



PROGRAMMA FORMATIVO UNIFICATO DISFAGIA

Corso per Cuochi, Cuochi in Dietetica e Collaboratori di Cucina delle Strutture Sociosanitarie

Target Risorsa:	Cuochi, aiuto-cuochi, cuochi in dietetica e collaboratori di cucina operanti in case per anziani o strutture sociosanitarie.
Durata Totale:	6 ore (3 ore sessione mattutina + 3 ore sessione pomeridiana)
Articolazione:	Mattino (Teoria e Inquadramento) • Pomeriggio (Strategie pratiche)
Obiettivo del Corso:	Integrare le conoscenze clinico-teoriche sulla disfagia nella popolazione anziana con le competenze pratiche di cucina. I partecipanti apprenderanno a riconoscere le criticità della deglutizione geriatrica e a declinare in modo sicuro e appetibile i diversi livelli di consistenza degli alimenti (sistema IDDSI).

Sessione Mattutina: Aspetti Clinici e Fisiopatologici (09:00 - 12:00)

Docente: Antonio Amitrano (Logopedista)

ORARIO	ARGOMENTI E CONTENUTI
09:00 - 10:00	Introduzione e Fisiologia della Deglutizione • Il ruolo cardine dell'alimentazione nella qualità di vita dell'anziano. • Fisiologia della deglutizione nel soggetto in età geriatrica e modificazioni senili. <i>Docente: Antonio Amitrano (Logopedista)</i>
10:00 - 11:00	La Disfagia: Cause, Rischi e Conseguenze • Definizione di disfagia nella popolazione anziana ed eziologia. • Analisi dei rischi: aspirazione, soffocamento e la "paura di mangiare". • Impatto clinico: malnutrizione, disidratazione e conseguenze sullo stato di salute generale. <i>Docente: Antonio Amitrano (Logopedista)</i>
11:00 - 12:00	Il Sistema IDDSI e la Sicurezza a Tavola • Introduzione al quadro internazionale IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative). • I livelli di consistenza standardizzati per liquidi e solidi. • Il ruolo dell'operatore di cucina nel rispetto delle indicazioni di sicurezza. <i>Docente: Antonio Amitrano (Logopedista)</i>

— Pausa e Transizione (12:00 - 13:00) —



Sessione Pomeridiana: Laboratorio Pratico e Tecniche di Cucina (13:00 - 16:00)

Docenti: Cesare Ghelardini e Pierromeo Mauri (Cuochi in dietetica)

ORARIO	ARGOMENTI E CONTENUTI
13:00 - 14:00	Declinazione Pratica dei Livelli IDDSI in Cucina • Tecniche di modifica delle consistenze per i vari livelli d'inquadramento. • Utilizzo corretto di addensanti, agenti leganti e tecnologie di cottura facilitanti. <i>Docenti: Cesare Ghelardini e Pierromeo Mauri (Cuochi in dietetica)</i>
14:00 - 15:00	Preparazione di un Menu Tipo in Sicurezza • Simulazione guidata sulla trasformazione di pietanze tradizionali in piatti sicuri per disfagici. • Focus sul mantenimento del valore nutritivo, dei sapori e della presentazione estetica (per contrastare la malnutrizione). <i>Docenti: Cesare Ghelardini e Pierromeo Mauri (Cuochi in dietetica)</i>
15:00 - 16:00	Testing delle Consistenze, Valutazione e Chiusura • Prove pratiche di verifica della consistenza mediante i test IDDSI (Fork Test, Spoon Tilt Test, Flow Test). • Discussione di casi reali affrontati nelle cucine delle case anziani e tavola rotonda finale. <i>Docenti: Cesare Ghelardini e Pierromeo Mauri (Cuochi in dietetica)</i>

Dettagli dell'Evento e Modalità di Iscrizione

Data e Luogo:	25 Settembre 2026 – Farmadomo Academy, Aula Munda 41, 6528 Camorino
Quota di Partecipazione:	300 CHF a persona (-20% per Soci DSI)
Contatti e Iscrizioni:	Sito web: www.disfagiasvizzeraitaliana.ch Email: info@disfagiasvizzeraitaliana.ch

Condizioni d'Iscrizione

L'iscrizione ai corsi è vincolante e comporta l'obbligo di pagamento della quota di partecipazione. Dopo l'iscrizione, il partecipante riceve da DSI una conferma di iscrizione contenente le informazioni utili relative alla formazione. Le fatture e le comunicazioni amministrative vengono trasmesse tramite il canale di corrispondenza indicato dal partecipante.

L'annullamento dell'iscrizione può essere comunicato per e-mail o telefonicamente. In caso di annullamento comunicato almeno 7 giorni di calendario prima dell'inizio del corso, la quota di iscrizione viene condonata; è tuttavia addebitata una commissione amministrativa di CHF 15.-. In caso di annullamento comunicato meno di 7 giorni di calendario prima dell'inizio del corso, è dovuto il pagamento integrale della quota di iscrizione.