

DETTAGLI EVENTO FORMATIVO

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Prof. ANTONIO CHERUBINI

Direttore U.O. Geriatria, Accettazione geriatrica e Centro di ricerca per l'invecchiamento, IRCCS INRCA - Ancona

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione è gratuita e potrà essere effettuata online all'indirizzo:

www.congressare.it, nella sezione: EVENTI ProECM

CREDITI ECM

Figure Professionali accreditate:

Medico Chirurgo (Discipline: Geriatria, Medicina Interna, Medicina Generale (Medici di Famiglia), Igiene degli Alimenti e Nutrizione, Organizzazione dei Servizi Sanitari di base, Scienza dell'alimentazione e dietetica);

Dietista; Fisioterapista; Infermiere; Logopedista

Crediti partecipanti

Sono stati riconosciuti **4 CREDITI ECM** per max **100 partecipanti**.

Modalità erogazione crediti ECM

I questionari saranno disponibili e compilabili* accedendo all'Area Riservata del sito: www.congressare.it/eventi, e ne verrà data comunicazione all'indirizzo mail utilizzato al momento dell'iscrizione, entro un'ora dal termine dei lavori. Resteranno attivi per i 3 giorni successivi e sarà possibile effettuare un solo tentativo di compilazione. Questionario on-line a risposta multipla. Per conseguire i crediti ECM relativi all'evento è obbligatorio: *partecipare al 90% delle attività formative in presenza, rispondere correttamente ad almeno il 75% dei quesiti del questionario di apprendimento, compilare il questionario di valutazione della qualità percepita.

SEDE CONGRESSUALE

EGO HOTEL | Via Flaminia 220, Torrette di Ancona.

Con il contributo non condizionante di



SOLUZIONI PER LA DISFAGIA

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA E PROVIDER NAZIONALE ECM N. 2295



Promise Group Srl Via Ghino Valenti, 2 - 60131 Ancona

Tel. 071 202123 / Fax 071 202447

congressare@promisegroup.it | www.congressare.it

grafica by PROMISE GROUP



DISFAGIA, CORSO TEORICO-PRATICO

ANCONA, *EGO HOTEL*

13 OTTOBRE 2023



FACULTY

ANTONIO AMITRANO

Logopedista e Docente universitario di Deglutologia
Presidente della Società Italiana di Deglutologia, Roma

RAFFAELLA BOCCHETTI

Biologa Nutrizionista, Ancona

ANTONIO CHERUBINI

Direttore U.O. Geriatria, Accettazione geriatria e Centro di ricerca per l'invecchiamento, IRCCS INRCA, Ancona

SALVATORE COSCARELLI

Responsabile unità di foniatra e deglutologia A.O.U. Careggi, Firenze

SERGIO DIMORI

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

GIANFRANCO PACCIONE

Opera Don Orione, Genova

GIOVAN BATTISTA VAROLI

Nutrire con Cura
Dysphagia Research Academy, Pontremoli (MS)

RAZIONALE

Lo stato nutrizionale è alla base della salute e del benessere di tutti e in particolare di chi è più fragile.

Un corretto stato nutrizionale permette di migliorare la sopravvivenza, la qualità della vita e lo stato funzionale dei pazienti in ospedale, degli ospiti delle RSA e di pazienti assistiti a domicilio. Porre la massima attenzione su questa evidenza è particolarmente importante in pazienti anziani e fragili. Da un lato la possibilità di alimentarsi in modo ottimale è condizionata da demenze e malattie neurologiche, dall'altro la alimentazione ha valenza terapeutico-nutrizionale nei confronti di tutta la 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 una buona alimentazione ha una valenza 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 disagio, condizionando in generale la condizione di salute e la qualità di vita.

La disfagia è dunque un disturbo particolarmente condizionante e significativo, una condizione molto frequente e spesso non perfettamente diagnosticata, che porta con sé il rischio di malnutrizione e patologie correlate e di gravi eventi collaterali tra cui in particolare la polmonite ab ingestis.

È per questo necessario approfondire la conoscenza della disfagia, di soluzioni, strumenti e buone pratiche che consentano al paziente disfagico una alimentazione sicura dal punto di vista sanitario e adeguata rispetto al piacere del cibo e alla 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 particolare per gli ospiti più fragili.

I risultati di una alimentazione corretta ed efficace si riflettono inoltre anche sui costi diretti e indiretti: cura delle patologie correlate alla malnutrizione, cura delle polmoniti ab ingestis, costi dell'integrazione nutrizionale. 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 costante, uniti nell'obiettivo comune di mettere in atto le soluzioni migliori dal punto di vista della sicurezza, degli apporti nutrizionali, del piacere dell'alimentazione.

Lo scopo dell'iniziativa è in definitiva quello di approfondire questi temi, offrendo approfondimenti scientifici, strumenti operativi per la gestione delle fragilità dei pazienti, riferimenti normativi e linee guida utili nelle attività di tutte le figure coinvolte nel percorso alimentare e assistenziale.

PROGRAMMA

- 14.15 SALUTI E INTRODUZIONE**
ANTONIO CHERUBINI
- 14.30 DISFAGIA E PRESBIFAGIA**
SALVATORE COSCARELLI
- 15.00 DISFAGIA E SARCOPENIA**
SERGIO DIMORI
- 15.30 IL LOGOPEDISTA DI COMUNITÀ:
OSSERVAZIONE, VALUTAZIONE, FORMAZIONE, CONTROLLO**
ANTONIO AMITRANO
- 16.00 MENÙ A CONSISTENZA MODIFICATA /
STRUMENTI DI PREPARAZIONE E VALUTAZIONE**
RAFFAELLA BOCCHETTI
- 16.45 LINEE GUIDA PER LA SOMMINISTRAZIONE DEL CIBO
AL PAZIENTE FRAGILE**
GIOVAN BATTISTA VAROLI
- 17.30 GESTIONE DEI FARMACI PER LA DISFAGIA IN RSA E RSD**
GIANFRANCO PACCIONE
- 18.00 DISCUSSIONE**
- 18.30 CHIUSURA DEL CORSO**