Dottori & Sapori

50 crediti ECM

CORSO FAD ECM

ALIMENTAZIONE, MOVIMENTO E BENESSERE PSICO FISICO NELLE PATOLOGIE ONCOLOGICHE FEMMINILI 2025

Contributo di partecipazione:

- **Quota di iscrizione 269€***
- **Quota associati ENPAB 239€***

***Tariffe tasse incluse**

Corso attivo
dal 7 FEBBRAIO 2025
al 15 dicembre 2025

Enpab
Patrocinio morale

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

L'edizione si arricchisce
di nuovi studi e ricerche sul microbiota

Dottori & Sapori®

50 crediti ECM

IL MATERIALE A DISPOSIZIONE

- 10 MODULI REALIZZATI IN PDF COMPLETI DI BIBLIOGRAFIE
- 1 MODULO CON 73 RICETTE SUDDIVISE PER MOMENTO DI SOMMINISTRAZIONE ALLA PAZIENTE
  IN CUCINA CON LA DOTT.SSA ETTA FINOCCHIARO
- VIDEO DI PRESENTAZIONE TEORICO-PRATICA DEL CORSO FAD
- VIDEO LEZIONE PRATICA DI CUCINA A TEMA

A CHI SI RIVOLGE IL PERCORSO FORMATIVO:

ACCREDITAMENTO ECM PER TUTTE LE PROFESSIONI SANITARIE

Corso attivo dal 7 FEBBRAIO 2025 Fino al 15 DICEMBRE 2025

Nr. Protocollo evento 403-442196

PLUS:
LA CORRETTA ALIMENTAZIONE DURANTE LA CHEMIOTERAPIA NEOADJUVANTE NELLE PATOLOGIE ONCOLOGICHE FEMMINILI

ISCRIVITI ORA

PERCHE' PARTECIPARE:

- Acquisirai precise strategie d'azione che ti consentiranno di conoscere e adeguare passo passo l'alimentazione in ogni fase della malattia e dello stato di salute della paziente oncologica.
- Per trasmettere il valore e il ruolo di rilievo che un adeguato stile di vita completo di attività fisica può avere sulla salute, dove evidenze scientifiche dimostrano che ha effetti benefici sulla prevenzione primaria e secondaria di patologie.
- Per aggiornare e approfondire le tue competenze e la tua capacità di supportare le pazienti oncologiche e la loro famiglia.
- Gli operatori sanitari più formati su questi argomenti sono più protetti di fronte ai rischi di stress che queste tematiche generano.

ISCRIVITI ORA

INTRODUZIONE

Cara/o collega,
Il nuovo percorso Fad che già ha ottenuto i Patrocini morali di ASAND Associazione Scientifica Alimentazione Nutrizione e Dietetica e ENPAB Ente Nazionale Previdenza e Assistenza Biologi, nasce per fornire al professionista sanitario una formazione specifica e pratica che possa immediatamente essere applicata alla professione svolta, come supporto alla terapia medica in atto o adatta al percorso di recupero e guarigione, proponendo un vero e proprio stile di vita salutare adeguato al mantenimento dello stato di salute della paziente nel tempo.

ISCRIVITI ORA

INTRODUZIONE

Cara/o collega,
Il nuovo percorso Fad nasce per fornire al professionista sanitario una formazione specifica e pratica che possa immediatamente essere applicata alla professione svolta, come supporto alla terapia medica in atto o adatta al percorso di recupero e guarigione, proponendo un vero e proprio stile di vita salutare adeguato al mantenimento dello stato di salute della paziente nel tempo.

ISCRIVITI ORA

METODO E MATERIALI

Il corso è frutto di ricerche svolte da professionisti sanitari su servizi ospedalieri di oncologia e nutrizione clinica unito al lavoro di liberi professionisti a cui si affianca il supporto pratico della redazione di Dottori & Sapori nella stesura del ricettario, completo di tabelle nutrizionali.

Il materiale di studio è suddiviso in 11 moduli realizzati interamente in pdf; a supporto è presente materiale video (extra fad).

La prima parte è interamente dedicata all'alimentazione nelle patologie oncologiche femminili e mette a disposizione del professionista sanitario precise strategie d'azione che gli consentiranno di conoscere e adeguare, passo passo, l'alimentazione in ogni fase della malattia e dello stato di salute della paziente oncologica e termina con un corposo ricettario dedicato all'argomento trattato, dove sarà possibile trovare ricette sane e gustose, da inserire nelle varie fasi della malattia utili per costruire piani nutrizionali adeguati ad ogni esigenza, comprese quelle anti nausea indispensabili per potere garantire sempre alle pazienti in cura un'adeguata nutrizione.
La seconda parte tratta nello specifico un approfondimento in Psicologia Clinica della Riabilitazione e del Movimento motorio-cognitivo, fondamentale per un recupero post intervento ottimale e per uno stato di salute da mantenere nel tempo dove, agire sulla malattia con la terapia del movimento, può migliorare non solo la salute fisica ma anche quella mentale della paziente.
La parte conclusiva del corso fad e' dedicata all'accoglienza della paziente e al supporto alla famiglia.

ISCRIVITI ORA

MALATTIA, SOFFERENZA, STRESS E PREPARAZIONE

“Davanti a una malattia oncologica soprattutto di fronte a un’incognita diagnostica o con prognosi infausta, la sofferenza si estende ai familiari. A volte, anche agli operatori, specie a quelli che quotidianamente sono esposti a situazioni limite di dolore.
Grazie all’attenta, consapevole e programmata gestione della sofferenza psichica l’intera organizzazione ne trae vantaggio e gli stessi piani terapeutici ne guadagnano in efficacia. Pazienti meno angosciati e psicologicamente sostenuti nell’impatto della malattia sviluppano comportamenti funzionali che migliorano la compliance e, quindi, l’efficacia delle cure.
Familiari più adeguatamente informati e più sopportati dal punto di vista psicologico, partecipano con più adeguatezza al processo di assistenza. Infine e non per importanza, gli operatori sanitari più formati sono più protetti di fronte ai rischi di stress.”

Dott.ssa Michela Calandretti
Psicologa esperta in Psicologia Clinica della Riabilitazione
e del Movimento motorio-cognitivo

RISULTATI

Riteniamo che un percorso così strutturato possa fornire al professionista sanitario una visione a 360 gradi della malattia e sul percorso di guarigione e di mantenimento della paziente, capendo anche quali possono essere i professionisti di rilievo a cui affiancarsi per aiutarla, sostenerla e consigliarla al meglio.

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

I MODULI

I) INTRODUZIONE ALL'ARGOMENTO
A cura della Dott.ssa Etta Finocchiaro e della dott.ssa Viviana contu
L'introduzione dello stile di vita sulla patologia tumorale.
La malattia oncologica femminile: prevenzione primaria e secondaria.

2) RAPPORTO CIBO/TUMORE
A cura della Dott.ssa Etta Finocchiaro
Come i macro e micronutrienti modulano il rapporto alimentazione e tumore

3) MICROBIOTA IN ONCOLOGIA
A cura della Dott.ssa Etta Finocchiaro
Alla scoperta del microbiota nel rapporto cibo-tumore

4) LA DIETA NELLE VARIE FASI DELLA MALATTIA
A CURA DELLA DOTT.SSA ETTA FINOCCHIARO
Percorsi dietologici nelle varie fasi della malattia

5) DALLA TEORIA ALLA PRATICA
A CURA DELLA DOTT.SSA ETTA FINOCCHIARO
Come affrontare la quotidianità

6) LA CUCINA IN ONCOLOGIA
A cura della Redazione di Dottori & Sapori
Ricettario completo di tabelle nutrizionali

ISCRIVITI ORA

7) MOVIMENTO E ONCOLOGIA
A CURA DELLA DOTT.SSA MICHELA CALANDRETTI
Ruolo dell'attività motoria come prevenzione primaria e secondaria nelle malattie neoplastiche

8) MOVIMENTO E NEUROPLASTICITA'
A CURA DELLA DOTT.SSA MICHELA CALANDRETTI
Come sfruttare l'enorme plasticità della nostra psiche alla base dell'infinita capacità di apprendere nuovi movimenti fisici e cognitivi

9) MODELLO BIOPSICOSOCIALE IN ONCOLOGIA
A CURA DELLA DOTT.SSA MICHELA CALANDRETTI
Strategia di approccio nello studio nella malattia e variabilità dei fattori biologici, fisici e cognitivi.

10) CANCRO E FAMIGLIA
A CURA DELLA DOTT.SSA MICHELA CALANDRETTI
Indagine sull'identificazione delle fragilità famigliari di fronte all'insorgenza del cancro.

11) COMUNICAZIONE ED EMPATIA IN ONCOLOGIA
A CURA DELLA DOTT.SSA MICHELA CALANDRETTI
Ruolo della comunicazione nell'introdurre, sintetizzare e rinforzare modelli di pensiero, di sentimento e di comportamento.

il Test di valutazione ECM presente può essere svolto al termine di ogni modulo o al termine della fruizione di tutto il materiale.

TUTTO IL MATERIALE, TEST ECM COMPRESI, VA SVOLTO TASSATIVAMENTE ENTRO E NON OLTRE IL 15 DICEMBRE 2025

Il corso è stato organizzato con la gentile collaborazione di: