



AKESIOS
FORMAZIONE & CONGRESSI GROUP

*Dottori
& Sapori*

Con il patrocinio di:

AS
AND


Enpab

**Iscriviti alla FAD
numero #1
di Dottori&Sapori**

**-40%
entro
14/02**

**50
crediti
ECM**

**Fino al 14 Febbraio
PROMO LANCIO**

- 40%

**su La scuola
di cucina integrata**



Contributo di Partecipazione:

Quota di iscrizione € 159,00 tasse incluse

ANZICHE' €269 tasse incluse

[CLICCA QUI](#)

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

Corso attivo dal 06 FEBBRAIO 2024

Fino al 31 DICEMBRE 2024

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.



“FAD SCUOLA DI CUCINA INTEGRATA”

INTRODUZIONE

Cara/o collega,

La “Scuola di Cucina Integrata” (SCI), che ha ottenuto i Patrocini morali di **ASAND Associazione Scientifica Alimentazione Nutrizione e Dietetica** e **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. Etta 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



- 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

- 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 del materiale sarà effettuato
il Test di valutazione ECM.**

**Il corso fad, test ecm compresi, deve essere svolto tassativamente
entro il 31 dicembre 2024.**

Fad Scuola di cucina integrata Nr. Protocollo 403-407944

[ISCRIVITI](#)

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



Il corso è stato organizzato con la gentile collaborazione di:

