



8 MODULI completi di ricette e bibliografie interamente
REALIZZATI IN PDF
PLUS: VIDEO LEZIONE PRATICA DI CUCINA
DISMETABOLICA

ISCRIZIONI APERTE
DAL 22 GENNAIO 2023
FINO AL 21 GENNAIO 2024



Ente Nazionale di
Previdenza e Assistenza
a favore dei Biologi



FAD
50
crediti
ECM

Contributo di Partecipazione:

Quota di iscrizione € 249,00 tasse incluse*

Associati ASAND ed ENPAB € 219,00 tasse incluse*

[CLICCA QUI](#)

Perché 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 sì 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.

*Operazione in franchigia da IVA ai sensi della Legge 190 del 23 Dicembre 2014, art. 1, commi 54-89

*Operazione effettuata ai sensi dell'art. 1, commi 54-89 della Legge 190/2014 così come modificato dalla Legge 208/2015 e dalla Legge 145/2018.



“FAD SCUOLA DI CUCINA INTEGRATA”

INTRODUZIONE

Cara/o collega,

La “Scuola di Cucina Integrata” (SCI), che ha ottenuto il **Patrocinio morale di ENPAB Ente Nazionale Previdenza e Assistenza Biologi**, 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.**

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. Concetta Finocchiaro
Specialista in Scienza dell’Alimentazione e Nutrizione Clinica
Azienda Ospedaliera Città della Salute e della Scienza di Torino.**



A CHI SI RIVOLGE IL PERCORSO FORMATIVO

Il 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.**

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.

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

Dottori & Sapori di Olivieri Giorgia

Via Rimini, 14 - 43122 Parma (PR)

Mobile +39.333.2031156

P. IVA 02906110347

e-mail: giorgia.olivieri@dottoriesapori.it

www.dottoriesapori.it



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

6) CUCINA VEGAN

Che tipo di vegetariani esistono e come riconoscerli

Ricette versatili e gustose

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



ELENCO DI TUTTE LE PROFESSIONI SANITARIE CHE POSSONO ESSERE ACCREDITATE

Questo corso è accreditato ECM e conferisce 50 crediti alle seguenti professioni sanitarie: Medico chirurgo (tutte le discipline), Odontoiatra, Farmacista, Psicologo, Biologo, Chimico, Fisico, Assistente sanitario, Dietista, Educatore professionale, Fisioterapista, Infermiere, Ostetrica/o

**Al termine della fruizione di tutto il materiale sarà effettuato
il Test di valutazione ECM**

Fad Scuola di cucina integrata Nr. Protocollo 403-372796

ISCRIVITI

Dottori & Sapori di Olivieri Giorgia

Via Rimini, 14 - 43122 Parma (PR)

Mobile +39.333.2031156

P. IVA 02906110347

e-mail: giorgia.olivieri@dottoiesapori.it