



CORSO TEORICO-PRATICO PER LA GESTIONE DEL PAZIENTE DISFAGICO

corso con crediti ECM

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



4 GIUGNO 2024 | 9.15 - 13.00 / 14.00 - 18.00

UNIONE MONTANA "SALA DELLA REGGENZA" PIAZZA STAZIONE, ASIAGO (VI)

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 Case di riposo e di pazienti assistiti a domicilio. Porre la massima attenzione su questa evidenza è particolarmente importante in pazienti fragili, affetti spesso da gravi patologie neurologiche. Da un lato la possibilità di alimentarsi in modo ottimale è infatti condizionata se non causata 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.

Ma una buona alimentazione ha anche una valenza 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 preservando per quanto possibile il piacere del cibo e la 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 logopedisti, i geriatri, gli infermieri e tutti gli operatori sociosanitari 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 guida utili nelle attività di tutte le figure coinvolte nel percorso alimentare e assistenziale, sia presso le strutture residenziali che a domicilio.

PROGRAMMA

9.15

**REGISTRAZIONE
PARTECIPANTI**

9.45

**SALUTI RAPPRESENTANTI CDR
ASIAGO E ISTITUZIONI LOCALI**

10.00

INIZIO CORSO PARTE TEORICA

10.00 - 10.30

**IDDSI - INTERNATIONAL
DYSPHAGIA DIET
STANDARDISATION INSTITUTE**
CARLO PEDROLLI

10.30 - 11.00

DISFAGIA E PRESBIFAGIA
SALVATORE COSCARELLI

11.00 - 11.30

**ALIMENTAZIONE E
APPROCCIO GERIATRICO**
PROF. VALTER GIANTIN

11.30 - 12.00

DISFAGIA E SARCOPENIA
SERGIO DIMORI

12.00 - 12.30

CIBO E BENESSERE
ADRIANA FREANDA

12.30 - 13.00

**GUSTO, MEMORIA, PIACERE E
AFFETTIVITA' ALIMENTARE**
ALESSIA CAVALLARO

13.00

LUNCH DINNER

14.00

INIZIO CORSO PARTE PRATICA

14.00 - 14.30

**SCREENING DEL PAZIENTE
DISFAGICO, POSTURE E
MANOVRE DI COMPENSO**
IRENE BATTEL

14.30 - 15.00

**SOMMINISTRAZIONE DEL
FARMACO AL PAZIENTE
FRAGILE**
GIANFRANCO PACCIONE

15.00 - 15.30

**ALIMENTI E IDRATAZIONE A
CONSISTENZA MODIFICATA**
CHIARA CIULLO

15.30 - 16.00

**NON SOLO NUTRIZIONE:
DALL'EFFICACIA
NUTRIZIONALE ALLA QUALITA'
DELLA VITA**
GIOVANNI FUPPI

16.00 - 16.30

**RACCOMANDAZIONI PER LA
SOMMINISTRAZIONE DEL CIBO
AL PAZIENTE FRAGILE**
MONICA FRIGO

16.30 - 17.00

**DISCUSSIONE E VALUTAZIONE
DELLE COMPETENZE ACQUISITE**

17.00

**CHIUSURA EVENTO
E COMPILAZIONE
QUESTIONARIO ECM**

RESPONSABILI SCIENTIFICI

RESPONSABILE SCIENTIFICO

CARLO PEDROLLI

OBIETTIVO FORMATIVO

Linee guida, protocolli, procedure

DESTINATARI DELL'INIZIATIVA

- Medico Chirurgo: Medico di Medicina Generale (Medici di Famiglia), Geriatria, Scienza dell'alimentazione e dietetica, Audiologia e Foniatria, Otorinolaringoiatria, Gastroenterologia
- Infermiere
- Logopedista
- Dietista
- Fisioterapista
- Educatore Professionale
- Biologo

CREDITI ECM

Il Provider MCO International Group ha assegnato n. 6 crediti ECM al programma educazionale in Corso (ID evento 5535-419703) secondo i criteri uniformi indicati dalla Commissione Nazionale per la Formazione Continua. I crediti saranno erogati a coloro che saranno presenti per il 90% della durata dell'evento ed avranno superato, con almeno il 75% delle domande corrette, il questionario ECM.

FACULTY

CARLO PEDROLLI

Responsabile SS Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale Santa Chiara di Trento
Coordinatore Italia IDDSI International
Dhsphagia Diet Standardisation Initiative

PROF. SALVATORE COSCARELLI

Responsabile unità di foniatria e deglutologia
Azienda Ospedaliera Universitaria di Careggi

PROF. VALTER GIANTIN

Direttore della UOC Geriatria di Bassano del Grappa

SERGIO DIMORI

Direttore Sanitario Fondazione "Angelo Poretti e Angelo Magnani" Onlus di Veduggio (VA)

ADRIANA FRENDI

Psicologa in casa di riposo

ALESSIA CAVALLARO

Direttrice Sanitaria RSA Villa Fiammetta di Ispra

IRENE BATTELLI

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

GIANFRANCO PACCIONE

Direttore Farmacia Istituto Don Orione di Genova

CHIARA CIULLO

Logopedista in RSA

GIOVANNI FUPPI

Responsabile Servizio Dietetica e Nutrizione Clinica Centro di lungo degenza Firmian di Bolzano

MONICA FRIGO

Coordinatrice sanitaria della CDR di Asiago



INQUADRA IL QR-CODE
PER ISCRIVERTI



Con il contributo non
condizionante di



ONWARD TO THE NEXT LEVEL

Provider ECM
Standard n.5535