



20 APRILE 2023 | 11.00 - 17.00  
VIA COTTOLENGO 17, TORINO  
SALA FRATEL LUIGI BORDINO



# MALNUTRIZIONE, SARCOPENIA, DISIDRATAZIONE E DISFAGIA NELL'ANZIANO FRAGILE

## CORSO TEORICO PRATICO

Lo stato nutrizionale degli ospiti è una condizione fondamentale per la loro salute e benessere.

Un corretto stato nutrizionale permette di migliorare la sopravvivenza, la qualità della vita e lo stato funzionale dei pazienti.

Porre la massima attenzione su questa evidenza è particolarmente importante in pazienti anziani e fragili. Da un lato la ristorazione ha valenza terapeutico-nutrizionale nei confronti della 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 ha 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 percezione di scarsa cura e attenzione. Strettamente connesso a tutto questo è il problema della disfagia e presbifagia, una condizione molto più frequente di quanto si pensi e spesso non perfettamente diagnosticata, che porta con sé il rischio di malnutrizione e le patologie correlate e di gravi eventi collaterali per i pazienti che ne sono affetti tra cui in particolare la polmonite ab ingestis. E' per questo necessario approfondire la conoscenza di questa condizione patologica e condividere programma di intervento nutrizionale strutturato per i pazienti disfagici, per consentire loro

una buona alimentazione in sicurezza sia da un punto di vista strettamente sanitario che di 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 particolari per gli ospiti più fragili che soffrono di disfagia e presbifagia.

I risultati di una alimentazione corretta ed efficace sono importanti sia dal punto di vista sanitario e del benessere degli ospiti, sia dal punto di vista della riduzione dei costi diretti e indiretti dell'Ente: gestione delle patologie causate da una alimentazione non ottimale, costi logistici e indiretti, costi dell'integrazione nutrizionale, costi della cattiva reputazione causati da una alimentazione non adeguata.

Per poter realizzare una corretta alimentazione è inoltre fondamentale che la realizzazione del servizio di ristorazione sia integrato con lo screening nutrizionale degli ospiti e con il costante monitoraggio nutrizionale.

Per questo è 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 offrire agli ospiti le soluzioni migliori dal punto di vista della sicurezza, degli apporti nutrizionali e del piacere dell'alimentazione e della sua efficacia nutrizionale.



INQUADRA O CLICCA  
PER ISCRIVERTI A QUESTO CORSO

# IL PROGRAMMA DEL CORSO

ORE 11.00 PRIMA PARTE

**IL RISCHIO CLINICO DELLA MALNUTRIZIONE E DISFAGIA E PROPOSTE PER UNA RISTORAZIONE PIÙ EFFICACE NEL PAZIENTE IN STRUTTURA**  
SAMIR GIUSEPPE SUKKAR

**LA MALNUTRIZIONE: PATOGENESI E PATOLOGIE CORRELATE**  
ANDREA PEZZANA

**DIAGNOSI CLINICA E STRUMENTALE DELLA PRESBIFAGIA E DISFAGIA**  
SALVATORE COSCARELLI

**ALIMENTAZIONE E ODONTOGERIATRIA**  
CATERINA PERRA

ORE 12.20 DISCUSSIONE

ORE 13.00 PAUSA PRANZO

ORE 14.00 SECONDA PARTE

**PAZIENTE ANZIANO SARCOPENICO DALLA TEORIA ALLA PRATICA**  
SERGIO DIMORI

**SCREENING, VALUTAZIONE E MONITORAGGIO NUTRIZIONALE NEL PAZIENTE FRAGILE**  
ANNA AVICO

**ELABORAZIONE E VALUTAZIONE DEI MENÙ IN RSA ALLA LUCE DELLA CLASSIFICAZIONE IDDSI**  
DANIELA CUM

**POSTURE, MANOVRE E COUNSELLING LOGOPEDICO NEL PAZIENTE DISFAGICO**  
SILVIA ROSSO / ERIKA MARCELLI

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

**GERIATRIA E DISFAGIA**  
ANDREA UNGAR

ORE 16.00-16.30 DISCUSSIONE

Confronto tra esperienze multidisciplinari e multiprofessionali sul tema della gestione del paziente anziano malnutrito e disfagico (in diverse realtà regionali rispetto alla prescrivibilità dei prodotti, in diversi setting di cura - RSA, ambulatorio, domicilio).

ORE 16.30-17.00 COMPILAZIONE QUESTIONARI ECM E FINE LAVORI

# ECM E INFORMAZIONI

## RESPONSABILE SCIENTIFICO

Prof. Samir Giuseppe Sukkar

## OBIETTIVO FORMATIVO ECM

Linee guida, protocolli, procedure

## DESTINATARI DELL'INIZIATIVA

**Medico Chirurgo:** Medicina Generale (Medici di famiglia), Direzione Medica di Presidio Ospedaliero, Geriatria, Medicina Interna, Neurologia, Medicina Fisica e Riabilitazione

**Logopedista**

**Infermiere**

**Dietista**

Il Provider MCO International Group ha assegnato n. 5 crediti ECM al programma educativo in Corso (ID evento 5535-381090) 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

**ANNA AVICO**

Dietista - Dipartimento di Scienze Mediche - Università di Torino

**SALVATORE COSCARELLI**

Responsabile unità di foniatria e deglutologia Azienda Ospedaliera Universitaria di Careggi

**DANIELA CUM**

Dietista - ASL Biella

**SERGIO DIMORI**

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

**ERIKA MARCELLI**

Logopedista - ASL Città di Torino

**GIANFRANCO PACCIONE**

Direttore Farmacia Istituto Don Orione di Genova

**CATERINA PERRA**

Odongiatra - Firenze

**ANDREA PEZZANA**

Direttore Responsabile SC Nutrizione ASL Città di Torino

**SILVIA ROSSO**

Logopedista - ASL Città di Torino

**SAMIR SUKKAR**

Direttore Responsabile U.O. Dietetica e Nutrizione Clinica del policlinico San Martino di Genova

**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

ORGANIZZATO DA



CON IL PATROCINIO DI





Con il contributo non  
condizionante di



ONWARD TO THE NEXT LEVEL

—  
Provider ECM  
Standard n.5535