

**FAD**  
ASINCRONA

# La **Disfagia** e la consistenza degli alimenti secondo il **Quadro (IDDSI)**

3 settembre 2024 - 2 settembre 2025  
Responsabile Scientifico: Prof. Carlo Pedrolli



*Il seguente corso è stato sviluppato in collaborazione con:*



## Il Corso:

Ogni caso di disfagia può essere differente a seconda della tipologia di paziente.

Tuttavia, il clinico, mediante una valutazione complessiva della deglutizione, può identificare le diverse consistenze di liquidi e alimenti che consentono al paziente di deglutire in maniera sicura ed efficace. Storicamente, molti paesi sviluppano linee guida nazionali per definire le diverse consistenze di liquidi e alimenti che possono essere adottate per la corretta gestione della disfagia. Sfortunatamente, una mancata standardizzazione nella terminologia e nelle definizioni utilizzate nei diversi paesi ha creato confusione sia per i medici che per i pazienti con disfagia. L'Iniziativa Internazionale per la Standardizzazione della Dieta per la Disfagia (IDDSI), ha sviluppato e pubblicato una scala che fornisce una terminologia comune per descrivere la consistenza degli alimenti e la densità delle bevande, e una serie di test che possono essere utilizzati da medici, pazienti, operatori sanitari, ricercatori e industrie per determinare in quale livello della scala IDDSI rientra una determinata bevanda o un alimento.

Se sei un **PROFESSIONISTA SANITARIO** e vuoi conoscere ogni aspetto della scala IDDSI e dei metodi di valutazione delle consistenze, potresti trovare utile questo corso FAD asincrono.

## Obiettivi del Corso:

Questo corso ti darà informazioni su:

1. **La scala IDDSI**
2. **Come eseguire i test IDDSI per misurare la densità dei liquidi e la consistenza degli alimenti**
3. **Informazioni su come implementare il quadro IDDSI nella pratica clinica.**

Dopo aver completato il corso:

Acquisirai conoscenza e sicurezza per utilizzare la scala IDDSI e saprai come misurare la densità dei liquidi e la consistenza degli alimenti secondo le raccomandazioni dell'IDDSI.

# Programma:

## Capitolo 1: Introduzione alla disfagia e all'importanza della scala IDDSI

- 1.1. Cos'è la disfagia?
- 1.2. Due funzioni chiave nella deglutizione: sicurezza ed efficienza
- 1.3. Modifiche alla consistenza di alimenti e bevande nella dieta come approccio per la gestione della disfagia
- 1.4. Come funziona la modifica della consistenza di alimenti e bevande per migliorare la sicurezza ed efficienza della deglutizione?
- 1.5. Adattare la consistenza a seconda del singolo paziente
- 1.6. L'importanza di un linguaggio comune per descrivere i liquidi addensati e la consistenza modificata degli alimenti

## Capitolo 2: Il quadro IDDSI: caratteristiche e criteri per ciascun livello

- 2.1. Quali sono le caratteristiche per l'assegnazione dei livelli IDDSI per i liquidi?
- 2.2. Quali sono le caratteristiche per l'assegnazione dei livelli IDDSI per gli alimenti?

## Capitolo 3: Metodi di valutazione della scala IDDSI: come e quando eseguirli

- 3.1. Come misurare empiricamente e facilmente il livello della densità dei liquidi e della consistenza degli alimenti?
- 3.2. Quali strumenti sono necessari per eseguire i test di valutazione IDDSI?
- 3.3. Come eseguire il test per valutare la consistenza dei liquidi?
- 3.4. Come verificare se un liquido o un alimento rientra nell'assegnazione di un dato livello IDDSI?
- 3.5. Come eseguire il test per valutare la consistenza degli alimenti?
- 3.6. Come identificare se un alimento rientra nella definizione di un dato livello IDDSI?

## Capitolo 4: L' IDDSI nella pratica clinica

- 4.1. Come l'IDDSI può essere adottato ed utilizzato dai professionisti della salute?

# Info Generali

La partecipazione al corso è gratuita

## Modalità di Iscrizione

Per la partecipazione al corso è necessario effettuare l'iscrizione online collegandosi alla piattaforma [dafne.salavirtuale.com](http://dafne.salavirtuale.com) ed effettuare il login o creare un nuovo account nel caso non ne avesse già uno.

**L'evento n° ID ECM 427447 ha ottenuto nr. 3 crediti formativi.**

E' stato accreditato presso la Commissione Nazionale per la Formazione Continua per le seguenti Figure Professionali e Discipline:

**Medico chirurgo:** Geriatria; Medicina fisica e riabilitazione; Neurofisiopatologia; Neurologia; Otorinolaringoiatria; Scienze dell'alimentazione e dietetica; **Dietista; Biologo; Farmacista;** Farmacista pubblico del SSN; Farmacista territoriale; **Logopedista**

Si precisa che i crediti verranno erogati solo se il partecipante:

- Appartiene ad una delle Professioni/Discipline per cui è stato previsto l'accreditamento;
- Ha preso parte almeno al 90% dei lavori scientifici;
- Ha superato la prova di apprendimento con almeno il 75% delle risposte corrette (online).  
La documentazione ECM (questionario di apprendimento e gradimento), sarà disponibile online a partire dalla fine del corso per le 72 ore successive. Sono consentiti al massimo 5 tentativi di superamento della prova.

## Adempimenti ECM

Gli attestati per i crediti formativi ECM, saranno scaricabili direttamente dalla piattaforma dopo aver compilato il test di gradimento e superato la prova di apprendimento.

## Obiettivo Formativo:

Documentazione clinica, percorsi clinico - assistenziali diagnostici e riabilitativi, profili di assistenza - profili di cura.

## Responsabile scientifico:

Prof. Carlo Pedrolli

## Provider ECM

Dafne Srl ( ID 2647 )

*Il seguente corso è stato sviluppato in collaborazione con:*



*Con il contributo non condizionante di:*

**Segreteria  
Organizzativa:**



**ISI EVENTS SRLS**  
Strada Maggiore, 50  
Bologna 40125  
[congressi@isi-events.it](mailto:congressi@isi-events.it)  
T. +39 051 35131930