REGIONE DEL VENETO
AZIENDA ZERO

Educazione Continua in Medicina

Scheda Evento

Denominazione Provider AZIENDA ULSS N. 2 MARCA TREVIGIANA

Titolo RISTORAZIONE COLLETTIVA: DAL RISPETTO DELLE NORME HACCP ALLA PREVENZIONE DELLA MALNUTRIZIONE OSPEDALIERA

ID Evento 31-33958 - 3

Tipologia Evento RES

Data Inizio 04/12/2017

Data Fine 04/12/2017

Date Intermedie

Durata 07:15

Professioni / Discipline

Assistente sanitario	Assistente sanitario
Biologo	Biologo
Dietista	Dietista
Educatore professionale	Educatore professionale
Fisioterapista	Fisioterapista
Infermiere	Infermiere
Infermiere pediatrico	Infermiere pediatrico
Logopedista	Logopedista
Medico chirurgo	Allergologia ed immunologia clinica Anatomia patologica Anestesia e rianimazione Angiologia Audiologia e foniatria Biochimica clinica Cardiochirurgia Cardiologia Chirurgia generale Chirurgia maxillo-facciale Chirurgia pediatrica Chirurgia plastica e ricostruttiva Chirurgia toracica Chirurgia vascolare Continuità assistenziale Cure palliative Dermatologia e venereologia Direzione medica di presidio ospedaliero Ematologia Endocrinologia Epidemiologia Farmacologia e tossicologia clinica Gastroenterologia Genetica medica Geriatria Ginecologia e ostetricia Igiene degli alimenti e della nutrizione Igiene, epidemiologia e sanità pubblica Laboratorio di genetica medica Malattie dell'apparato respiratorio Malattie infettive Malattie metaboliche e diabetologia Medicina aeronautica e spaziale Medicina del lavoro e sicurezza degli ambienti di lavoro Medicina dello sport Medicina di comunità Medicina e chirurgia di accettazione e di urgenza Medicina fisica e riabilitazione Medicina generale (medici di famiglia) Medicina interna Medicina legale Medicina nucleare Medicina termale Medicina trasfusionale Microbiologia e virologia Nefrologia Neonatologia Neurochirurgia Neurofisiopatologia Neurologia Neuropsichiatria infantile Neuroradiologia Oftalmologia Oncologia Organizzazione dei servizi sanitari di base Ortopedia e traumatologia Otorinolaringoiatria Patologia clinica (laboratorio di analisi chimico-cliniche e microbiologia) Pediatria Pediatria (pediatri di libera scelta) Privo di specializzazione Psichiatria Psicoterapia

Data di stampa: 09/09/2025

	Radiodiagnostica Radioterapia Reumatologia Scienza dell'alimentazione e dietetica Urologia
Ostetrica/o	Ostetrica/o
Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro	Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
Tecnico della riabilitazione psichiatrica	Tecnico della riabilitazione psichiatrica
Terapista della neuro e psicomotricità dell'età evolutiva	Terapista della neuro e psicomotricità dell'età evolutiva
Terapista occupazionale	Terapista occupazionale
Veterinario	Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Igiene prod., trasf., commercial., conserv. E tras. Alimenti di origine animale e derivati Sanità animale

Numero partecipanti 100

Obiettivo Strategico Nazionale

Obiettivo Strategico Regionale

Costo 0.00

Crediti 7.0

Responsabili Scientifici

Nome	Cognome	Qualifica
AGOSTINO	PACCAGNELLA	Responsabile UOC Malattie Endocrine
FRANCESCO	FRANCESCHINI	Responsabile UOSD

Docente/ Relatore/ Tutor

Nome	Cognome	Ruolo	Titolare/Sostituto
AGOSTINO	PACCAGNELLA	DOCENTE	titolare
FRANCESCO	FRANCESCHINI	DOCENTE	titolare
CARLA	BARUFFI	DOCENTE	titolare
MARIA LISA	MARCON	DOCENTE	titolare
ANTONELLA	SCANTAMBURLO	DOCENTE	titolare
DANILO	MAZZON	DOCENTE	titolare
SAMUELA	MICHIELETTO	DOCENTE	titolare
MAILA	LONGO	DOCENTE	titolare
DANILO	MAZZON	DOCENTE	sostituto

Verifica Apprendimento Questionario (test)

Segreteria Organizzativa

Nome	Cognome	Email	Telefono	Cellulare

Programma

Razionale Il sistema HACCP e la sua applicazione nelle UO, UOC, CEOD, CDD. Gestione del vitto ospedaliero. Gestione delle Non Conformità. Conoscenza della corretta indicazione alle diete speciali e modalità di prenotazione.

Risultati attesi i partecipanti acquisiranno conoscenze in merito agli obiettivi e alle finalità del corso.

i partecipanti acquisiranno conoscenze sulla prescrivibilità delle diete ospedaliere.

i partecipanti acquisiranno conoscenze sui sistemi di autocontrollo e di monitoraggio dei punti critici per evitare la contaminazione degli alimenti.

i partecipanti acquisiranno conoscenze sulle principali tossinfezioni e buone pratiche per evitare le contaminazioni alimentari.

i partecipanti acquisiranno conoscenze nella gestione pratica dell'applizìcazione del sistema HACCP.

i partecipanti acquisiranno conoscenze sui metodi di prevenzione della malnutrizione.

i partecipanti acquisiranno conoscenze sui principali integratori utilizzabili in azienda

i partecipanti acquisiranno conoscenze delle GMP negli ospedali e nelle strutture residenziali.

i partecipanti acquisiranno conoscenze sulle principali indicazioni dieto-terapiche applicabili nelle strutture ospedaliere e residenziali

Programma del 04/12/2017

Provincia Sede TREVISO

Comune Sede TREVISO

Indirizzo Sede Piazza Ospedale N. 1

Luogo Sede Sala Convegni P.O. Ca Foncello

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/ Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
08:15	08:45	REGISTRAZIONE PARTECIPANTI				
08:45	09:00	Introduzione ed obiettivi del corso	PACCAGNELLA	i partecipanti acquisiranno conoscenze in merito agli obiettivi e alle finalità del corso.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
09:00	09:45	Il sistema HACCP: che cos'è ? Perchè ci interessa?	MAZZON	i partecipanti acquisiranno conoscenze sulle principali tossinfezioni e buone pratiche per evitare le contaminazioni alimentari.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
09:45	10:30	Principali Tossinfezioni alimentari	FRANCESCHINI	i partecipanti acquisiranno conoscenze sui sistemi di autocontrollo e di monitoraggio dei punti critici per evitare la contaminazione degli alimenti.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
10:30	10:45	PAUSA				
10:45	11:30	Buone prassi igieniche nella	MAZZON	i partecipanti acquisiranno conoscenze delle GMP	Acquisire conoscenze	Lezione Frontale/Relazi

		igieniche nella manipolazione degli alimenti in ambito ospedaliero e nelle strutture assistenziali.		conoscenze delle GMP negli ospedali e nelle strutture residenziali.	conoscenze teoriche e/o pratiche	Frontale/Relazione (metodologia frontale)
11:30	12:15	Gestione delle non conformità ed esempi pratici di eventi accidentali. Cosa fare e cosa non fare.	SCANTAMBURLO	i partecipanti acquisiranno conoscenze nella gestione pratica dell'applizìcazione del sistema HACCP.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
12:15	13:30	PAUSA				
13:30	14:30	Malnutrizione ospedaliera e nelle strutture residenziali.	BARUFFI	i partecipanti acquisiranno conoscenze sui metodi di prevenzione della malnutrizione.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
14:30	15:30	Prontuario dietetico-ospedaliero: finalità del documento, corretto utilizzo	MARCON	i partecipanti acquisiranno conoscenze sulla prescrivibilità delle diete ospedaliere.	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
15:30	15:45	PAUSA				
15:45	16:45	Corretto utilizzo del dietetico e delle indicazioni dietetiche per patologia.	MICHIELETTO	i partecipanti acquisiranno conoscenze sulle principali indicazioni dieto-terapiche applicabili nelle strutture ospedaliere e residenziali	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
16:45	17:45	Quando il dietetico non basta: corretto utilizzo degli integratori artificiali.	LONGO	i partecipanti acquisiranno conoscenze sui principali integratori utilizzabili in azienda	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione con dibattito (metodologia frontale)
17:45	18:00	VALUTAZIONE APPRENDIMENTO				