

GLI OBIETTIVI

Il pasto quotidiano, anche all'interno di un hospice, deve essere per il paziente un momento di benessere e, per quanto possibile, di condivisione. Il personale di cucina in particolare, ma anche gli infermieri, gli oss e i volontari che operano all'interno della struttura sono chiamati non soltanto a predisporre dei menù che risultino equilibrati da un punto di vista nutrizionale, ma anche a tenere conto dei gusti, della provenienza e delle abitudini culturali del paziente.

Questo corso intende focalizzarsi sui criteri di composizione e di presentazione di un menù il più possibile stimolante e gradevole, sull'attenzione al confort ed alle esigenze specifiche del paziente, con un'attenzione particolare all'ottimizzazione delle risorse ed alla riduzione degli sprechi.

I DOCENTI

Dott.sa **Lidia Colombo** – nutrizionista –
Dipartimento della Fragilità ASL di Lecco

Sig.ra **Laura Consonni** – infermiera –
Hospice Il Nespolo Airuno

Sig.ra **Monica Bedin** – infermiera –
Hospice Ospedali Riuniti Bergamo

Sig.ra **Ida Massari** – coordinatrice
infermieristica – Hospice Il Nespolo Airuno

Sig.ra **Hiltje Schurer** – cuoca –
Hospice Il Nespolo Airuno

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 9-13)
Tel. 039.994.52.37(8)
Fax 039.994.52.28
scuola@fabiosassi.it

Accreditamento ECM richiesto per infermieri

verranno riconosciuti 8 crediti



LA CUCINA IN HOSPICE: al servizio della qualità di vita

Corso di formazione
per infermieri, OSS,
personale di cucina e volontari

20 ottobre 2012

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



IL PROGRAMMA

Mattino

09.00 – 11.00

Lidia Colombo

principi nutrizionali per l'alimentazione
del paziente terminale

11.00 – 13.00

Laura Consonni

Usi e applicazioni della macrobiotica in
hospice: un'alternativa alla cucina
tradizionale – una modalità per attenuare
alcuni dei sintomi del malato terminale

Pomeriggio

14.00 – 16.00

Ida Massari – Hiltje Schurer

Per un menù gradevole e stimolante :
criteri di composizione
e presentazione dei menù,
l'attenzione ai costi ed alla qualità

16.00 – 18.00

Ida Massari – Monica Bedin

Esperienze di hospice a confronto

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 _____ Ente di appartenenza _____

Quota di iscrizione: € 70,00

Per la pausa pranzo verrà proposto un servizio di **catering** a base di cibi macrobiotici
al costo di **5 €**. usufruisco non usufruisco

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