

FORUMN.A.

FORUM DELLA NON AUTOSUFFICIENZA
E DELL'AUTONOMIA POSSIBILE

Servizi alla persona: alimentazione e salute, fragilità alimentare, orientamenti e innovazioni.

CORSO DI AGGIORNAMENTO E FORMAZIONE

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



18 MAGGIO 2023 - 14.00 - 18.00

FORUM NA - FOCUS LOMBARDIA - QUARK HOTEL MILANO

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.

È 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.

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

Con il contributo non
condizionante di



**CLICCA QUI O INQUADRA
PER ISCRIVERTI A QUESTO CORSO**

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. E al tempo stesso acquisiscano strumenti, conoscenze scientifiche e tecniche in tutti gli ambiti connessi direttamente e indirettamente con l'alimentazione, come le buone pratiche di somministrazione, i test di valutazione, le posture e le manovre compensative, le corrette pratiche di igiene orale, il monitoraggio nutrizionale.

Lo scopo dell'iniziativa è in definitiva quello di

approfondire questi temi, offrendo sia approfondimenti scientifici e sanitari, sia strumenti operativi per la gestione delle fragilità degli ospiti delle strutture, sia riferimenti normativi e linee guida utili nelle attività di tutte le figure coinvolte nel percorso alimentare e assistenziale.

Saranno inoltre indicati possibili scenari ed evoluzioni in ambito scientifico e normativo che possono rappresentare un ulteriore patrimonio di conoscenza e che è importante approfondire e condividere in anteprima rispetto ai ruoli e responsabilità che ciascun attore riveste nel percorso di cura.

RISTORAZIONE, ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE IN RSA

CARLO PEDROLLI

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

MALNUTRIZIONE, DISFAGIA E SARCOPENIA

SERGIO DIMORI

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

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

IRENE BATTEL

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

LA DEFINIZIONE DEI MENÙ IN RSA: VARIETÀ, APPORTI, SICUREZZA

ALICE CARRARO

Dietista servizi nutrizionali IO SANO

LINEE GUIDA PER LA SOMMINISTRAZIONE DEL CIBO AL PAZIENTE FRAGILE

GIOVAN BATTISTA VAROLI

Nutrire con Cura Dysphagia Research Academy

ODONTOGERIATRIA: LA PRESBIFAGIA E LA DISFAGIA NELL'ANZIANO RIABILITATO PROTESICAMENTE

MARCO MURGIA

Odontoiatra Torino

GESTIONE DEI FARMACI PER L'OSPITE DISFAGICO

GIANFRANCO PACCIONE

Opera Don Orione Genova



**CLICCA QUI O INQUADRA
PER ISCRIVERTI A QUESTO CORSO**

Con il contributo non
condizionante di



SOLUZIONI PER LA DISFAGIA