



OBIETTIVO 1

Influenzare positivamente l'appetito delle persone ricoverate in Hospice migliorando la quantità di cibo assunto e rendendo il momento del pasto un'esperienza positiva

OBIETTIVO 2

Verificare l'efficacia di alcune strategie di confezionamento e presentazione dei pasti

1. FASE PREPARATORIA

Analisi della letteratura
Creazione di un questionario Di gradimento
Inserimento scheda misurazione Introito/avanzi (mutuando la FEED di Andrews YN et al., 2003)
Raccolta dati (marzo-luglio 2017)

		SCHEDA VALUTAZIONE CONSUMO PASTI - HOSPICE MAGENTA			
		SCELTA STRATEGIA CONSUMO PASTI - HOSPICE MAGENTA			
		SCELTA STRATEGIA CONSUMO PASTI - HOSPICE MAGENTA			
		SCELTA STRATEGIA CONSUMO PASTI - HOSPICE MAGENTA			
		SCELTA STRATEGIA CONSUMO PASTI - HOSPICE MAGENTA			
COLAZIONE	Primo	+	+	+	+
	Secondo	+	+	+	+
	Terzo	+	+	+	+
CENA	Primo	+	+	+	+
	Secondo	+	+	+	+
	Terzo	+	+	+	+

4. FASE VALUTATIVA 2

Valutazione ed Elaborazione dei dati Raccolti nella fase attuativa

ALIMENTAZIONE DEL PAZIENTE DISFAGICO: PROFUMI, SAPORI, COLORI

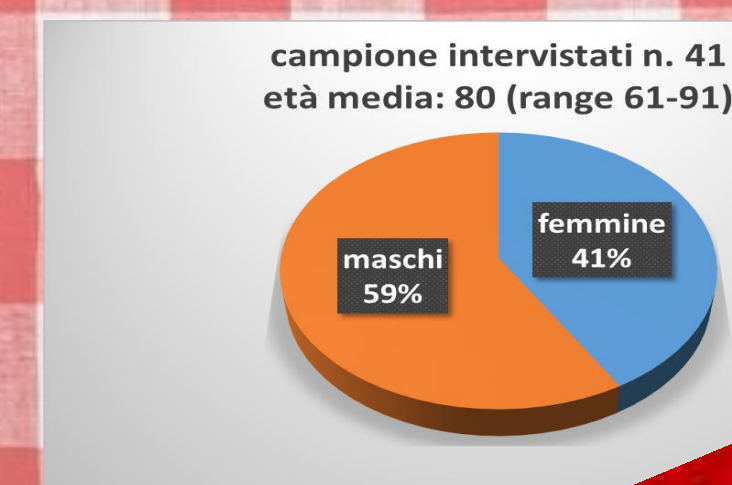
2. FASE VALUTATIVA 1

Valutazione ed Elaborazione dei dati Raccolti
Studio di nuove strategie Da applicare nella fase Attuativa
Formazione del personale

3. FASE ATTUATIVA (in corso)

Presso Hospice di Magenta (L' Hospice di Cuggiono Partirà dopo la fase valutativa 2)
Applicazione delle nuove Strategie emerse:

- Nuove stoviglie
- Nuovo menù
- Nuove strategie di impiattamento



Il 50% dei piatti presentati non sono consumati

