

# CUCINA PER TUTTI

PERCORSI PER L'ASSISTENZA  
DOMICILIARE DELLA PERSONA DISFAGICA

13 MAGGIO 2022  
ORE 9.00 - 12.00  
stand IOSANO  
PAD. 32 ST. B 34



## IL CIBO: UN PIACERE, UN DIRITTO

**IL CIBO UN PIACERE, UN DIRITTO** Per i pazienti fragili e disfagici che vivono presso il proprio domicilio, oltre a frequenti difficoltà economiche che influiscono di per sé sull'acquisto del cibo più adeguato alla propria salute, vi sono due elementi di grave difficoltà che possono condurre ad uno stato di vera e propria malnutrizione e infine denutrizione: la difficoltà di "fare la spesa" e la difficoltà di cucinare, di compiere cioè tutte le azioni necessarie per preparare, cuocere e omogeneizzare le pietanze in modo adeguato e sicuro. Chi convive con la disfagia deve in particolare affrontare un'ulteriore problematica, cioè quella di trasformare il cibo tradizionale della nostra cucina, in un cibo con caratteristiche reologiche adeguate alla sua condizione. Un cibo che possa cioè essere deglutito senza il rischio di soffocare o di ammalarsi di polmonite ab ingestis, e che possa essere tale da permettere una assunzione di nutrienti adeguata ai propri fabbisogni nutrizionali. Chi soffre di disfagia, i suoi familiari e assistenti sono spesso in difficoltà nel gestire queste problematiche. Per questo è necessario sviluppare servizi di assistenza e formazione, servizi di supporto e affiancamento della persona e/o il suo caregiver nella gestione dell'alimentazione. Sarà necessario innanzitutto sviluppare consapevolezza e formazione rispetto ai propri fabbisogni nutrizionali, agli aspetti reologici del cibo a consistenza modificata, al monitoraggio, alle tecniche di somministrazione, alle possibili soluzioni tecniche, agli strumenti a disposizione, in modo da garantire menù gradevoli, vari, sicuri, adeguati alla persona e che possano essere modulati nel tempo in base all'evolvere dello stato di salute.

**OBIETTIVI DELL'INCONTRO** Lo scopo dell'iniziativa è quello di fornire strumenti e indicazioni a pazienti, familiari, caregiver per una gestione efficace degli ospiti fragili che soffrono di disfagia e presbifagia e che sono assistiti a casa. L'approccio sarà soprattutto di carattere operativo e pratico, per aiutare chi soffre di disfagia in modo temporaneo a superarla e i pazienti che ne soffrono in modo permanente ad affrontarla nel modo migliore, prevenendo il rischio di malnutrizione e le patologie connesse.

09:00 - 09:30

### IL PROGETTO UILDM

**Simona Miniati**

sez. Montecatini Terme CUCINA PER TUTTI

09:30 - 10:00

### DISFAGIA: QUANDO LA DISFAGIA È UN PROBLEMA NEUROLOGICO

**Prof. Gabriele Siciliano**

Direttore U.O. Neurologia Università di Pisa

**Dott.ssa Giulia Ricci**

U.O. Neurologia Università di Pisa

10:00 - 10:30

### VALUTAZIONE E APPORTI NUTRIZIONALI

**Laura Polato**

Dietista servizi nutrizionali IO SANO

10:30 - 11:00

### LA SOMMINISTRAZIONE DEI FARMACI

**Gianfranco Paccione**

Direttore Farmacia Istituto Don Orione di Genova

11:00 - 11:30

### MANGIARE BENE: IDENTITA', PIACERE, BENESSERE

**Alessia Cavallaro**

Direttore Sanitario Fondazione Bellaria di Appiano Gentile (CO)

11:30 - 12:00

### VALUTAZIONE DELLE CONSISTENZE

**Chiara Rega**

Dietista servizi nutrizionali IO SANO

Scopri i nostri corsi ed eventi su [www.nutrireconcura.org](http://www.nutrireconcura.org)