

CORSO DI FORMAZIONE DESTINATO A TUTTE LE PROFESSIONI SANITARIE

CORRETTA ALIMENTAZIONE E SALUTE**1) CURRICULA docenti e responsabili scientifici dell'evento**

Responsabile Scientifico dell'evento: Dott. Daniele Palumbo

Docente: Dr.ssa Sara Carnevale

2) AREA E OBIETTIVI FORMATIVI**3) NOTE SUL CORSO****4) MATERIALE PER LO SVOLGIMENTO DEL CORSO****5) PROGRAMMA****1) CURRICULA**

RUOLO	NOME COGNOME	PROFESSIONE	DISCIPLINA	ENTE DI APPARTENENZA/LIB ERA PROFESSIONE	DESCRIZIONE ATTIVITA' PROFESSIONALE
RESPONSABILE SCIENTIFICO EVENTO	PALUMBO DANIELE	MEDICO CHIRURGO	IGIENE E MEDICINA PREVENTIVA	Cooperativa O.S.A. di Roma	Direttore Sanitario ADI Lazio e Vicedirettore Sanitario (gestioni integrate, outsourcing ospedaliero, attività domiciliare) della Cooperativa O.S.A. di Roma
DOCENTE	CARNEVALE SARA	DIETISTA	DIETISTICA BIOLOGIA CELLULARE E MOLECOLARE	Polo P.O. "Santa Rosa" ASL Viterbo	Consulenze nutrizionali e stesura di protocolli dietetici personalizzati e conseguente follow-up con rilevazione delle principali misure antropometriche. Attività ambulatoriale con prime visite e visite di controllo con accoglienza del paziente, monitoraggio dei parametri, anamnesi patologica generale o familiare, intervista alimentare. Pluriennale esperienza in qualità di formatrice, universitaria e professionale, in dietistica per le figure professionali socio-sanitarie.

Il provider, ai sensi dall' art. 47 del DPR n.445/2000, consapevole delle conseguenze previste dall'art. 76, dichiara:

- di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute" - Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditemento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante;

2) OBIETTIVI FORMATIVI

AREA OBIETTIVI FORMATIVI ECM: Obiettivi formativi tecnico-professionali

OBIETTIVO FORMATIVO ECM: 23. SICUREZZA E IGIENE ALIMENTARI, NUTRIZIONE E/O PATOLOGIE CORRELATE (23)

Acquisizione competenze tecnico-professionali	Il corso permette di acquisire competenze nell'esecuzione dello screening nutrizionale precoce tramite strumenti validati (MUST/MNA), nella gestione igienico-sanitaria del pasto e delle diete standard. Il/la professionista sanitario/a svilupperà abilità tecniche nel monitoraggio dei parametri antropometrici e nella conduzione di interventi di educazione terapeutica volti a migliorare l'aderenza dietetica nelle patologie croniche, ottimizzando la continuità assistenziale tra diagnosi medica e gestione quotidiana.
Acquisizione competenze di processo	Il corso mira a ottimizzare il percorso assistenziale nutrizionale attraverso la standardizzazione delle procedure di screening e implementando percorsi di educazione terapeutica. L'acquisizione di un linguaggio comune tra le figure professionali favorisce l'appropriatezza degli interventi, promuove il self-management e l'empowerment del paziente e garantisce maggiore appropriatezza nell'uso delle risorse e una gestione multidisciplinare sinergica del rischio nutrizionale.
Acquisizione competenze di sistema	Il corso promuove l'integrazione dei modelli di prevenzione e gestione delle cronicità all'interno del sistema sanitario, in linea con le direttive del Piano Sanitario Nazionale. Attraverso la formazione interprofessionale, si mira a ridurre il carico economico legato alle complicanze della malnutrizione e delle malattie metaboliche, ottimizzando l'uso delle risorse e garantendo uniformità dei livelli essenziali di assistenza (LEA) e sicurezza delle cure sull'intero territorio.

3) NOTE SUL CORSO

Il corso è strutturato su un totale di 4 ore di lezioni svolte in modalità FAD Sincrona ovvero in diretta su Piattaforma multimediale dedicata (WEBINAR).

Numero di partecipanti massimo: 100

Strumenti di valutazione dei risultati

La valutazione certificativa del corso prevede il superamento di una prova con questionario a risposta multipla online.

Questionario a risposta multipla online

Il superamento della prova di verifica dell'apprendimento coincide con il raggiungimento di almeno il 75% di risposte esatte del questionario a risposta multipla (questionari con quesiti a scelta quadrupla con singola risposta esatta).

Il questionario dovrà essere svolto dal discente online entro i tre giorni successivi alla data di conclusione dell'attività formativa.

Il questionario a scelta multipla sarà impostato con variazione casuale, ma sistematica, delle domande e delle risposte ad ogni tentativo (doppia randomizzazione).

Sono consentiti al massimo cinque tentativi di superamento della prova.

Responsabili scientifici dell'evento e Segreteria Scientifica

Dr. Daniele Palumbo – Qualifica: Laurea in Medicina e Chirurgia, specializzazione in Igiene e Medicina Preventiva indirizzo Organizzazione, programmazione e Gestione delle Aziende Sanitarie. Master post-Universitario in: Management e Responsabilità delle Strutture e delle Professioni Sanitarie. Legislazione e Giurisprudenza parte generale. Master in II livello "Abilitazione per le funzioni di medico competente ai sensi dell'art. 38, comma 2 del D.lgs. 81/08" Università degli Studi Tor Vergata – Roma.

Competenze professionali: Direttore Sanitario ADI Lazio Centrali operative ADI presso ASL Rm3, Rm1, Rm4, Rm5, Latina e Vice Direttore Sanitario (gestioni integrate, outsourcing ospedaliero, attività domiciliare) della Cooperativa O.S.A.

Segreteria Organizzativa

Alessandro Carmine Chezza

Sede Via Vallerotonda 13 – 00178 Roma

tel. 06 72480500

fax 06 7224482

4) MATERIALE PER LO SVOLGIMENTO DEL CORSO

- Slides
 - Video didattici
-

5) PROGRAMMA

CORSO DI FORMAZIONE DESTINATO A TUTTE LE PROFESSIONI SANITARIE

CORRETTA ALIMENTAZIONE E SALUTE
--

HC Training - Codice ID. 704

Ore: 4 - Crediti 6 - Partecipanti: 100

Modalità svolgimento: FAD Sincrona

Responsabile Scientifico dell'evento: Dott. Daniele Palumbo

Docente: Dr.ssa Sara Carnevale

AREA OBIETTIVI FORMATIVI ECM: Obiettivi formativi tecnico-professionali

OBIETTIVO FORMATIVO ECM: 23. SICUREZZA E IGIENE ALIMENTARI, NUTRIZIONE E/O PATOLOGIE CORRELATE (23)

OBIETTIVI

Il corso mira a ottimizzare il percorso assistenziale nutrizionale attraverso la standardizzazione delle procedure di screening e implementando percorsi di educazione terapeutica. L'acquisizione di un linguaggio comune tra le figure professionali favorisce l'appropriatezza degli interventi, promuove il self-management e l'empowerment del paziente e garantisce maggiore appropriatezza nell'uso delle risorse e una gestione multidisciplinare sinergica del rischio nutrizionale.

Il/la professionista sanitario/a svilupperà abilità tecniche nel monitoraggio dei parametri antropometrici e nella conduzione di interventi di educazione terapeutica volti a migliorare l'aderenza dietetica nelle patologie croniche, ottimizzando la continuità assistenziale tra diagnosi medica e gestione quotidiana.

L'intervento formativo inoltre promuove l'integrazione dei modelli di prevenzione e gestione delle cronicità all'interno del sistema sanitario, in linea con le direttive del Piano Sanitario Nazionale. Attraverso la formazione interprofessionale, si mira a ridurre il carico economico legato alle complicanze della malnutrizione e delle malattie metaboliche, ottimizzando l'uso delle risorse e garantendo uniformità dei livelli essenziali di assistenza (LEA) e sicurezza delle cure sull'intero territorio.

PROGRAMMA

14.00-14.30 Apertura del web-meeting e verifica identità partecipanti

14.30-15.30 Epidemiologia e fisiopatologia della malnutrizione:

- Test di screening per la malnutrizione

15.30-16.30 Educazione Terapeutica e Counseling nelle Malattie Croniche

16.30-17.30 Il Prontuario Dietetico Ospedaliero

17.30-18.30 HACCP e igiene degli alimenti

18.30-18.45 Chiusura del corso con rilevazione finale delle presenze