



Fondazione Pallavicino, Busseto

- **Casa Residenza Anziani, Casa di Riposo , Centro Diurno Intercomunale ,
Appartamenti con servizi**



Chi e' stato
coinvolto
nel
progetto

Volontari

Ospiti e
Famigliari

Medici

Ausl

Infermieri

Op. Socio
Sanitari

Animatore
sociale
Fisioterapista

Fornitore
pasti

Percorso formativo
Trasformare un problema in
un'opportunità

6 incontri formativi
ed uno di restituzione agli
ospiti, familiari, volontari e
personale



Formazione

1° incontro:

- “Alimentazione e nutrizione nell’anziano”
- 2° incontro:
- “Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare”

• Modifiche del comportamento

- 1- Pensare in gruppo al problema: dall’ente gestore alla cuoca, all’infermiera, OSS, MMG animatore...
- 2- Ricordare le buone pratiche insieme ai fornitori del servizio di cucina e cercare insieme soluzioni pratiche

3° incontro :

“Criteri per l’elaborazione del menù, la presentazione dei piatti, la porzionatura degli alimenti e la distribuzione del vitto”

- Il terzo incontro ha previsto una forte componente di prove pratiche:
- Provare a costruire un menù (!)
- Capire quanto è la porzione con alimenti diversi utilizzando contenitori standard
- L’uso dei colori
- Assaggi delle pappe e dei «papponi» mescolati



PRIMA

DOPO







4° incontro: il cibo e la comunicazione

- Il cibo come strumento di comunicazione che ha un carattere
- Di contenuto :cosa preparare e come lo preparo nel piatto
- **Relazionale: qualità e quantità del tempo dedicato**
- L'ambiente come agente facilitante



5° incontro : “ Alimentazione e diabete nella terza età”

Per non dire di no
ma dire
“proviamo qualcosa di
diverso?”



6° incontro

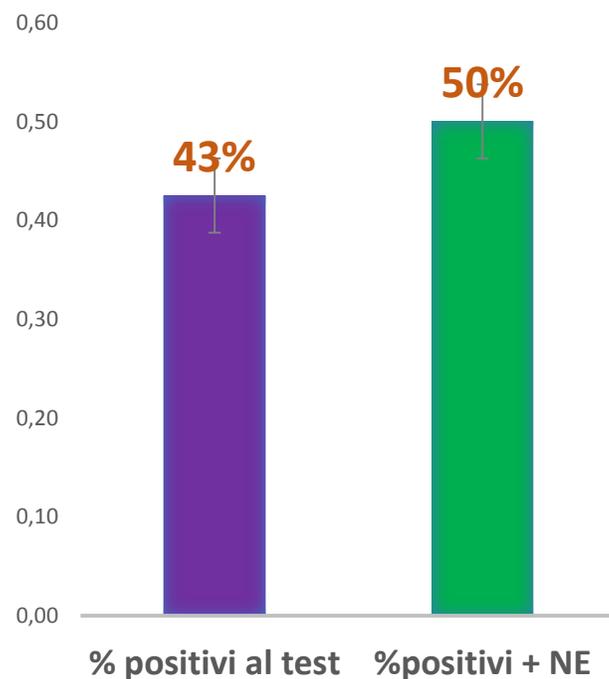
“ La disfagia, procedure per l'aiuto all'assunzione dei pasti”

- **Formazione di carattere pratico**
- Assaggiare il cibo per disfagici: consistenze giuste e consistenze critiche
- Posture ottimali e posture praticabili
- Apprendimento del test dell'acqua per lo screening in struttura

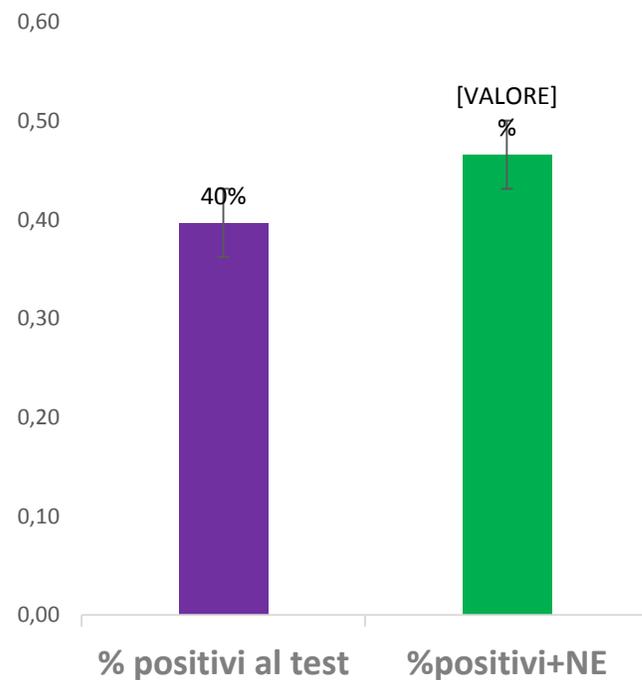


Risultati dello screening dell'acqua

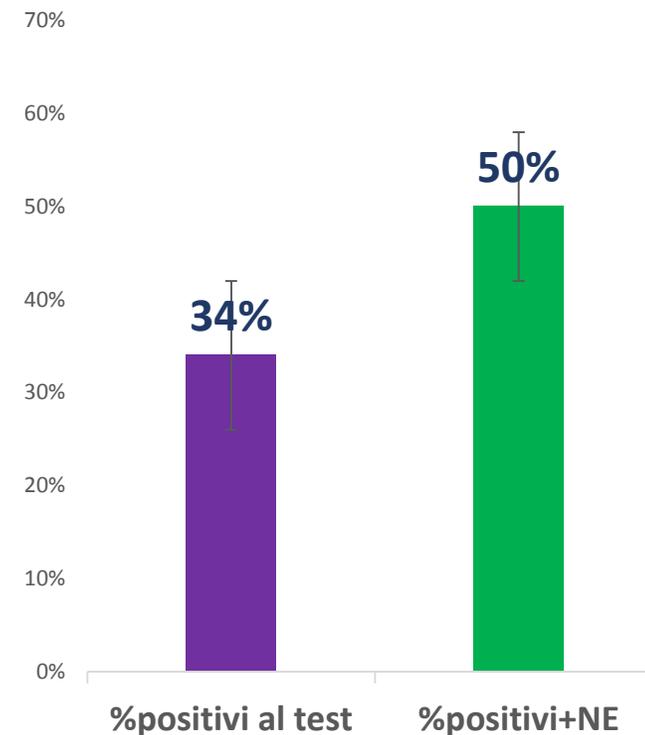
SCREENING 2015
N°OSPITI TESTATI:
40



SCREENING 2016
N° OSPITI TESTATI 53

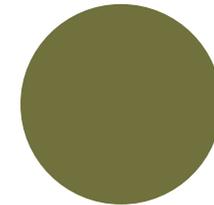


SCREENING 2017
N° OSPITI TESTATI 50



Cosa abbiamo dovuto modificare

- Pianificare l'assistenza in modo strutturato per gli ospiti disfagici
- Introdurre i vassoi termici
- Uso dell'omogeneizzatore (cucina)
- Dotarsi di un piccolo stock di addensante



E, per concludere



L'organizzazione
pensante

Apprendere
e crescere

Modificare i
processi
operativi
interni

Coinvolgere
tutto il gruppo,
gli ospiti, i
famigliari, i
volontari

CON TANTI PICCOLI GESTI CONCRETI REALIZZATI INSIEME SI RAGGIUNGE L'OBIETTIVO

Auguri di Buone Feste Natalizie

Contattateci se ritenete che Vi possiamo essere utili : coordinamento@fondazionemallavicino.it