

DISFAGIA

CAUSE, TRATTAMENTO, ASPETTI NUTRIZIONALI

CORSO DI AGGIORNAMENTO E FORMAZIONE

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



VENERDÌ 3 FEBBRAIO 2023 | 9.30 - 16.00
CAST ALIMENTI, VIA SERENISSIMA, 5, 25135 BRESCIA BS

SALUTI E INTRODUZIONE

MATTEO MANFREDI

DISFAGIA SARCOPENICA

DOTT. SERGIO DIMORI

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

RSA Casa Sant'Angelo di Sesto Calende (VA)

DISFAGIA E PRESBIFAGIA

DOTT. GIANFRANCO PACCIONE

Opera Don Orione Genova

VALUTAZIONE DELLA DISFAGIA E TECNICHE DI SOMMINISTRAZIONE

DOTT. GIACOMO SECCAFIEN

Logopedista

DIETE A CONSISTENZA MODIFICATA / STRUMENTI DI PREPARAZIONE E VALUTAZIONE

DOTT.SSA LAURA POLATO

Servizio Nutrizionale IO SANO

IL CORSO PER CHEF SANITARIO

DOTT. DARIO MARIOTTI

Cast Alimenti

Pranzo presso il Ristorante della Scuola di
Alta Cucina di CAST ALIMENTI

LINEE GUIDA PER LA SOMMINISTRAZIONE DEL CIBO AL PAZIENTE FRAGILE

GIOVAN BATTISTA VAROLI

Nutrire con Cura Dysphagia Research Academy

GESTIONE DEI FARMACI PER LA DISFAGIA IN RSA E RSD

DOTT. GIANFRANCO PACCIONE

Opera Don Orione Genova

CONFRONTO E DIBATTITO

Con il contributo non
condizionante di



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 cuochi, i nutrizionisti, i dietisti, i logopedisti, i geriatri, gli infermieri e tutti gli operatori sociosanitari 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.

Con il contributo non
condizionante di

