



IN COLLABORAZIONE CON



PADOVA, 9 OTTOBRE 2026
FONDAZIONE OPERA IMMACOLATA CONCEZIONE ONLUS

2° CONGRESSO IDDSI 2026 ITALIA



CON IL
PATROCINIO



PROVIDER ECM
STANDARD



Omnia Consulting

— Servizi e consulenze aziendali — omniaconsulting.org

ID ECM evento 7010 - 493268 | Obiettivo formativo: 23 | **Crediti ECM: 1,8**

2° CONGRESSO IDDSI²⁰²⁶ ITALIA

9.15 Saluto e introduzione dei lavori

9.20 Aggiornamenti dall'IDDSI Global

CARLO PEDROLI, PETER LAM

9.30 - 11.10 I° SESSIONE

IDDSI E FISIOPATOLOGIA DELLA DEGLUTIZIONE

MODERATORI CARLO PEDROLI,
NICOLE PIZZORNI

**Intelligenza artificiale, masticazione
e disfagia: verso una valutazione
oggettiva del food oral processing**

ANDREA BANDINI (*da remoto*)

**Il drooling salivare: è dovuto
a troppa saliva...**

IRENE BATTEL

**Saliva, mucine e addensanti: una nuova
lettura degli alimenti per disfagia**

LAURA PIAZZA

**La xerostomia: implicazioni
deglutologiche e possibili soluzioni**

EGLE MILIA, LUIGI SARDELLITI

**Implementing IDDSI in an acute care
setting: experiences from
the University Hospital Graz**

MARLIES FEINER (*videoregistrazione*)

PAUSA COFFEE BREAK

11.30 - 13.15 II° SESSIONE

IDDSI NELLA PRATICA CLINICA

MODERATORI SAMIR GIUSEPPE SUKKAR,
IRENE BATTEL

**La FEES come strumento di sicurezza
e efficacia con pasti della vita quotidiana**

ANTONIO SCHINDLER

**L'aderenza al trattamento (logopedico)
dei pazienti disfagici**

NICOLE PIZZORNI

**La disfagia in RSA: esperienze
dal real world**

SAMIR GIUSEPPE SUKKAR

DOTT.SSA AMBU CHIARA Logopedista presso poliambulatori e case di riposo della provincia di Verona

DOTT. AMITRANO ANTONIO Logopedista dipendente EOC presso ODL, Direttore del Master in "Deglutologia Geriatrica" Università Giustino Fortunato (BN) aa 2024/25 e 2025/26

ING. BANDINI ANDREA Ingegnere biomedico, ricercatore presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia e collabora con istituti internazionali di riabilitazione. Esperto di intelligenza artificiale applicata alle valutazioni del linguaggio e della deglutizione (disfagia)

DOTT.SSA BATTEL IRENE Logopedista, ricercatrice presso Cochrane Rehabilitation - Università degli studi di Milano 'La Statale'

DOTT. BERTOLAZZO MATTIA Logopedista

DOTT.SSA CASTEGNARO ARIANNA Logopedista, deglutologa presso l'Unità Gravi Cerebrolesioni dell'UOC RRF di Vicenza - AULSS 8 Berica

DOTT.SSA CECCHETTI MARA Logopedista presso ASST Nord Milano

DOTT. DIMORI SERGIO Direttore Sanitario Fondazione "Angelo Poretti e Angelo Magnani" Onlus di Veduggio (VA), RSA Casa Sant'Angelo di Sesto Calende (VA).

GHELARDINI CESARE Capocucina Istituti Sociali del Comune di Chiasso (CH) e Presidente dell'Associazione Disfagia della Svizzera Italiana

GIOVANNINI NADINE Pasticcera, esperta di preparazioni dolci per disfagici

LAM PETER IDDSI Fondatore e Co-Chair IDDSI International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

DOTT.SSA MALLONE MARIA Dietista, Referente Cucine EOC, Ente Ospedaliero Cantonale, Ospedale Regionale di Bellinzona e Valli

DOTT.SSA MARLIES FEINER Foniatra, Division of Phoniatrics, Medical University Graz, Auenbruggerplatz 26, 8036, Graz, Austria

DOTT.SSA MELONI KATIA Logopedista c/o Casa di Cura Villa Fulvia, Roma

PROF.SSA MILIA EGLE Odontoiatra, Direttore UOS Odontoiatria AOU Sassari

Il pasto più importante della giornata: criticità e prospettive nella gestione della colazione della persona con disfagia

ARIANNA CASTEGNARO,
MARA CECCHETTI

Farmacoterapia enterale: appropriatezza, sicurezza e buone pratiche nella somministrazione dei farmaci

GIANFRANCO PACCIONE

PAUSA PRANZO

14.30 - 17.00 III° SESSIONE

IDDSI E NUOVI ORIZZONTI

MODERATORI SERGIO DIMORI,
GIANFRANCO PACCIONE

Telemedicina e Logopedia: applicazione del protocollo MAS per l'osservazione al pasto della persona con disfagia in RSA

MATTIA BERTOLAZZO, CHIARA AMBU

Il diritto al (buon) dessert per il disfagico: la dolcezza come parte della cura

GIOVANNINI NADINE

Bolle e bollicine

CARLO PEDROLLI

Dall'ospedale al territorio camminando con IDDSI: il punto di vista della dietista

MARIA MALLONE

Pane, burro e marmellata: il percorso di una vita.....al servizio del disfagico

CESARE GHELARDINI

Formazione IDDSI: differenze nella formazione del care-giver e/o del paziente rispetto alle figure professionali?

MARTINA RAVOT LICHERI

Il progetto D.I.C.O. per la implementazione dell'IDDSI nelle RSA

ANTONIO AMITRANO, ALESSIA ZAMBOTTO

Villa Fulvia. La strada per implementare IDDSI: luci ed ombre

DARIA PASTURENZI, KATIA MELONI

DOMANDE, CONCLUSIONI E SALUTI, TERMINE LAVORI

DOCT. PACCIONE GIANFRANCO Direttore Farmacia Istituto Don Orione di Genova

DOCT.SSA PASTURENZI DARIA Logopedista c/o Casa di Cura Villa Fulvia, Roma

DOCT. PEDROLLI CARLO Dirigente medico, Specialista in Medicina Interna, Cardiologia, Scienza Alimentazione, è Direttore SDD Dietetica e Nutrizione clinica, Dip.to trasmurale Anziani e longevità, Ospedale di Trento, Azienda Universitaria Integrata del Trentino (ASUIT)

PROF.SSA PIAZZA LAURA Tecnologo alimentare, Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali Università degli studi di Milano

DOCT.SSA PIZZORNI NICOLE Logopedista attiva presso diverse strutture della Lombardia, svolge Attività di ricerca Dipartimento di Scienze Biomediche e Cliniche dell' Università Statale di Milano nel settore scientifico disciplinare MED/50 Scienze Tecniche Mediche Applicate.

DOCT.SSA RAVOT LICHERI MARTINA Logopedista e deglutologa

DOCT. SARDELLITTI LUIGI Docente a contratto insegnamento Clinica Odontostomatologica Corso di

laurea in Odontoiatria e Protesi dentaria - Università degli Studi di Sassari; Responsabile ambulatorio di Conservativa ed Endodonzia per i trapiantati, e nefropatici - Clinica Odontoiatrica - A.O.U di Sassari

PROF. SCHINDLER ANTONIO Responsabile dell'Unità Operativa Semplice di Foniatria dell'Azienda Ospedaliera Luigi Sacco di Milano. È inoltre titolare dell'insegnamento di Otorinolaringoiatria in diversi corsi di Laurea presso l'Università degli Studi di Milano, presso l'Università del Piemonte Orientale, l'Università di Modena e Reggio Emilia, l'Università degli Studi di Torino e l'Università degli Studi di Pisa. È un esperto di Fonochirurgia e di riabilitazione logopedica, oltre che del trattamento dei disturbi della voce, della deglutizione e del linguaggio.

PROF. SUKKAR SAMIR GIUSEPPE Responsabile U.O.D. Dietetica e Nutrizione Clinica IRCCS Azienda Ospedaliera Metropolitana (IRCCS AOM) Plesso: Ospedale Policlinico San Martino

DOCT.SSA ZAMBOTTO ALESSIA Logopedista presso diverse strutture e RSA della provincia di Treviso

2° CONGRESSO IDDSI 2026 ITALIA

La progressiva e sempre più ampia adozione del framework IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) in Italia, oggi recepito in numerosi protocolli diagnostici e terapeutici della disfagia, nonché in capitoli di gara della ristorazione ospedaliera e socioassistenziale e nella classificazione di prodotti specifici destinati alla disfagia - quali addensanti, alimenti ricostituibili, preparazioni ready to eat e alimenti a fini

medici speciali (AFMS) - rende necessario un costante aggiornamento scientifico e operativo sulle tematiche connesse alla sicurezza, standardizzazione e appropriatezza delle consistenze alimentari e dei liquidi addensati.

In questo contesto, IDDSI rappresenta ormai il principale standard internazionale di riferimento per la classificazione delle consistenze, favorendo un linguaggio condiviso tra professionisti sanitari, strutture assistenziali, industria alimentare e servizi di ristorazione. L'edizione 2026 del Convegno dedicherà una sessione di apertura a un tema ancora relativamente poco approfondito nella letteratura scientifica, ma di rilevante impatto clinico: il ruolo della saliva nella formazione e gestione del bolo alimentare, sia in condizioni fisiologiche sia nei principali quadri patologici. Verranno approfonditi i meccanismi legati alle alterazioni della secrezione salivare, dalle condizioni di reale o apparente ipersalivazione fino ai quadri di ipoproduzione salivare e xerostomia, con particolare attenzione alle implicazioni nella disfagia e nella gestione nutrizionale della persona fragile. Accanto a questo approfondimento scientifico, il Convegno ospiterà contributi e testimonianze provenienti anche dalla Svizzera italiana e dall'Austria, favorendo un confronto internazionale su modelli organizzativi, approcci clinici e buone pratiche. Ampio spazio sarà inoltre dedicato alle esperienze italiane maturate nei diversi setting assistenziali territorio, RSA e ospedale con presentazione di esperienze applicative, percorsi organizzativi e modelli di presa in carico multidisciplinare del paziente disfagico. Una specifica attenzione sarà infine riservata alle più recenti applicazioni della telemedicina e delle tecnologie digitali nel mondo della disfagia, con particolare riferimento ai sistemi di monitoraggio, controllo e standardizzazione delle consistenze di cibi e bevande, nell'ottica di migliorare sicurezza, appropriatezza e continuità assistenziale.

ACCREDITATO PER: Medico chirurgo (specialità: Gastroenterologia, Geriatria, Otorinolaringoiatria, Radiodiagnostica, Igiene degli alimenti e della nutrizione, MMG, Scienze dell'alimentazione e dietetica, Audiologia e foniatria, Medicina interna) Odontoiatra, Farmacista, Biologo, Logopedista, Fisioterapista, Infermiere, Dietista, Educatore professionale, Assistente sanitario. La legislazione in materia di ECM non prevede l'assegnazione dei crediti formativi ad eventuali specializzandi o ad altre professioni/discipline mediche.

ECM: Il Convegno è stato inserito nel Piano Formativo 2026 per l'Educazione Continua in Medicina (ECM) con ID 7010-493268 e gli sono stati assegnati 1,8 crediti formativi. Obiettivo formativo: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate.

L'attestazione dei crediti è subordinata a:

- Corrispondenza professione/disciplina a quelle per cui l'evento è accreditato
- Partecipazione per almeno il 90% dell'evento, dimostrata da convalida di entrata e uscita dalla sala tramite scansione del QR code
- Compilazione della scheda di valutazione eventi disponibile su App a fine evento.

L'attestato ECM e l'attestato di partecipazione saranno inviati/resi disponibili sulla App previa verifica dei punti precedenti.

CON IL CONTRIBUTO NON CONDIZIONANTE DI

MAIN SPONSOR



SPONSOR

