

DISFAGIA

PATOGENESI, PATOLOGIE CORRELATE, VALUTAZIONE, GESTIONE

Lo stato nutrizionale è una condizione fondamentale per la salute e il benessere dell'individuo. Porre la massima attenzione su questa evidenza è particolarmente importante in pazienti anziani e fragili.

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

Strettamente connesso a tutto questo è il problema della disfagia, una condizione molto più frequente di quanto si pensi e spesso non perfettamente diagnosticata, che porta con sé il rischio di malnutrizione e di gravi eventi collaterali per i pazienti che ne sono affetti. 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.

Un altro aspetto molto importante è anche la correlazione tra stato nutrizionale, sarcopenia e stato funzionale nell'anziano, una chiave di volta della cura degli anziani e dell'approccio geriatrico. Infine, un elemento cruciale per gli ospiti disfagici delle strutture sociosanitarie e sanitarie è rappresentato dalla qualità della ristorazione, un servizio fondamentale e centrale, sia per una buona qualità di vita sia dal punto di vista strettamente sanitario.

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 le complicanze e contribuire alla cura di molte patologie e di prevenire

patologie connesse con la malnutrizione, ma 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.

Molto spesso la cura e l'attenzione ai particolari gastronomici - emozionali del cibo, così come il controllo dello stato nutrizionale sono spesso carenti e vi è grande necessità di cultura ed approfondimento.

La ristorazione deve a tutti gli effetti 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.

Per tanto la ristorazione e la nutrizione integrativa, nonché la gestione dell'idratazione soprattutto laddove esista disfagia e possa essere ancora utilizzata la via orale, devono essere a tutti gli effetti considerate terapie complementari nel paziente geriatrico soprattutto nelle strutture dedicate ai pazienti fragili.

Le problematiche e obiettivi terapeutici per il paziente disfagico residente nelle strutture sono i medesimi per i pazienti assistiti a domicilio e pertanto i medesimi temi affrontati nell'incontro potranno essere rivolti ai pazienti stessi e alle figure che li assistono a domicilio.

Le linee guida dell'incontro

Lo scopo dell'iniziativa è in definitiva quella di approfondire il tema della disfagia e dell'importanza di una corretta alimentazione e gestione del paziente disfagico, affrontando alcuni temi di interesse quali:

- La diagnosi della disfagia

DISFAGIA

PATOGENESI, PATOLOGIE CORRELATE,
VALUTAZIONE, GESTIONE

12 MAGGIO 2022

ORE 14.00-18.00

corso ECM

- La gestione del paziente disfagico
- La malnutrizione, diagnosi, conseguenze, follow-up
- Relazione tra lo stato nutrizionale e le patologie dovute alla malnutrizione
- Screening e monitoraggio nutrizionale
- Aspetti organizzativi della ristorazione per la disfagia
- Piani a apporti nutrizionali delle diete a consistenza modificata
- Parametri reometrici delle diete a consistenza modificata
- Il controllo della reometria nell'ambito della sicurezza alimentare
- Disfagia e somministrazione del farmaco

Elenco delle professioni e discipline a cui l'evento è rivolto.

- Medico chirurgo
- Gastroenterologia
- Geriatria
- Medicina fisica e riabilitazione
- Medicina generale (Medici di famiglia)
- Medicina interna
- Neurologia
- Scienza dell'alimentazione e dietetica
- Dietista
- Infermiere
- Logopedista

IL PROGRAMMA DELL'EVENTO

14:00 - 14:20

LA DISFAGIA: PATOGENESI E PATOLOGIE CORRELATE

PROF. SAMIR GIUSEPPE SUKKAR

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

14.20-14.40

DISFAGIA E PRESBIFAGIA

PROF. SALVATORE COSCARELLI

Responsabile unità di foniatria e deglutologia Azienda Ospedaliera Universitaria di Careggi

14:40-15:00

LE CONSISTENZE DEGLI ALIMENTI OMOGENEI: DEFINIZIONI, PARAMETRI REOMETRICI, STRUMENTI

DOTT.SSA LUCIANA ANDRINI

Dott.ssa in Dietistica presso UA DIETETICA AUSL Bologna

15:00 - 15.20

CARATTERISTICHE REOLOGICHE DEL CIBO E SICUREZZA ALIMENTARE

DOTT. LUCA CIANTI

Direttore Area Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare USL Centro Toscana

15:20 - 15.40

MEMORIA E PERCEZIONE DEL CIBO PER IL PAZIENTE DISFAGICO NEUROLOGICO

DOTT.SSA ALESSIA CAVALLARO

Direttore Sanitario Fondazione Bellaria di Appiano Gentile (CO)

15:40 - 16:00

SOMMINISTRAZIONE DEL FARMACO AL PAZIENTE DISFAGICO

DOTT. GIANFRANCO PACCIONE

Direttore Farmacia Istituto Don Orione di Genova

16.00 - 16.20

SCREENING E MONITORAGGIO NUTRIZIONALE

DOTT.SSA LAURA POLATO

Dietista servizi nutrizionali IO SANO

16:20-16:40

RISCHIO CLINICO ED IMPATTO COMPLESSIVO DELLE DISFAGIA NELLE RSA

DOTT. CESARE MAFFEIS

*Direttore Sanitario Fondazione "Ospedale Milesi" di Gromo, RSA Casa di Riposo
San Giuseppe di Gazzaniga, Fondazione Cecilia Caccia in Del Negro Onlus*

16:40 - 17:00

L'UMANIZZAZIONE DELLA NUTRIZIONE CLINICA NELLE STRUTTURE PROTETTE

PROF. CARLO PEDROLLI

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

17:00 - 17:20

GERIATRIA E DISFAGIA

PROF. ANDREA UNGAR

*Professore Ordinario Medicina Interna e Geriatria Università di Firenze
Direttore Geriatria - UTIG Azienda Ospedaliera Universitaria di Careggi
Presidente Eletto Società Italiana di Gerontologia e Geriatria*

17:20 - 18:00

CONFRONTO E VERIFICA DELLE COMPETENZE

ORGANIZZATO DA



CON IL CONTRIBUTO DI

