

PIANO FORMATIVO AZIENDALE

ANNO 2022

AREA SOCIO ASSISTENZIALE E SANITARIA

ATTIVITA' FORMATIVE	FINALITA' GENERALI	Ricadute professionali e/o organizzative attese	DESTINATARI	PROPONENTE
Formazione per gli addetti al settore alimentare	Principi fondamentali della somministrazione dei cibi specifica per la struttura	Conoscere ed applicare i principi generali per una corretta somministrazione degli alimenti e loro conservazione	Assistenza	Coordinatore
Corso sulla demenze (alzheimer)	Conoscenza della patologia di demenza dell'ospite con demenza nell'ottica di sviluppo di un nuovo approccio terapeutico in particolare per il Nucleo Alzheimer di prossima realizzazione	Saper riconoscere e gestire il paziente in stato di demenza, sviluppare idonee tecniche di comunicazione, garantire il benessere nella comunità	Assistenza/infermieri organizzato nell'arco di due anni a tutti i dipendenti	Coordinatore
Le infezioni correlate al servizio di assistenza	Gestione corretta delle infezioni ospedaliere e/o assistenziali	Saper gestire correttamente i casi di infezione ed impedirne la propagazione	Assistenza	Coordinatore
Le infezioni ospedaliere/ gestione malattie infettive	Gestione corretta delle infezioni ospedaliere e/o malattie infettive	Saper gestire correttamente i casi di infezione ed impedirne la propagazione	Infermieri	Coordinatore
Prevenire e trattare la malnutrizione nell'anziano	Riconoscere e gestire correttamente in casi di malnutrizione	Evitare il verificarsi di casi di malnutrizione	Infermieri	Coordinatore
Idratazione paziente anziano per vie naturali	Prevenire gli stati di disidratazione nell'anziano	Diminuire i casi di ospiti disidratati	U.O. Assistenza	Coordinatore
Gestione magazzino e gestione menu	Implementare il processo di ordine dei pasti	Corretta inserimento prenotazione pasti ospiti dei nuclei	U.O. Assistenza	Direzione
Privacy in ambito sanitario	Aggiornamento sulla normativa	Corretta gestione dei dati sensibili	Tutto il personale afferente all'area Sanitaria	Direzione
Il trattamento delle lesioni da decubito	Gestione corretta delle lesioni da decubito	Saper gestire correttamente le lesioni e impedirne l'insorgenza	U.O. Infermieri	Coordinatore
Gestione della PEG	prevenzione e nel trattamento delle lesioni cutanee peristomali	Assistere al meglio il paziente per prevenire o minimizzare le complicanze durante la fase di formazione della PEG/PEJ, nel periodo di permanenza	U.O. Infermieri	Coordinatore

		della sonda gastrica o digiunale, durante l'utilizzo della sonda per la somministrazione della formula nutritiva e della terapia farmacologica e durante la sua sostituzione		
la metodologia di passaggio di consegna secondo il metodo SBAR	Assicurare una comunicazione efficace e garantire la sicurezza del paziente.	Avere modalità di trasmissione delle consegne strutturate, secondo un metodo condiviso, con l'obiettivo di recuperare tempo da dedicare alla pianificazione dell'assistenza	U.O. Infermieri	Coordinatore

AREA SICUREZZA DEI LAVORATORI

ATTIVITA' FORMATIVE	FINALITA' GENERALI	Ricadute professionali e/o organizzative attese	DESTINATARI	PROPONENTE
Informazione e formazione per la sicurezza personale neoassunto	Formazione generale su: rischi, organizzazione prevenzione aziendale, diritti doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali. Formazione specifica su rischi infortuni, procedure organizzative primo soccorso, DPI ,ambienti di lavoro, segnaletica, movimentazione. pazienti, procedure di sicurezza con riferimento alla mansione	Formare il personale su quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e sulle modalità di organizzazione in sicurezza del proprio ambiente di lavoro. Procedure di sicurezza con riferimento al rischio specifico della mansione	Personale neoassunto, tutte le qualifiche	RSPP
Formazione al Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza ai sensi del D. Lgs 81/2008	Formazione specifica sull'attività del RLS	Aggiornamento annuale del Rappresentate dei lavoratori	RLS	RSPP
Primo soccorso e BLS	Formazione specifica sul primo soccorso	Aggiornamento periodico	Addetti primo soccorso ed infermieri	RSPP
Movimentazione dei carichi	Prevenzione infortuni personale	Aggiornamento periodico	Tutte le qualifiche per le	RSPP

			quali è prevista la movimentazione dei carichi	
Formazione Emergenze	Formazione specifica sulla gestione delle emergenze in struttura	Aggiornamento periodico	Tutti i lavoratori	RSPP

AREA TECNICO AMMINISTRATIVA*

ATTIVITA' FORMATIVE	FINALITA' GENERALI	Ricadute professionali e/o organizzative attese	DESTINATARI	PROPONENTE
Transizione digitale	Aggiornamento sui contenuti delle linee guida AGID sulla formazione, gestione e conservazione dei documenti informatici	Sviluppo del processo di dematerializzazione	Tutto il personale	Direzione
Codice dei contratti	Aggiornamento rispetto alle modifiche apportate al D. Lgs. n. 50/2016	Corretto espletamento delle procedure di affidamento di beni e servizi	Acquisti/contabilità	Direzione
Gestione del personale	Aggiornamento su tematiche inerenti l'elaborazione degli stipendi, i principali istituti contrattuali.	Corretta gestione degli adempimenti previsti in materia	Personale/Protocollo/Ragioneria	Direzione
Formazione per gli addetti al settore alimentare	Principi fondamentali della somministrazione dei cibi e aggiornamento HACCP	Conoscere ed applicare i principi generali per una corretta somministrazione degli alimenti e loro conservazione	Cucina	Direzione
Gestione magazzino e gestione menu	Implementare il processo di ordine dei pasti e gestione del magazzino alimentare e prodotti vari	Corretta preparazione pasti per i diversi nuclei Corretta gestione delle scorte e dei riordini	Cucina/Magazzino	Direzione

* All'interno dell'area amministrativa rientrano anche i servizi alberghieri (lavanderia, cucina, magazzino)