

# 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

