

# FOCUS ALIMENTAZIONE GERIATRICA

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



MERCOLEDÌ 30 OTTOBRE 2024 - ORE 11.30 / 12.30

SALA 1 - MARRIOTT HOTEL, ROMA

## ALIMENTAZIONE GERIATRICA: NUTRIZIONE, SICUREZZA E QUALITÀ DELLA VITA

L'incontro sarà incentrato sull'importanza della alimentazione come strumento di benessere, salute e qualità di vita

degli ospiti delle strutture sanitarie e sociosanitarie. È importante che alimenti e bevande, standard o a consistenza modificata, presentino caratteristiche adeguate dal punto di vista nutrizionale, tecnico, organolettico e che il percorso alimentare sia finalizzato sia al benessere fisico che emotivo.

Dal punto di vista sanitario è importante, per prevenire il più possibile i rischi connessi con la deglutizione e in particolare i rischi di polmonite ab ingestis, che le diete siano coerenti con i livelli di consistenza definiti da IDDSI International Dysphagic Diet Standardisation Initiative e attualmente recepiti sia in una norma UNI sia nell'ambito di requisiti regionali per l'accREDITAMENTO delle strutture.

Così come è importante, per prevenire i rischi di malnutrizione e le patologie correlate, che gli alimenti presentino apporti nutrizionali adeguati, efficaci e certi, espressi in modo dettagliato nei relativi menù e piani bromatologici.

Ma è anche fondamentale, per un corretto approccio geriatrico e gerontologico, che i menù siano vari, i piatti ben connotati dal punto di vista sensoriale, coerenti con le abitudini alimentari personali e del territorio.

La alimentazione non è solo nutrizione ma molto di più e coinvolge tutta la persona, nella sua interezza fisica e psichica.

Si affronteranno dunque questi temi, in riferimento alle linee guida in materia nutrizionale e al tempo stesso rispetto ad un corretto ed efficace approccio geriatrico e gerontologico.

### GERIATRIA E ALIMENTAZIONE

PROF. ANDREA UNGAR

Professore Ordinario Medicina Interna e Geriatria  
Università di Firenze

Direttore Geriatria - UTIG Azienda Ospedaliera  
Universitaria di Careggi

Presidente Nazionale SIGG - Società Italiana  
di Gerontologia e Geriatria

### NUTRIZIONE, FRAGILITÀ E DISFAGIA

PROF. CARLO PEDROLLI

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

Coordinatore Italia e Europa di IDDSI International Dysphagic  
Diet Standardisation Initiative

---

MERCOLEDÌ 30 OTTOBRE 2024 - ORE 14.30/15.30 - 15.45/16.45 (2 SESSIONI)

SALA 1 - MARRIOTT HOTEL, ROMA

## SOLUZIONI E PROSPETTIVE PER L'ALIMENTAZIONE GERIATRICA

È importante individuare soluzioni tradizionali e innovative che rispondano da un lato all'esigenza di far sì che il percorso alimentare sia finalizzato al benessere e alla qualità della vita degli ospiti delle strutture sanitarie e sociosanitarie.

Dall'altro è necessario che ogni strumento e soluzione sia coerente con il bisogno di ottimizzare l'organizzazione e i costi, soprattutto in un momento particolarmente complesso per il mondo sociosanitario.

Tutto ciò tenendo conto anche di nuove normative, prospettive e linee guida che si stanno sviluppando sul tema alimentazione sanitaria e sociosanitaria.

L'incontro sarà in particolare dedicato all'alimentazione di chi soffre di disfagia e presbifagia, condizioni sempre più diffuse sia perché correlate a molte patologie neurologiche e neurodegenerative che alla fragilità di molti anziani.

Si parlerà del ruolo del logopedista rispetto alla gestione del paziente e alla definizione delle consistenze rispetto alle linee guida IDDSI International Dysphagic Diet Standardisation Initiative,

Si parlerà del ruolo dello chef come figura centrale nell'ambito del percorso alimentare degli ospiti delle strutture sanitarie e sociosanitarie, anche in riferimento al Corso di Chef Sanitario che l'Accademia Nutrire con Cura realizza in collaborazione con la scuola di alta cucina Cast Alimenti, fondata dai maestri Iginio Massari e Vittorio Santoro e centro di formazione di grande prestigio internazionale.

Si illustreranno infine i punti di forza tecnici e sanitari della soluzione ideata nel 2001 da IO SANO e oggi diffusa come soluzione standard in molti ambiti sanitari e sociosanitari, finalizzata a garantire sicurezza reometrica, certezza

---

### DIETE A CONSISTENZA MODIFICATA

DOTT.SSA FEDERICA LUCIA GALLI

Logopedista Azienda Sanitaria Territoriale AST Pesaro Urbino  
- UO Medicina Fisica e Riabilitazione Pesaro

Docente Università degli Studi di Roma Tor Vergata e  
Università Politecnica delle Marche

Consigliere Nazionale e Referente Regione Marche - Società  
Italiana di Deglutologia S.I.D.

### LO CHEF SANITARIO

M<sup>o</sup>. NICOLA MICHIELETTO

Chef - docente Cast Alimenti

### LA SOLUZIONE RISTOSANO: 20 ANNI DI RICERCA E SVILUPPO

GIOVAN BATTISTA VAROLI

Amministratore Unico IO SANO - Gruppo General Beverage

Con il contributo non  
condizionante di

