CORSO FAD ECM

SCUOLA DI CUCINA INTEGRATA 2025

50 crediti ECM

Contributo di Partecipazione:
Quota di iscrizione 269€*
Quota associati ENPAB 239€*
Tariffa tasse incluse
Corso attivo dall' 8 gennaio 2025 al 5 dicembre 2025

Giorgia Olivieri
Founder di Dottori & Sapori
e Project manager

Direttore Scientifico
Dr. Etta Finocchiaro
Medico, Dietologa,
Specialista in Scienza
dell'Alimentazione
e Nutrizione Clinica Oncologica.

40 ricette a tema suddivise per argomento + 1 video lezione di cucina durata di 2 H

Enpab
Patrocinio morale

Dottori & Sapori

50 crediti ECM

IL MATERIALE A DISPOSIZIONE

- 8 MODULI completI di ricette e bibliografie interamente REALIZZATI IN PDF
- PLUS: VIDEO LEZIONE PRATICA DI CUCINA DISMETABOLICA realizzata in collaborazione
- con il Dietista Dott. Luca Borelli

PLUS
40 RICETTE A TEMA

Corso attivo dall' 8 gennaio 2025 al 5 dicembre 2025

Nr. Protocollo evento 403-437725

ELENCO DELLE PROFESSIONI ACCREDITATE:
professioni sanitarie: Medico chirurgo (tutte le discipline), Odontoiatra, Farmacista, Psicologo, Biologo, Chimico, Fisico, Assistente sanitario, Dietista, Educatore professionale, Fisioterapista, Infermiere, Ostetrica/o

ISCRIVITI ORA

PERCHE' PARTECIPARE:

- Avrai un aggiornamento in nutrizione e dietetica applicata
- Otterrai più efficacemente gli obiettivi di salute dei tuoi pazienti
- Acquisirai una preparazione approfondita su temi nutrizionali specifici, soprattutto in ottica del rapporto con il paziente
- Fidelizzerai i tuoi pazienti che affronteranno con più piacere e costanza la dieta realizzando piani nutrizionali più stimolanti
- Per far si che una educazione alimentare sana e gustosa possa essere per i tuoi pazienti non solo cura a sostegno di patologie, intolleranze e allergie alimentari ma anche prevenzione, trasformandosi in un vero e proprio stile di vita alimentare.

ISCRIVITI ORA

INTRODUZIONE

Cara/o collega,
La “Scuola di Cucina Integrata” (SCI), nasce dall’idea di concretizzare le conoscenze scientifiche legate al mondo della nutrizione. L’obiettivo è quello di fornire un aggiornamento in nutrizione e dietetica applicata al personale medico sanitario al fine di acquisire competenze nella gestione del paziente e del rapporto con quest’ultimo.

ISCRIVITI ORA

METODO E MATERIALI

La SCI divisa in moduli è realizzata da docenti universitari affiancati da liberi professionisti. Le ricette sono parte integrante e fondamentale del percorso per poter apprendere al meglio come cucinare con nuove tecniche di cottura nel rispetto della bioattività degli alimenti e del loro potere nutraceutico.

Direttore Scientifico
Dr. Etta Finocchiaro
Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Clinica
Azienda Ospedaliera Città della Salute e della Scienza di Torino.

ISCRIVITI ORA

A CHI SI RIVOLGE IL PERCORSO FORMATIVO

I percorso di SCI è destinato a professionisti medici e sanitari, i quali si trovano a dover tradurre il linguaggio scientifico in norme di educazione alimentare comprensibili e applicabili. Le tematiche affrontate nei moduli riguardano: l'uso delle spezie, la gestione della celiachia, del dismetabolismo, della ristorazione collettiva e dei disturbi del comportamento alimentare, l'alimentazione fuori casa, l'alimentazione vegana e quella in tutte le fasi della vita della donna.

ISCRIVITI ORA

RISULTATI

I risultati attesi prevedono: l'acquisizione di competenze per la gestione di soggetti con diagnosi di patologie che richiedono attenzione alla dieta; la capacità di trasmettere il valore e il ruolo di rilievo che una corretta preparazione dei cibi può avere sulla salute, trasformandosi in una vera necessità a volte sottovalutata.

La crescente varietà di informazioni relative al settore nutrizionale pone la necessità di identificare riferimenti validi da cui ottenere informazioni attendibili e basate su risultati scientifici.

La SCI rappresenta una realtà che mette insieme professionisti appassionati, desiderosi di trasmettere l'importanza di una buona educazione alimentare, soprattutto in situazioni di difficile gestione.

ISCRIVITI ORA

I MODULI

1)Cucina dismetabolica

Cos'è il colesterolo, cosa sono le dislipidemie, cos'è il diabete

Le ricette del Senza con gusto e leggerezza

2) Cucina glutine free

Il glutine e la celiachia

Ricette glutine free

3) Cucina dei disturbi del comportamento alimentare

Quali sono, come riconoscerli e come affrontarli

Riappropriamoci del gusto

4) Cucina delle spezie

Cosa troviamo e dove

Ricette dal mondo

5) Cucina della ristorazione collettiva

Come imparare a costruire i grandi menù

Le ricette

6) Cucina vegan

Che tipo di vegetariani esistono e come riconoscerli

Ricette versatili e gustose

ISCRIVITI ORA

I MODULI

7) Cucina fuori casa

Piatto unico: come sceglierlo fuori casa
Il pranzo al sacco

8) LA Cucina nella vita della donna

Gli stadi della vita della donna dall'età fertile alla menopausa
Ad ogni stadio una ricetta

Al termine della fruizione del materiale sarà effettuato il Test di valutazione ECM.
Il corso fad, test ecm compresi, deve essere svolto tassativamente entro il 5 dicembre 2025.

Il corso è stato organizzato con la gentile collaborazione di:

AKESIOS FORMAZIONE & CONGRESSI GROUP

Dottori & Sapori di Olivieri Giorgia
Via Rimini, 14 - 43122 Parma (PR)
Mobile +39.334 1402333
P. IVA 02906110347
e-mail: info@dottoriesapori.it
www.dottoriesapori.it