

Modalità di adesione

Prima di procedere con l'iscrizione è necessario contattare la Segreteria Organizzativa per verificare la disponibilità dei posti al numero telefonico 0425 594651 dal lunedì al venerdì orario 8:30-14:00 oppure Dott. Carmine Di Palma 348.5213499

Cognome Nome

Nato/a il / /

Codice Fiscale

Residente in via n°

CAP Comune Prov.

Ente di appartenenza

Sede in via n°

CAP Comune Prov.

Tel. Fax

e-mail

Qualifica rivestita

La quota di partecipazione è così prevista: (barrare modalità preferita)

- Corso e Cena € 100,00
- Cena € 20,00

La scheda, debitamente compilata, deve essere inviata con una delle seguenti modalità:
mediante telefax: 0425 594651
mediante e-mail: info@asdipp.191.it

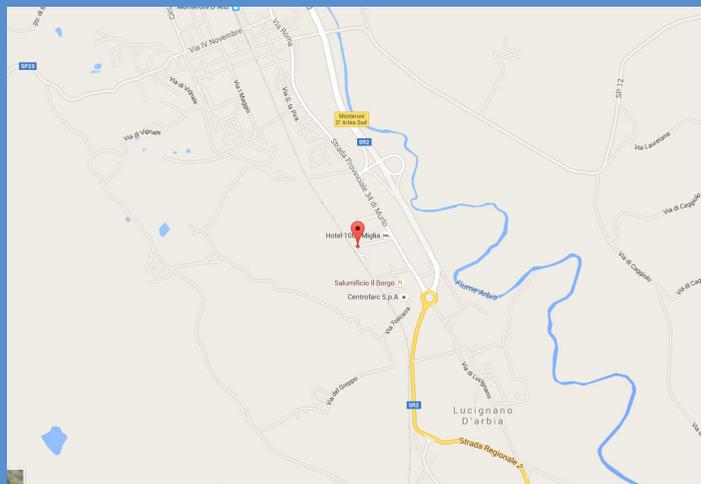
L'importo deve essere versato su: CONTO BANCO POSTA IMPRESA ANSDIPP
C.c.p.: 65001620 - ABI: 07601 - CAB: 12200 - Paese IT-Sigla: CHD95 - CIN: 0
Codice IBAN: IT 95 0 07601 12200 000065001620

Ai sensi di quanto disposto del D. Lgs 196/03 autorizzo ANSDIPP
alla raccolta e al trattamento dei dati su esposti.

Data / /

Firma

come arrivare....



Indirizzo:
Tavola Amica (CAMST) via Emilia n 269
Monteroni D'Arbia (SI)

per Info
Sede operativa
Via Pinzon,13
45021 Badia Polesine (RO)
tel. e fax 0425 594651
info@ansdipp.191.it
www.ansdipp.it

Presidente ANSDIPP Sezione Regione Toscana: Dott. Carmine Di Palma
c/o RSA Nilde Iotti
Fabrizio de André 125 -53014 Monteroni D'Arbia (SI)
tel. 0577-372199 Fax 0577-372188
e-mail: c.dipalma@divittorio.it



Comune di
Monteroni d'Arbia

Corso Teorico/pratico "Cena di Velluto"



24 Settembre 2015
SIENA

in collaborazione con



S. Spirito - Fondazione Montel
AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA

Finalità:

L'evento formativo vuole essere un momento di riflessione e condivisione sulla gestione dei menu dei residenti disfagici, finalizzato a migliorare il servizio offerto dal punto di vista della varietà e del gusto dei cibi offerti migliorando quindi le condizioni di vita degli ospiti

Obiettivo:

Invogliare i soggetti disfagici ad introdurre non forzatamente ma per piacere, il pasto, al fine di migliorare non solo lo stato nutrizionale ma anche quello emotivo, così importante per la qualità di vita delle persone anziane o di coloro che vivono situazioni di patologie croniche complesse.

Obiettivi didattici:

Fornire conoscenze e modelli atti ad orientare comportamenti professionali ed a valorizzare il capitale umano in base alle attitudini, per una cultura centrata sul cliente e la presa in carico del residente e dei suoi bisogni alimentari, Gli obiettivi sono orientati a:
dimostrando come sia possibile ritrovare il piacere del cibo nonostante il problema della deglutizione impedire la malnutrizione conseguente alla riduzione nella quantità di alimenti ingeriti;
ridurre il rischio di polmoniti da aspirazione o ab ingestis. Ridurre il costo per l'acquisto di prodotti industriali destinati alla disfagia

Contenuti:

La deglutizione e la disfagia.
Informazioni dietetiche per l'ospite disfagico
Progressioni dietetiche e criteri di scelta per la progressione dietetica
L'impostazione del trattamento nutrizionale del paziente disfagico
Predisposizione di un menu per disfagici

Metodologia didattica:

Lezione interattiva: Analisi di casi - Discussioni sulle esperienze di lavoro
Lesioni pratiche: Definizione e preparazione di un menu per ospiti disfagici

Out come:

I partecipanti al termine del corso acquisiranno ed aggiorneranno le conoscenze teoriche inerenti l'alimentazione nei soggetti con disfagia e le competenze pratiche per garantire una alimentazione sicura nell'ambito nutrizionale, igienico e nelle modalità di somministrazione preparando i cibi con caratteri organolettici validi, assicurandone la masticabilità ed il gradimento.

Destinatari:

Il corso è rivolto al personale delle cucine di strutture socio-sanitarie sia pubbliche che private che ospitano residenti con problemi di disfagia (cuochi e operatori di cucina) ed al personale dei nuclei addetti alla distribuzione dei pasti.

PROGRAMMA :

ore 13.45	Registrazione dei partecipanti
ore 14.00	La deglutizione
Ore 14.30	Disfagia: eziologia e conseguenze Valutazione della disfagia
ore 15.30	La gestione della nutrizione nel residente
ore 16.30	pausa
ore 17.00	preparazione di un menu per disfagici
ore 20.00	“Cena di Velluto”

Registrazione partecipanti ore 13.45

Dalle ore 14.00 alle ore 16.30 parte teorica
Dalle ore 17.00 alle ore 22.00 parte pratica

Al corso saranno ammesse un massimo di 14 partecipanti sulla base dell'ordine di iscrizione mentre la cena sarà aperta a tutti gli iscritti.