvidenza e di altre strutture associate ad Uneba Varese o comunque ad altre strutture individuate dalla Provvidenza.

Con il contributo non condizionante di

