

L'alimentazione come strumento di prevenzione e cura della malnutrizione: un impegno condiviso tra tutti gli operatori

Corso di formazione per operatori CRA e Centri Diurni

Il corso è rivolto a coordinatori, medici, RAA, coordinatori infermieristici, cuochi e OSS.

Gli obiettivi principali sono migliorare la ristorazione nelle strutture per anziani, in linea con le linee guida regionali, attraverso la definizione di procedure per lo screening nutrizionale, la creazione di diete personalizzate e l'attivazione del team nutrizionale aziendale quando necessario.

Inoltre, il corso si propone di sensibilizzare gli operatori sull'importanza dell'alimentazione nella prevenzione della malnutrizione e di ridurre i rischi nutrizionali, come il calo ponderale, la sarcopenia, il rischio di cadute e fratture, nonché le lesioni da pressione.

Area Centro

- **18 e 25 febbraio 2025, Baggiovara, ore 9 - 13.15**

Centro Servizi (Sala Auditorium, ingresso 4 - 2° piano), strada Martiniana n.21

Area Nord

- **12 e 19 marzo 2025, Mirandola, ore 9 - 13.15**

Ospedale (Sala Corsi Nascita, piano interrato), via Fogazzaro n.6

Area Sud

- **2 e 9 aprile 2025, Pavullo, ore 9 - 13.15**

Ospedale (Sala Rubbiani), entrata da viale Martiri n.63

Ciascun corso è organizzato in **due giornate formative**,

- alla prima data si possono iscrivere solamente coordinatori di struttura, coordinatori infermieristici, medici e RAA
- alla seconda data si possono iscrivere solamente coordinatori infermieristici, cuochi e OSS



Scegli la sede e iscriviti

<https://www.ausl.mo.it/servizi-e-prestazioni/aree-tematiche/strutture-sanitarie-e-socio-sanitarie/alimentazione-anziano/formazione-del-personale>

PROGRAMMA

1° GIORNATA

rivolta a coordinatori di struttura, medici, RAA e coordinatori infermieristici

- 08:30 - **Registrazione dei partecipanti**
- 09:00 - **Definizione e diagnosi della malnutrizione. Rischio nutrizionale**
- 09:30 - **Gestione del rischio nutrizionale – Casi clinici**
- 10:00 - **Screening della malnutrizione**
- 10:30 - **Esercitazione pratica: compilazione test di screening**
- 11:00 - **Break**
- 11:15 - **Risultati dei sopralluoghi effettuati**
- 11:45 - **Linee di indirizzo per l'elaborazione del dietetico**
- 12:15 - **Relazione tra disfagia e malnutrizione - Lavoro di gruppo**
- 13:00 - **Discussione e chiusura dei lavori**

2° GIORNATA

rivolta a coordinatori infermieristici, cuochi, OSS

- 08:30 - **Registrazione dei partecipanti**
- 09:00 - **Importanza dell'alimentazione per prevenire la malnutrizione**
- 09:30 - **Criteri per la realizzazione di un menù equilibrato**
- 10:00 - **Esercitazione pratica: il menù nelle CRA e nei centri diurni**
- 11:00 - **Break**
- 11:15 - **Principali non conformità della ristorazione nelle CRA e nei centri diurni e strategie di miglioramento**
- 11:45 - **Strategie per il consumo dei pasti – lavoro di gruppo**
- 12:45 - **Discussione e chiusura dei lavori**

Responsabili Scientifici:

Dr. Andrea Fabbo, Medico

Direttore Attività Socio Sanitarie AUSL Modena

Direttore UOC Geriatria Territoriale AUSL

Modena

Dr.ssa Paola Morana, Dietista

Referente Nutrizione e Dietologia AUSL

Modena

Relatori:

Paola Morana, Dietista AUSL Modena

Simona Midilli, Dietista AUSL Modena

Matilde Ghidoni, Dietista AUSL Modena

Jenny Pinca, Dietista AUSL Modena

Lara Valenti, Dietista AUSL Modena

Maila Gavioli, Dietista AUSL Modena