



Provider ECM: Unione Provinciale Istituzioni per l'Assistenza – U.P.I.P.A. s.c.

Cod. Id Provider: 2

**Crediti ECM: 3,2**

**Cod: 13751 ed. 1**

Programma dell'evento formativo  
**DISFAGIA IN RSA**  
**DOVE SIAMO, DOVE STIAMO ANDANDO**

### **Premessa**

*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 residenti in RSA. Porre la massima attenzione su questa evidenza è particolarmente importante in pazienti fragili, affetti spesso da gravi patologie neurologiche. Da un lato la possibilità di alimentarsi in modo ottimale è infatti condizionata se non causata 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, ridurre e prevenire l'insorgenza di complicanze, contribuire alla cura di molte patologie, prevenire patologie connesse con la malnutrizione. Ma una buona alimentazione ha anche una valenza 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 residente disfagico una alimentazione sicura dal punto di vista sanitario preservando per quanto possibile il piacere del cibo e la qualità della vita.*

*La ristorazione deve 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 i residenti 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 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 in particolare 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, sia presso le strutture residenziali che a domicilio.*

## Obiettivi formativi

Il percorso formativo è inserito nel piano formativo Upipa, area tematica “CLINICO-ASSISTENZIALE – AGGIORNAMENTI NELLE DISCIPLINE SPECIALISTICHE DI COMPETENZA”, argomento “IDENTIFICARE E GESTIRE EFFICACEMENTE LA DISFAGIA IN RSA” ed è finalizzato a raggiungere i seguenti obiettivi formativi:

- Acquisire maggiori conoscenze sugli aspetti clinico-assistenziali, organizzativi ed economici per una migliore gestione della disfagia in RSA;
- Facilitare la contestualizzazione delle conoscenze nel proprio ambito lavorativo;
- Promuovere l’adozione di nuovi strumenti e modalità organizzative.

Il corso contribuisce a raggiungere il seguente obiettivo nazionale ECM: “CONTENUTI TECNICO-PROFESSIONALI (CONOSCENZE E COMPETENZE) SPECIFICI DI CIASCUNA PROFESSIONE, DI CIASCUNA SPECIALIZZAZIONE E DI CIASCUNA ATTIVITÀ ULTRASPECIALISTICA, IVI INCLUSE LE MALATTIE RARE E LA MEDICINA DI GENERE” ed alimenta l’area del dossier formativo del professionista sanitario: obiettivi formativi tecnico professionali “FINALIZZATI ALLO SVILUPPO DELLE COMPETENZE E DELLE CONOSCENZE TECNICO PROFESSIONALI INDIVIDUALI NEL SETTORE SPECIFICO DI ATTIVITÀ (OBIETTIVI FORMATIVI TECNICO-PROFESSIONALI)”.

## Responsabile scientifico dell’evento formativo

**Carlo Pedrolli** - Responsabile SS Dietetica e Nutrizione Clinica dell’Ospedale Santa Chiara di Trento, coordinatore Italia IDDSI International Dysphagia Diet Standardisation Iniziative.

**Eleonora Negri** - Responsabile Attività Formative Upipa, esperta di organizzazione e gestione dei servizi formativi e dei processi di apprendimento.

## Programma

8.30 Accoglienza e registrazione partecipanti

9.00 Saluti istituzionali e introduzione

### 9.20 **La disfagia in RSA: cosa abbiamo imparato?**

*dott. Carlo Pedrolli, Responsabile SS Dietetica e Nutrizione Clinica dell’Ospedale Santa Chiara di Trento, coordinatore Italia IDDSI International Dysphagia Diet Standardisation Iniziative*

### 9.40 **Disfagia sindrome geriatrica?**

*dott. Seccia Daniele Michele, Geriatra, U.O. di Geriatria dell’Ospedale Santa Chiara di Trento*

### 10.00 **Screening della disfagia in RSA, posture e manovre e di compenso**

*dott.ssa Silvia Nessi, logopedista, consulente per varie RSA in Trentino e Lombardia*

### 10.20 **L’osservazione al pasto del residente disfagico**

*dott. Antonio Amitrano, logopedista, direttore del Master in Deglutologia Geriatrica dell’Università Giustino Fortunato, past president Società Italiana di Deglutologia*

### 10.40 **Disfagia in RSA: costi e riferimenti normativi**

*dott.ssa Tania Santi, direttrice della Casa di Riposo di Asiago*

11.00 Coffee break

### 11.20 **Disfagia in RSA: somministrazione, organizzazione, gestione della giornata alimentare**

*dott.ssa Nadia Corradini, responsabile infermieristica della RSA Sacra Famiglia di Rovereto*

### 11.40 **Disfagia in RSA: terapia farmacologica per il residente disfagico**

*dott. Gianfranco Paccione, direttore della farmacia dell’Istituto Don Orione di Genova*

- 12.00 **Disfagia in RSA: il ruolo del cuoco e della cucina**  
*Nicola Michieletto, chef e docente del corso per Chef Sanitario*
- 12.20 **Disfagia in RSA: innovazioni tecnologiche per le diete e il monitoraggio nutrizionale**  
*dott.ssa Alice Carraro, dietista, Nutrire con Cura Academy (da remoto)*
- 12.40 **Disfagia in RSA: proposta di sperimentazione di un “protocollo disfagia”**  
*dott. Giovanni Fuppi, responsabile Servizio Dietetica e Nutrizione Clinica Centro di degenza “Firmian” di Bolzano*
- 13.00 Spazio per domande, discussione e confronto
- 13.30 Somministrazione questionario di apprendimento e chiusura dell’evento.

### **Destinatari**

100 professionisti che lavorano in RSA (medici, direttori sanitari, infermieri, operatori sociosanitari, logopedisti, dietisti, fisioterapisti, educatori professionali e animatori, direttori).

### **Metodologia didattica**

L’evento sarà caratterizzato prevalentemente da lezioni e relazioni su tema preordinato, con possibilità di confronto e dibattito tra partecipanti ed esperti.

### **Valutazione dell’apprendimento**

Questionario a risposta multipla, con quattro opzioni di risposta di cui soltanto una esatta. Le persone partecipanti risulteranno formate se avranno frequentato almeno il 90% del monte ore previsto e se avranno risposto correttamente ad almeno il 75% delle domande.

Il questionario dovrà essere compilato tramite il portale [www.ecmtrento.it](http://www.ecmtrento.it) oppure la app [ecmtrento](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ecmtrento), è necessario pertanto che ciascun professionista abbia un profilo attivo.

### **Luogo, date e orari**

Il seminario si svolgerà **venerdì 21 febbraio dalle 9.00 alle 13.30** a Trento, presso la Sala Ovest del **Centro Congressi Interbrennero** presso il Centro Direzionale Interporto Trento, in via Innsbruck 13 – 15.

### **Referenti del corso**

**Elena Malfatti** – Area Formazione, Ricerca e Sviluppo Upipa – [elena.malfatti@upipa.tn.it](mailto:elena.malfatti@upipa.tn.it)

### **Iscrizioni**

È possibile iscriversi sul portale [www.ecmtrento.it](http://www.ecmtrento.it) al corso codice **13751 ed. 1 entro e non oltre lunedì 10 febbraio**.

### **Quota di iscrizione**

L’evento è gratuito.