



Educazione Continua in Medicina

Scheda Evento

Denominazione Provider FONDAZIONE VILLA SALUS DELLA CONGREGAZIONE DELLE SUORE MANTELLATE
 SERVE DI MARIA DI PISTOIA

Titolo Qualità della nutrizione nell'anziano ospedalizzato

ID Evento 111-252513

Tipologia Evento RES

Data Inizio 28/12/2022

Data Fine 28/12/2022

Date Intermedie

Durata 03:00

Professioni / Discipline	Infermiere	Infermiere
	Psicologo	Psicologia Psicoterapia

Numero partecipanti 10

Obiettivo Strategico Nazionale (23) Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Obiettivo Strategico Regionale (2) Promozione della salute e prevenzione dei fattori di rischio (riduzione dell'incidenza delle malattie croniche, delle malattie trasmissibili, prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali, sicurezza alimentare, sanità animale e igiene degli allevamenti)

Costo 0.00

Crediti 3.9

Responsabili Scientifici	Nome	Cognome	Qualifica
		Michele Guido	Mason

sistema di gestione qualità
ambiente e sicurezza.

**Docente/ Relatore/
Tutor**

Nome	Cognome	Ruolo	Titolare/Sostituto
Michele Guido	Mason	DOCENTE	titolare

**Verifica
Apprendimento**

Questionario (test)

**Segreteria
Organizzativa**

Nome	Cognome	Email	Telefono	Cellulare

Programma

Razionale La malnutrizione è un problema di importanza rilevante nell'anziano ospedalizzato. Numerosi studi sottolineano l'alta prevalenza di malnutrizione proteico-energetica nell'anziano ospedalizzato, nonostante le linee guida internazionali: molte sono le cause con esiti importanti sulla salute. Obiettivo del corso è quello di ampliare la conoscenza dei requisiti generali in materia di igiene (personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti), rischi e pericoli alimentari, modalità di conservazione, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP.

Risultati attesi Acquisizione conoscenze relative ai requisiti generali in materia di igiene
Acquisizione conoscenze relative all'igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti
Acquisizione conoscenze relative alle modalità di conservazione degli alimenti
Acquisizione conoscenze relative alla tracciabilità degli alimenti
Acquisizione conoscenze relative ai rischi e pericoli alimentari
Acquisizione di nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP

Programma del 28/12/2022

Provincia Sede VENEZIA

Comune Sede VENEZIA

Indirizzo Sede Via Terraglio 114

Luogo Sede Fondazione Villa Salus della Congregazione delle Suore Mantellate Serve di Maria di Pistoia

Dettaglio Attività

Ora Inizio	Ora Fine	Argomento	Docente/ Tutor	Risultato Atteso	Obiettivi Formativi	Metodologia Didattica
13:45	14:00	REGISTRAZIONE PARTECIPANTI				
14:00	14:30	Requisiti generali in materia di igiene	Mason	Acquisizione conoscenze relative ai requisiti generali in materia di igiene	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazi one (metodologia frontale)

14:30	15:00	Rischi e pericoli alimentari	Mason	Acquisizione conoscenze relative ai rischi e pericoli alimentari	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
15:00	15:30	Igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti	Mason	Acquisizione conoscenze relative all'igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
15:30	16:00	Modalità di conservazione degli alimenti	Mason	Acquisizione conoscenze relative alle modalità di conservazione degli alimenti	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
16:00	16:30	Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti	Mason	Acquisizione conoscenze relative alla tracciabilità degli alimenti	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
16:30	17:00	Autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP	Mason	Acquisizione di nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP	Acquisire conoscenze teoriche e/o pratiche	Lezione Frontale/Relazione (metodologia frontale)
17:00	17:15	VALUTAZIONE APPRENDIMENTO				