

Sede dell'evento

Aula Magna, Università degli Studi di Milano
Via Festa del Perdono 7

Destinatari

Persone con disfagia, familiari e caregiver, associazioni di pazienti

Iscrizione

La partecipazione all'evento è gratuita. Tutti i partecipanti ai lavori sono invitati ad iscriversi sul portale online www.deglutizione-milano.it compilando il modulo dedicato.

Cancellazione

Considerata la gratuità dell'iniziativa, in caso di **impossibilità a partecipare**, gli iscritti sono invitati a **revocare la richiesta di partecipazione** inviando una email al seguente indirizzo: info@deglutizione-milano.it.

Con il contributo di



Con il patrocinio di



Sabato 18 Giugno 2022

DISFAGIA GOURMET

Aula Magna
Università degli Studi di Milano
Via Festa del Perdono 7 Milano

Un'iniziativa



L'iniziativa

“Quando deglutire è difficile: mangiare per prevenire” è un'attività che fa parte del programma di iniziative di Public Engagement **UNIMI Connect 2022**. Il progetto si compone di una parte divulgativa e di una esperienziale. La prima vuole favorire la conoscenza e la consapevolezza delle alterazioni deglutorie attraverso una serie di interviste a professionisti della salute e associazioni di pazienti. I contenuti video, consultabili gratuitamente sul sito www.deglutizione-milano.it e reperibili sui principali social media, raccontano la disfagia da molteplici punti di vista.

Disfagia gourmet rappresenta, invece, la parte esperienziale del progetto ed è concepita per offrire un momento di aggregazione e condivisione. Nell'Aula Magna dell'Università degli Studi di Milano professionisti del settore discuteranno di diagnosi, gestione e prevenzione delle alterazioni deglutorie. Le Sorelle Landra, note chef del piccolo schermo, presenteranno ricette invitanti e allo stesso tempo concepite per rispondere alle necessità delle persone con disfagia. Al termine della mattinata sarà possibile gustare le stesse ricette passeggiando tra stand e laboratori. Sono infatti previste attività ed esperienze utili all'acquisizione di competenze pratiche finalizzate a una più efficace gestione delle problematiche connesse alla disfagia nella vita di tutti i giorni.

Responsabili scientifici

Francesco Mozzanica
Aurora Ninfa
Francesco Ottaviani
Gaia Pellegrini
Nicole Pizzorni
Carlo Robotti
Antonio Schindler

I relatori

Elisabetta Caletti
Presidente Huntington Onlus
La rete italiana della malattia di Huntington

Margherita e Laura Landra
Executive Chef
La Nostra Cucina

Agata Lax
Unità Operativa di Pneumologia Riabilitativa
Fondazione Don Gnocchi Milano

Piera Anna Martino
Professore Associato di Malattie infettive degli animali domestici, UNIMI, Milano

Francesco Mozzanica
Professore Associato di Otorinolaringoiatria
Ospedale San Giuseppe, UNIMI, Milano

Aurora Ninfa
Logopedista
Ospedale Universitario L. Sacco, Milano

Paolo Ottolina
Odontoiatra – Libero professionista
Ospedale Guglielmo da Saliceto, Piacenza

Francesco Ottaviani
Professore Ordinario di Otorinolaringoiatria
Ospedale San Giuseppe, UNIMI, Milano

Gaia Pellegrini
Ricercatore di Anatomia Umana
UNIMI, Milano

Nicole Pizzorni
Logopedista
Ospedale Universitario L. Sacco, Milano

Carlo Robotti
Otorinolaringoiatra
IRCCS Policlinico San Matteo, Pavia

Antonio Schindler
Professore Ordinario di Audiologia e Foniatria
Ospedale Universitario L. Sacco, UNIMI, Milano

Shpetim Daka
Coordinatore Terapia Intensiva,
Ospedale San Giuseppe, IRCCS Multimedica

Ileana Terruzzi
Professore Associato di Scienze Tecniche Dietetiche Applicate, UNIMI, Milano

Il programma

08:30-08:50 Registrazione dei partecipanti
08:50-09:00 Saluti e presentazione dell'evento

09:00-11:00 Sessione 1. Le diverse facce della disfagia
Moderatori: F. Ottaviani – F. Mozzanica

09:00-09:20 **Disfagia: questa sconosciuta** (A. Schindler)
09:20-09:40 **La polmonite, un invitato inatteso** (A. Lax)
09:40-10:00 **Mangiare per non dimagrire** (I. Terruzzi)
10:00-10:30 **Patient panel: convivere con la disfagia** (C. Robotti)
10:30-11:00 **Cooking Show** (M. Landra, L. Landra)
11:00-11:15 Discussione

11:15-13:45 Sessione 2. Dysphagia Experience

Rinfresco: provare per credere (M. Landra, L. Landra)
Carrellata di ricette *dysphagia-friendly* per tutti i partecipanti di consistenza solido morbida, semisolido, liquida

Stand: Occhio al coperchio (P.A. Martino)
Laboratorio pratico sulla conservazione dei cibi

Stand: A fiato sospeso (S. Daka)
Laboratorio sulle manovre di disostruzione delle vie aeree superiori

Stand: L'unione fa la forza (E. Caletti)
L'importanza dell'associazionismo

Stand: Mescolare e consumare (N. Pizzorni, A. Ninfa)
Laboratorio pratico sulle modalità di addensamento delle bevande

Stand: A bocca aperta (G. Pellegrini, P. Ottolina)
Laboratorio pratico sull'igiene dentale e la salute del cavo orale