



Scuola di **cucina integrata**

per esperti in **nutrizione** e per
tutte le **professioni sanitarie**



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE



ANDID
ASSOCIAZIONE
NAZIONALE
DIETISTI



Università
degli Studi
di Palermo

unipa
2020
la terza missione



**8 MODULI completi di ricette e
bibliografie interamente REALIZZATI IN
PDF che verranno tutti forniti al momento
dell'iscrizione**

**ISCRIZIONI APERTE FINO
AL 14 GIUGNO 2021**

Clicca qui

Perché partecipare?

- Avrete un aggiornamento in nutrizione e dietetica applicata
- Otterrete più efficacemente gli obiettivi di salute dei vostri pazienti
- Acquisirete una preparazione approfondita su temi nutrizionali specifici, soprattutto in ottica del rapporto con il paziente
- Creerete ricette gustose, non solo sane ed equilibrate
- Fidelizzerete i vostri pazienti che affronteranno con più piacere e costanza la dieta
- Realizzerete menù più stimolanti provandoli direttamente nella vostra cucina



NUTRIZIONE E CUCINA: "SCUOLA DI CUCINA INTEGRATA"

I DOCENTI

Il team è composto da **Docenti Universitari** supportati da **esperti nel settore** per creare una perfetta sinergia tra Accademia e competenza sul campo.



RENATA BRACALE

Ricercatore e Docente in Nutrizione presso l'Università degli Studi del Molise. Coordinatrice scientifica del progetto.



EMANUELA FERRARA

Dietista e cultore della materia in Nutrizione presso l'Università degli Studi del Molise.



GIULIA ACCARDI

Ricercatore nel campo dell'invecchiamento e della nutrizione presso Università degli Studi di Palermo.



LUCA BORELLI

Dietista. Master in dietetica renale, libero professionista a Reggio Emilia presso Atlas Studio, poliambulatorio privato San Michele, ACTF sanità amica e Centro riabilitativo reggiano.



GIORGIA OLIVIERI

Founder del blog Dottori & Sapori. Esperta di cucina.

www.dottoriesapori.it

INTRODUZIONE

Cara/o collega,

La "Scuola di Cucina Integrata" (SCI), **patrocinata dall'Università degli Studi del Molise, dall'Università degli Studi di Palermo e dall'Associazione Nazionale Dietisti**, 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 fine di acquisire competenze nella gestione del paziente e del rapporto con quest'ultimo**. Si vuole permettere al professionista in campo nutrizionale di delineare un percorso di salute per ogni soggetto, che vada dall'inquadramento dell'aspetto fisiopatologico alle metodiche di cottura da adottare quotidianamente e per specifiche esigenze.

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.**



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE



ANDID
ASSOCIAZIONE
NAZIONALE
DIETISTI

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



Università
degli Studi
di Palermo

unipa
2020
la terza missione



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

LE LEZIONI

1) CUCINA DISMETABOLICA

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

Dott.ssa Renata Bracale

Le ricette del Senza con gusto e leggerezza

Dott.ssa Renata Brancale

Dott. Luca Borelli

2) CUCINA GLUTINE FREE

Il glutine e la celiachia

Dott.ssa Giulia Accardi

Ricette glutine free

Dott.ssa Giulia Accardi



3) **CUCINA DEI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE**

Quali sono, come riconoscerli e come affrontarli

Dott.ssa Emanuela Ferrara

Riappropriamoci del gusto

Dott.ssa Emanuela Ferrara

4) **CUCINA DELLE SPEZIE**

Cosa troviamo e dove

Dott.ssa Renata Bracale

Ricette dal mondo

Dott.ssa Renata Bracale

5) **CUCINA DEI GRANDI NUMERI**

I miei studi con Milano Ristorazione

Dott.ssa Renata Bracale

Come costruire i grandi menù

Dott.ssa Renata Bracale

Dott. Luca Borelli

6) **CUCINA VEGAN**

Che tipo di vegetariani esistono e come riconoscerli

Dott.ssa Emanuela Ferrara

Ricette versatili e gustose

Dott.ssa Emanuela Ferrara

7) **CUCINA FUORI CASA**

Piatto unico: come sceglierlo fuori casa

Dott.ssa Renata Bracale

Il pranzo al sacco

Dott.ssa Renata Bracale

Dott. Luca Borelli

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



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE



ANDID
ASSOCIAZIONE
NAZIONALE
DIETISTI

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



Università
degli Studi
di Palermo

unipa
2020
la terza missione



8) LA CUCINA NELLA VITA DELLA DONNA

Gli stadi della vita della donna dall'età fertile alla menopausa

Dott.ssa Giulia Accardi

Ad ogni stadio una ricetta

Dott.ssa Giulia Accardi

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE

Soci ANDID – ENPAB € 219,00 iva inclusa

Non Soci € 249,00 iva inclusa

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



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE



ANDID
ASSOCIAZIONE
NAZIONALE
DIETISTI

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



Università
degli Studi
di Palermo

unipa
2020
la terza missione