

Dysphagia & Nutrition nei contesti residenziali e semi-residenziali

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



24 OTTOBRE 2023 | ORE 14.00-18.00

CENTRO SERVIZI CONTARINI - VIA CARDINAL URBANI, 4 MESTRE (VE)

Lo stato nutrizionale è alla base della salute e del benessere di tutti e in particolare di chi è più fragile. Un corretto stato nutrizionale permette di migliorare la sopravvivenza, la qualità della vita e lo stato funzionale dei pazienti in ospedale, degli ospiti delle RSA e di pazienti assistiti a domicilio. Porre la massima attenzione su questa evidenza è particolarmente importante in pazienti anziani e fragili. Da un lato la possibilità di alimentarsi in modo ottimale è condizionata da demenze e malattie neurologiche, dall'altro la alimentazione ha valenza terapeutico-nutrizionale nei confronti di tutta la popolazione residente in struttura e un'adeguata nutrizione è in grado di migliorare la prognosi, di ridurre e prevenire l'insorgenza di complicanze, contribuire alla cura di molte patologie, prevenire patologie connesse con la malnutrizione come la sarcopenia.

Ma una buona alimentazione ha una valenza anche affettiva, emotiva e psichica, in quanto una qualità dell'alimentazione non adeguata dal punto di vista della varietà, della riconoscibilità e della qualità organolettica porta con sé frustrazione e disagio, condizionando in generale la condizione di salute e la qualità di vita.

La disfagia è dunque un disturbo particolarmente

condizionante e significativo, una condizione molto frequente e spesso non perfettamente diagnosticata, che porta con sé il rischio di malnutrizione e patologie correlate e di gravi eventi collaterali tra cui in particolare la polmonite ab-ingestis.

È per questo necessario approfondire la conoscenza della disfagia, di soluzioni, strumenti e buone pratiche che consentano al paziente disfagico una alimentazione sicura dal punto di vista sanitario e adeguata rispetto al piacere del cibo e alla qualità della vita.

La ristorazione deve a tutti gli effetti essere valutata alla luce di queste esigenze ed obiettivi e deve essere considerata un servizio sanitario e non un mero servizio alberghiero, dal momento che una buona ristorazione è alla base sia dell'apporto nutrizionale sia della qualità della vita, in particolare per gli ospiti più fragili.

I risultati di una alimentazione corretta ed efficace si riflettono inoltre anche sui costi diretti e indiretti: cura delle patologie correlate alla malnutrizione, cura delle polmoniti ab-ingestis, costi dell'integrazione nutrizionale. È quindi necessario che i nutrizionisti, i dietisti, i

Con il contributo non
condizionante di



INQUADRA O CLICCA PER ISCRIVERTI A QUESTO CORSO
INGRESSO GRATUITO PREVIA REGISTRAZIONE FINO AD ESAURIMENTO POSTI

logopedisti, i geriatri, gli infermieri e tutti gli operatori socio-sanitari e gli operatori della ristorazione operino in un dialogo costante, uniti nell'obiettivo comune di mettere in atto le soluzioni migliori dal punto di vista della sicurezza, degli apporti nutrizionali, del piacere

dell'alimentazione.

Lo scopo dell'iniziativa è in definitiva quello di approfondire questi temi, offrendo approfondimenti scientifici, strumenti operativi per la gestione delle fragilità dei pazienti, riferimenti normativi e linee

PROGRAMMA

14.00 - 14.10

SALUTI AUTORITÀ E APERTURA DEI LAVORI

DIRIGENTI I.P.A.V.

DOTT. ERNESTO RAMPIN

Direttore di struttura complessa della U.O.C. di geriatria del Presidio Ospedaliero di Venezia ULSS 3 Serenissima

14:10 - 14.30

GERIATRIA E DISFAGIA: IL PROGETTO DYSPHAGIA RESEARCH ACADEMY

GIOVAN BATTISTA VAROLI

Founder "Nutrire con Cura Dysphagia Research Academy"

PROF. ANDREA UNGAR

Professore Ordinario Medicina Interna e Geriatria Università di Firenze / Direttore Geriatria - UTIG Azienda Ospedaliera Universitaria di Careggi / Presidente Società Italiana di Gerontologia e Geriatria - Presidente nutrire con cura academy - area geriatrica

14.50 - 15.10

NUTRIZIONE DEL DISFAGICO IN RSA-SCALA IDDSI

DOTT. CARLO PEDROLLI

Responsabile SS Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale Santa Chiara di Trento

15.10 - 15.30

DISFAGIA E PRESBIFAGIA

PROF. SALVATORE COSCARELLI

Responsabile unità di foniatria e deglutologia Azienda Ospedaliera Universitaria di Careggi

15.30 - 15.50

SARCOPENIA E PATOLOGIE DELL'ANZIANO FRAGILE

DOTT. SERGIO DIMORI

Direttore Sanitario Fondazione "Angelo Poretti e Angelo Magnani" Onlus di Veduggio Olona (VA) /RSA Casa Sant'Angelo di Sesto Calende (VA)

15.50 COFFEE BREAK

IL SEMINARIO SARÀ RIVOLTO A:
MEDICI DI MEDICINA GENERALE, LOGOPEDISTI,
DIETISTI, INFERMIERI, OSS, FISIOTERAPISTI, EDUCATORI

16.00 - 16.20

INTERVENTI PSICOSOCIALI E NUTRIZIONE

DOTT. FILIPPO BERGAMO

Educatore I.P.A.V., formatore, esperto in interventi psicosociali per le demenze, founder "Dem on Web social community"

16.20 - 16.40

OSSERVAZIONE DEL PAZIENTE DISFAGICO E MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

DOTT. GIACOMO SECCAFIEN

Logopedista, formatore, co-founder "Dem on Web social community"

16.50 - 17.10

VALUTAZIONE DELLA DISFAGIA. TRATTAMENTO COMPENSATIVO DELLA DISFAGIA: POSTURE E MANOVRE DI COMPENSO

DOTT.SSA IRENE BATTEL

Logopedista Ospedale Civile San Giovanni e Paolo di Venezia - ULSS3, Università degli Studi La Statale di Milano

17.10 - 17.30

SOMMINISTRAZIONE DEL FARMACO AL PAZIENTE DISFAGICO

DOTT. GIANFRANCO PACCIONE

Direttore Farmacia Istituto Don Orione di Genova

17.30 DISCUSSIONE

18:00 CHIUSURA DEI LAVORI



INQUADRA O CLICCA PER ISCRIVERTI A QUESTO CORSO
INGRESSO GRATUITO PREVIA REGISTRAZIONE FINO AD ESAURIMENTO POSTI

Con il contributo non condizionante di



SOLUZIONI PER LA DISFAGIA