

FNOMCeO

Educazione Continua in Medicina

Tutti i professionisti della salute hanno l'obbligo di fare aggiornamento professionale.
Come costruire il proprio dossier formativo

La legge obbliga tutti i professionisti della salute - 1.066.000 tra medici, odontoiatri, ostetriche, tecnici, infermieri etc - a dedicare almeno una settimana l'anno del proprio tempo alla formazione e

all'aggiornamento. L'obiettivo è di mettere insieme 150 crediti in un triennio: 50 ogni anno, con un massimo di 75 e un minimo di 25. Più dell'80 per cento dei medici e degli odontoiatri hanno preso parte a eventi formativi.

Da programma educativo a *sistema formativo*

di Luigi Conte

componente della Commissione nazionale Ecm e coordinatore del Gruppo di lavoro per la sperimentazione del Dossier formativo

Un moderno professionista della salute di qualità deve acquisire e possedere adeguati strumenti per garantire l'efficienza di costosi fattori produttivi, l'efficacia e l'appropriatezza delle pratiche professionali, la buona gestione di complesse relazioni professionali ed umane, in un processo 'life long' che parte dall'accesso agli studi accademici e si conclude al termine della vita attiva professionale. Quindi l'Ecm non può essere pensata solo un banale trasferimento di conoscenze più o meno aggiornate né come semplice 'manutenzione tecnica', ma deve essere intesa come supporto allo sviluppo di 'sistemi di competenze' che è riduttivo connotare esclusivamente come 'tecnico-professionali', ma devono comprendere tutta la gamma delle attività richieste in contesti sociali continuamente mutevoli e che deve sfociare nello sviluppo professionale continuo. E la formazione 'life long' consente proprio di aumentare le capacità di apprendimento delle persone mentre lavorano, sviluppare e capitalizzare la conoscenza e l'esperienza acquisita partendo dal comportamento quotidiano di ognuno. La Commissione nazionale Ecm vuole evitare eventi formativi riduttivi,

L'Ecm non deve essere percepita come un peso burocratico da assolvere, ma va considerata uno strumento per migliorare la qualità dell'esercizio professionale

La Commissione nazionale Ecm vuole evitare eventi formativi riduttivi, pensati e attuati in forma episodica e semplicistica

pensati e attuati in forma episodica e semplicistica, realizzati frettolosamente, misurati male, con costi tali da non giustificare la scarsa qualità in un'epoca di drastica riduzione dei budget per la formazione. **Ecco perché l'accreditamento diretto dei provider non identifica una diversa procedura burocratica, ma ribalta il principio di responsabilità ed autonomia dei produttori di formazione, chiamati a garantire non su singoli eventi ma su tutta la propria attività attraverso profili consoni di organizzazione (statuti, contabilità, centri di responsabilità), offerta formativa (piani formativi), trasparenza (contratti di sponsorizzazione).**

Ed ecco quindi la necessità di regole certe e stringenti per l'accreditamento dei provider nazionali e regionali quali: l'obbligo di rendere trasparenti i rapporti di sponsorizzazione; l'obbligo di evitare o rendere pubblici eventuali conflitti di interesse; l'obbligo della valutazione non solo dei discenti, ma anche dei docenti e degli approcci didattici; la necessità che ogni provider accreditato allestisca un progetto formativo annuale/pluriennale quale frutto di un'autentica progettazione educativa ed un'attenta riflessione sui processi formativi.

Con queste premesse il credito Ecm diventa lo strumento per attestare l'avvenuta formazione e non il fine stesso della formazione.



È partita la **sperimentazione** del *Dossier formativo*

L'ultima novità in fatto di formazione si chiama 'Dossier Formativo'. **Il Dossier formativo viene definito nell'accordo Stato-Regioni del 1° agosto 2007 uno "strumento di programmazione e valutazione del percorso formativo del singolo operatore (individuale) o del gruppo di cui fa parte (equipe o network professionale).** Non è, quindi, un portfolio delle competenze, ma ne può essere considerato un precursore ed è comunque correlato al profilo professionale e alla posizione organizzativa".

Il Dossier Formativo è un sistema che si basa sull'autonomia e responsabilità del singolo professionista: tra le finalità, infatti, c'è la l'autovalutazione dei propri bisogni formativi. Dopo il momento dell'autoanalisi il soggetto interessato stila un programma formativo della durata di un triennio: in questo modo programma nel tempo il proprio aggiornamento professionale. Il Dossier Formativo è stato sperimentato per tutto il 2013 in molte delle Aziende del Veneto, con l'Ordine di Reggio Emilia e il collegio Ipasvi di Napoli. Dal 4 dicembre 2013, poi, è stata aperta a tutti i professionisti la possibilità di collegarsi al portale Cogeaps (Consorzio per la gestione anagrafica delle professioni sanitarie) per verificare l'affidabilità del

sistema e quantificare l'adesione al progetto. Da dicembre a oggi i risultati sono stati incoraggianti: sono stati infatti circa 3mila i professionisti che in questo breve arco di tempo hanno costruito il proprio Dossier.

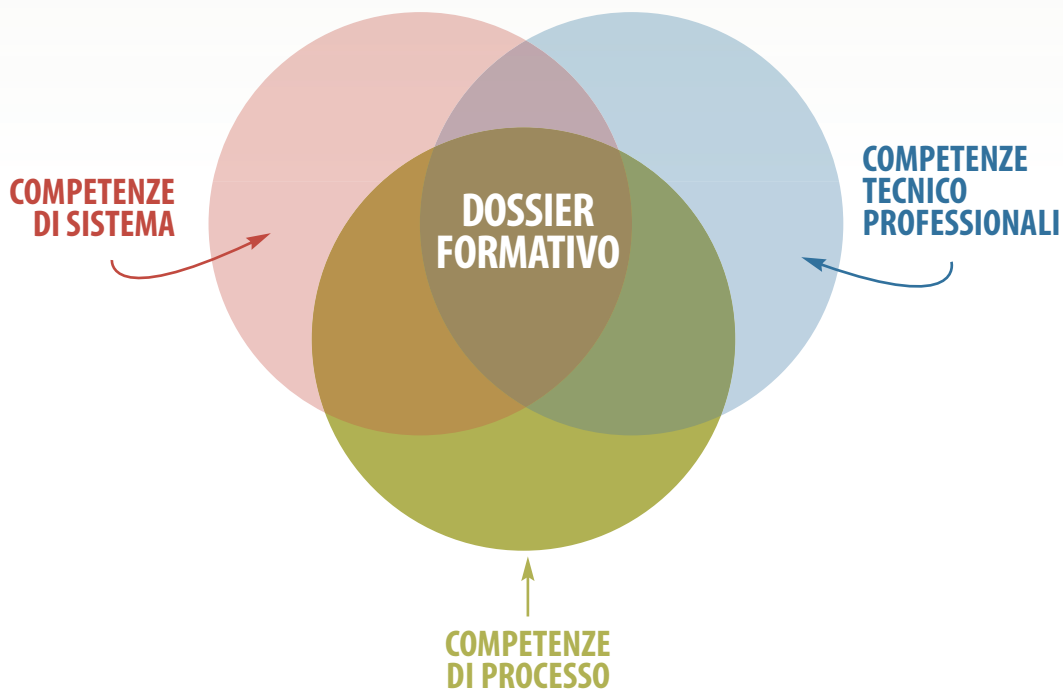
Nel Dossier Formativo vengono riportate tre macro-aree:

- 1) le **'competenze tecnico professionali'**, che sono inerenti prevalentemente la disciplina esercitata;
- 2) le **'competenze di processo'**, che riguardano i processi interni all'organizzazione sanitaria (ad esempio come lavorare e comunicare con i colleghi, i pazienti, i gruppi di lavoro, le istituzioni etc.);
- 3) le **'competenze di sistema'**, che riguardano gli aspetti generali dell'esercizio professionale (ad esempio la gestione del rischio clinico, il governo clinico, l'Health technology assessment, i metodi per la valutazione delle performance del professionista etc).

Cliccando sulle tre macro aree si aprono gli elenchi che contengono le materie di specifico interesse che il medico può scegliere.

Una volta che il professionista partecipa all'evento formativo scelto, il provider lo registrerà nel sito Cogeaps e a fine triennio il professionista si ritroverà tutte le informazioni registrate.

LE TRE MACRO AREE DEL DOSSIER FORMATIVO



Guida alla costruzione del *Dossier formativo individuale*

► step 1

Ogni operatore sanitario soggetto ad obbligo Ecm accede all'applicazione collegandosi a <http://application.co-geaps.it/DF/login.ot>, entra nell'area riservata utilizzando login e password. Le password iniziali sono tutte 'passwordtest' e possono essere cambiate in autonomia.



► step 2

Ogni altro futuro accesso per i professionisti potrà avvenire direttamente allo stesso indirizzo, con login: **codice fiscale** e la **password 'passwordtest'** di libero cambiamento. Ogni utente è invitato a modificare la password al primo accesso inserendone una personale.

► step 3

Compilata la parte anagrafica e professionale si procede alla costruzione del dossier cliccando sul link "nuovo dossier", si aprono le **tre macro aree**:

La costruzione del proprio dossier formativo viene lasciata alla libertà, autonomia e responsabilità del singolo professionista che dovrà rilevare e indicare la percentuale di bisogno formativo per ciascuna area.

Inserito a cura di Carlo Giocci. Grafica di Valentina Silvestrucci
Con la collaborazione della Federazione nazionale degli Ordini dei medici e degli odontoiatri



FNOMCeO

Un'Azienda familiare al



servizio di Clienti selezionati

INVITO alla DEGUSTAZIONE

a soli 10,00 € euro

anzichè € 41,65

Riservato ai nuovi Clienti

è possibile richiedere 1 SOLA CONFEZIONE

SPEDIZIONE GRATIS



Offerta valida fino al 31/08/2014

6 VINI di qualità

a meno di € 2,00 a bottiglia

La Confezione "INVITO ALLA DEGUSTAZIONE" (codice 38117) comprende:

1 Merlot DOC Venezia

• Vendemmia 2011 • Gradi 12. Vino rosso dal sapore deciso, caratteristico per il profumo fruttato; ideale con arrostiti, grigliate miste, salumi cotti e stufati. Lt. 0,75.

1 Verduzzo DOC Piave

• Vendemmia 2013 • Gradi 12. Vino bianco dal sapore asciutto ed armonico; bouquet vinoso con gradevole sentore di frutta. Ideale per antipasti, minestre, risotti e piatti di pesce. Lt. 0,75.

1 Raboso IGT Veneto Etichetta Oro

• Vendemmia 2013 • Gradi 11,5. Rosso veneto dal colore violaceo e dal carattere leggermente brioso, indicato per piatti a base di carne, pollo, coniglio, polenta e formaggi. Lt. 0,75.

1 Cabernet Sauvignon IGT Veneto

• Vendemmia 2013 • Gradi 11,5. Rosso dal profumo intenso. Ideale per accompagnare ricette di carne e selvaggina. Ottimo anche con i formaggi invecchiati. Lt. 0,75.

1 Chardonnay Etichetta Oro

• Vendemmia 2013 • Gradi 12. Vino bianco dal sapore fine e dal colore giallo paglierino. Il suo profumo è delicato e finemente aromatico; ideale se abbinato a piatti di pesce, antipasti e risotti. Lt. 0,75.

1 Magentino

• Gradi 11. Vino rosso da tavola dal colore brillante; ha un bouquet fresco e invitante, di stoffa giovane e gradevole. Grazie al sapore piacevolmente asciutto, è il vino ideale da gustare tutti i giorni. Lt. 0,75.

ORDINI SUBITO

Numero Verde 800-00 18 38

Telefonare dalle 9,00 alle 20,00; il sabato dalle 9,30 alle 13,30

Fax: 0444-687995

Garanzia "Soddisfatto o Rimborsato": se non sarà soddisfatto dei prodotti, potrà restituirceli entro 30 giorni, senza avere altri impegni con noi.

BUONO D'ORDINE PRIVILEGIATO

Si inviermi le 6 bottiglie descritte nella Confezione "Invito alla Degustazione". Il tutto a soli € 10,00 (IVA, trasporto e imballo inclusi) con la seguente modalità:

Codice 14BZ

al ricevimento dei prodotti

con carta di credito CartaSI Visa MasterCard Diners

Attenzione: riportare qui tutti i numeri della carta di credito e la data di scadenza.

Numero _____

Data _____ Firma _____

Cognome _____ Nome _____

Via _____ N. _____ CAP _____

Località _____ Prov. _____

Tel. _____ Data di nascita _____

E-Mail _____

In caso di mia assenza, consegnare al mio vicino Sig. _____

L'eventuale fattura deve essere richiesta al momento dell'ordine (art. 22 del D.P.R. 26/10/72 n. 633). Ogni ordine è soggetto all'approvazione dell'Azienda.

Buono da compilare in stampatello, ritagliare e spedire in busta chiusa a:

S.S.T.C. Srl Cassine di Pietra Casella Postale n. 1 - 36070 San Pietro Mussolino VI

Informativa sul trattamento dei dati personali: S.S.T.C. S.r.l. Titolare del Trattamento tratterà i dati inseriti in questo coupon per l'invio del prodotto Cassine di Pietra richiesto e per verificare l'esito della spedizione. Con il Suo consenso, S.S.T.C. Srl potrà inoltre informarla, anche mediante il telefono, sulle offerte e iniziative promozionali relative ai prodotti dell'Azienda. I Suoi dati non saranno diffusi e solo con il Suo consenso potranno essere comunicati, solo in Italia, ad altre selezionate società che effettuano vendite per corrispondenza per presentarle le loro proposte. L'elenco di tali società è a disposizione presso il Titolare del Trattamento. La fornitura dei dati è facoltativa ma, in mancanza di questi, la Sua richiesta non può essere evasa. I dati saranno trattati solo da responsabili ed incaricati preposti alla gestione degli ordini e al contatto con i Clienti. In qualsiasi momento Lei potrà chiedere la modifica, la correzione o la cancellazione dei dati scrivendo al Titolare del Trattamento "S.S.T.C. Srl - Cassine di Pietra, Via La Fabbrica 1 - 36070 San Pietro Mussolino (VI)". Per conoscere i dettagli sul trattamento dei dati, visiti la sezione privacy del nostro Sito Internet www.cassine.com. Dichiarazione di consenso: presa visione dell'Informativa, consento al trattamento dei miei dati personali per essere informato, anche telefonicamente, sulle iniziative promozionali e commerciali di S.S.T.C. Srl - Cassine di Pietra.

SI NO (N.B. Solo barrando SI, potrà usufruire delle nostre offerte riservate ai Clienti) Consento alla comunicazione dei dati ad altre società che effettuano vendite per corrispondenza, come precisato nell'Informativa. SI NO (N.B. Solo barrando SI, potrà usufruire delle offerte formulate da aziende da noi selezionate)