

PROMOTORI DELL' INIZIATIVA:

DIREZIONE GENERALE

Azienda Ospedaliera "Guido Salvini"

SITRA

UFFICIO FORMAZIONE PERMANENTE

RESPONSABILE SCIENTIFICO:

Dott. Laura Zoppini

Dirigente SITRA - A.O. Guido Salvini

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

Ufficio Formazione Permanente

Azienda Ospedaliera "Guido Salvini"

v.le Forlanini 121, 20020, Garbagnate M.se (MI)

tel 02.99430.2959 / 005 / 049

fax 02.99430.2507

e-mail: ufp@aogarbagnate.lombardia.it

SEGRETARIA DELL'EVENTO:

Sig.a Katia Pani

tel 02.99430.2147

e-mail: kpani@aogarbagnate.lombardia.it

DESTINATARI & DISPONIBILITA' POSTI:

40 posti per Infermieri Coordinatori e Coordinatori dell'Area Tecnico Sanitaria che a vario titolo si interfacciano con il Sistema di Ristorazione, Infermieri Pediatrici, Infermieri psichiatrici, Infermieri generici.

20 posti per il personale di supporto, puericultrici.

5 posti per il personale USC Acquisti Settore Servizi Alberghieri USC logistica.

L'iniziativa è rivolta al personale delle diverse professioni sanitarie e operatori di supporto, coinvolti a vario titolo nel processo di ristorazione.

ISCRIZIONI:

La modalità di iscrizione al convegno è on-line agli indirizzi:

sito internet: <http://www.aogarbagnate.lombardia.it/Formazione/index.htm>

sito intranet: <http://intranet.salvini.it/Formazione/Intranet/>

CONFERMA ISCRIZIONE:

E' possibile verificare l'avvenuta iscrizione a partire dal settimo giorni prima dell'inizio dell'evento, sul portale 'My Aliseo', collegandosi alla pagina personale, menù Consultazioni/ Visualizzazioni corsi seguiti/selezione anno.

Accreditamento ECM-CPD: N°81751 - crediti preassegnati: N.3

(il provider declina qualsiasi responsabilità per l'eventuale cancellazione dell'evento)
la soglia minima di partecipazione richiesta per corsi di sole 4 ore è del 100%.



Azienda Ospedaliera
"Guido Salvini"
Garbagnate Milanese

IL SERVIZIO DIETETICO AZIENDALE:

aspetti organizzativi
e responsabilità condivise

12 novembre 2013



PREMESSA

Le linee di indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera e assistenziale, riconoscono quali elementi portanti la centralità del paziente e il rispetto delle esigenze nutrizionali specifiche.

Questo approccio comporta il coinvolgimento diretto di tutto il personale che a vario titolo concorre all'erogazione del Servizio, in un'ottica di ottimizzazione degli sforzi. Ruolo essenziale riveste il Servizio Dietetico Aziendale, che attraverso la gestione del processo di Ristorazione deve pianificare e svolgere la sorveglianza nutrizionale, la prevenzione dei rischi, l'educazione alimentare in una visione più ampia del percorso di salute all'interno dell'attività assistenziale e clinica.

E' pertanto necessario delineare un percorso efficace per la corretta comunicazione e presentazione del ruolo e delle funzioni del SDA nel contesto organizzativo della Ristorazione Ospedaliera a livello Aziendale, ai fini dell'ottimizzazione del Servizio offerto all'utenza.

OBIETTIVI

Potenziare la conoscenza relativamente al ruolo e alle funzioni del SDA e all'interfaccia con le UU.OO per migliorare la qualità del Servizio offerto.

Programma

12 novembre 2013

- 09.00 - 10.00 Introduzione al tema e presentazione degli obiettivi dell'iniziativa
Aspetti organizzativi del Servizio dietetico:
Finalità, articolazione e attività gestita
Aspetti normativi e certificazione del servizio
Relatori: Sig. Carlo Broccato - Sig.ra Barbara Radice - Dott.ssa Anna Sormani
- 10.00 - 12.00 La funzione della dietista nel servizio dietetico Aziendale.
La dieta standard e la dieta speciale
Le verifiche e i controlli del Servizio di ristorazione e interfaccia con le UU.OO e la Società esternalizzata
Relatori: Sig.ra M. Grazia Bergamaschi - Sig.ra Bertolini M. Rosa - Sig.ra Bottoli Marisa - Sig. Oltolina Marida
- 12.00 - 13.00 La figura Infermieristica e il personale di supporto nel Servizio Dietetico
Relatori: Sig.ra Sonia Arnaboldi - Sig.ra Simona Bellati
- 13.00 - 13.10 Test di apprendimento e gradimento