



**LA GESTIONE DEL PAZIENTE  
DISFAGICO-FRAGILE: novità e  
strategie nutrizionali in RSA**

**Trento, 5 Dicembre 2024**

**RSA San Bartolomeo - Trento**

Responsabile scientifico Dr. Carlo Pedrolli



## RAZIONALE

I cibi a consistenza modificata e i liquidi addensati sono diventati in questo momento un supporto fondamentale per il soggetto disfagico e dal momento che in RSA la percentuale di residenti disfagici è di poco inferiore al 50%, diventa fondamentale fare una puntualizzazione su questo argomento.

Negli ultimi anni sicuramente la nuova classificazione IDDSI di cibi e bevande ha rivoluzionato e in qualche modo ha anche obbligato tutti gli attori interessati ad aggiornare le proprie conoscenze. L'industria si è prontamente adeguata adottando la classificazione IDDSI nelle istruzioni d'uso dei prodotti per disfagici, in questo sollecitata anche dalla normativa UNI n.11941 licenziata il 09.05.2024.

Una figura non nuova, da sempre presente, ma mai adeguatamente valorizzata nel campo della disfagia è quella del cuoco; chi più di lui deve essere aggiornato sui nuovi standard IDDSI di consistenza, per produrre cibi e bevande che diano al residente in RSA sicurezza nella deglutizione, mantenendo adeguate proprietà organolettiche e/o gastronomiche.

Appare pertanto utile, se non necessario, organizzare una formazione all'interno di una RSA, avendo a disposizione dei relatori di sicura esperienza nel campo della disfagia e una audience formata da infermieri, medici, OSS, amministratori delle varie RSA, possibilmente in gruppi di provenienza omogenea (stessa RSA) per creare una base comune di conoscenza.

Fra i relatori un cuoco "free lance" come Nicolò Avi, che a parte i suoi studi ed esperienze personali si è formato alla Scuola Internazionale di Cucina "Alicia" di Barcellona, il Dr Carlo Pedrolli, responsabile IDDSI Italia e nel Board of Director IDDSI International.

Tutto questo con metodiche didattiche all'avanguardia caratterizzate sia da lezioni frontali con supporto di diapositive, che da videoproduzioni della preparazione in cucina di cibi/bevande per il disfagico, sia con ampi spazi per l'interazione fra relatori e partecipanti.

## Programma

9:00-9:15	Saluti dei Relatori e Amministratori RSA
9:15-10:00	<b><i>Dr.ssa Laura Capelli</i></b> La gestione del paziente disfagico e della nutrizione nella RSA San Bartolomeo
10:00-10:30	<b><i>Dr Carlo Pedrolli</i></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Presentazione del corso</li><li>• La disfagia in RSA: significato clinico, economico, psicologico ed umano</li><li>• I cibi a consistenza modificata e i liquidi addensati per la cura della disfagia in RSA</li></ul>
10:30-10:45	Break
10:45-11:00	IDDSI: aggiornamento
11:00-12:30	Prove pratiche per addensare i liquidi (sessione in piccoli gruppi)
12:30-14:00	Pranzo

14:00-16.30

**Nicolò Avi - Tutor d'aula Dr Carlo Pedrolli**

- Introduzione (background, esperienze nel settore)
- Ruolo del cuoco (Monitoraggio delle consistenze, collaborazione con figure professionali e pazienti)
- Tecniche, tecnologie e addensanti in cucina Ricette (adattamento, estetica, preparazione, servizio e ascolto attivo)

16:30-17:15

**Dr.ssa Francesca Piras**

- La gestione nutrizionale del paziente disfagico-fragile con l'utilizzo di ONS specifici

17:15 – 17:30

Conclusioni e Questionario ECM

# LA GESTIONE DEL PAZIENTE DISFAGICO-FRAGILE: novità e strategie nutrizionali in RSA

Iscrizione Gratuita

**Evento in fase di Accreditato ECM:**

codice evento 39-434484 - crediti ECM 6

Crediti ECM richiesti per:

Medici; Infermieri; Logopedisti; Dietisti; Operatori socio  
sanitari

**Segreteria Scientifica:** *Dr. Carlo Pedrolli*

**Sede Congressuale:**

RSA San Bartolomeo

Via della Malpensada 156 - Trento