

GLI OBIETTIVI

Il corso si propone di evidenziare l'importanza della gestione della dieta nel paziente con disfagia e del ruolo dell'OSS nel preparare alimenti che forniscano tutti i nutrienti necessari, nelle giuste quantità, rispettando le frequenze ed il bilancio energetico, seguendo oltre alle raccomandazioni dietetiche generali anche le preferenze del paziente e non trascurando aspetti come il profumo, il sapore, la presentazione.

In quest'ottica, è fondamentale un approccio multiprofessionale verso il paziente disfagico: gli operatori – infermieri e oss in particolar modo – ma anche i care giver e i volontari che prestano il loro servizio in hospice devono essere sensibilizzati e adeguatamente formati affinché la cura globale del paziente passi anche attraverso l'alimentazione.

Verranno inoltre presentati e condivisi i risultati del percorso sperimentale implementato presso l'Hospice di Magenta, frutto di un lavoro d'équipe tra Infermieri ed Operatori Socio Sanitari.

I DOCENTI

Antonio Scarcia – infermiere professionale – Hospice di Magenta

Simona Zoia - infermiera professionale – Hospice di Magenta

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Dott. Mauro Marinari
Hospice "Il Nespolo"
Via S. Francesco 18/22
23881 Airuno (LC)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA



Fabio Sassi Ricerca & Formazione
c/o Hospice il Nespolo
Via S. Francesco 18/22
23881 Airuno (LC)



Per informazioni sul corso:

Segreteria FSRF
da lunedì a venerdì (ore 9-14)
Tel. 039.994.52.37(8)
Fax 039.994.52.28
scuola@fabiosassi.it

**Accreditamento ECM richiesto
per le professioni sanitarie
verranno riconosciuti 6 crediti**



ALIMENTAZIONE DEL PAZIENTE DISFAGICO: PROFUMI, SAPORI, COLORI

il ruolo dell'OSS e del care giver

Corso di formazione
per medici, infermieri, oss,
psicologi, educatori, volontari

**10 ottobre /
10 novembre 2017**

Hospice Il Nespolo
Via S. Francesco 18-22
Airuno (LC)



IL PROGRAMMA

09.00 - 10.00

La disfagia:
anatomia e fisiopatologia della deglutizione
incidenza e prevalenza
cause e conseguenze

La valutazione della persona disfagica

10.00 - 11.00

Principi di nutrizione del paziente con disfagia

Coffee break

11.15 - 13.00

Strategie applicabili per la gestione della
persona disfagica:
strategie organizzative e strumentali
strategie ambientali e alimentari

Pausa pranzo

14.00 - 16.00

Il ruolo dell'OSS nella gestione
della persona disfagica:

la scelta del menù
la preparazione dell'ambiente
la preparazione del vassoio
l'assistenza durante l'alimentazione
l'assistenza dopo l'alimentazione

L'educazione al care-giver e
il ruolo dei volontari

Modulo di Iscrizione

da far pervenire alla Segreteria organizzativa
tramite fax al n. **039.994.52.28**

Cognome*: _____ Nome*: _____

Indirizzo: _____ CAP: _____ Città _____ Prov. _____

Recapito telefonico _____ e-mail* _____

Codice fiscale* _____ P.IVA _____

Luogo e data di nascita* _____

Professione* _____ Specialità* _____

Ente di appartenenza _____ libero professionista* dipendente*

*** obbligatorio per trasmissione attestato ecm**

Data prescelta

10 ottobre

10 novembre

Quota di iscrizione: € 60,00

Posti disponibili: n. 30 (si prega di prendere contatto con la segreteria prima di effettuare il bonifico)

Modalità di pagamento:

La quota d'iscrizione dovrà essere versata al più tardi 7 giorni prima della data di svolgimento del corso, mediante bonifico bancario intestato a:

Associazione Fabio Sassi – Sezione Ricerca e Formazione

Banca di Credito Cooperativo dell'Alta Brianza

IBAN: IT 52 J 08329 51530 000000220546

Eventuali disdette devono pervenire entro e non oltre i due giorni lavorativi precedenti lo svolgimento del corso. In caso contrario non potrà essere rimborsata la quota d'iscrizione già versata.

Qualora il corso venisse annullato per cause di forza maggiore, FRSF si impegna a restituire la quota d'iscrizione tramite bonifico bancario.

Acconsento al trattamento dei miei dati ai sensi del D.Lgs. 196/2003 per le finalità relative ai Corsi

Data _____

Firma _____