

# DISFAGIA SEMINARIO TEORICO PRATICO

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL PATROCINIO DI



SOCIETÀ DI  
ESECUTORI DI  
PIE  
DISPOSIZIONI  
ONLUS

4 FEBBRAIO 9.30-12.30

RESIDENZA SANITARIA ASSISTITA LE VILLE DI PORTA ROMANA

VIA ENEA SILVIO PICCOLOMINI 2 - SIENA

## GERIATRIA E DISFAGIA

PROF. ANDREA UNGAR

Professore Ordinario Medicina Interna e Geriatria Università di Firenze,  
Direttore Geriatria - UTIG Azienda Ospedaliera Universitaria di Careggi

## DISFAGIA E PRESBIFAGIA

PROF. SALVATORE COSCARELLI

Responsabile unità di foniatria e deglutologia Azienda Ospedaliera  
Universitaria di Careggi

## VALUTAZIONE DEL PAZIENTE DISFAGICO / TECNICHE E POSTURE PER LA SOMMINISTRAZIONE

DOTT.SSA ODILE LE SAEC

Logopedista Azienda Ospedaliera Universitaria di Careggi

## DISFAGIA SARCOPENICA

DOTT. SERGIO DIMORI

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

## DIETE A CONSISTENZA MODIFICATA/ STRUMENTI DI PREPARAZIONE E VALUTAZIONE

DOTT.SSA ALESSIA RAVENNI

Responsabile dietista Vivenda

## 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

Direttore Farmacia Istituto Don Orione di 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.

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.

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

