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

FAD 50 crediti ECM

ISCRIZIONI APERTE
DAL 22 GENNAIO 2023
FINO AL 21 GENNAIO 2024

Enpab
Ente Nazionale di Previdenza e Assistenza a favore dei Biologi

Contributo di Partecipazione:

Quota di iscrizione € 249,00 tasse incluse

Associati 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 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.

“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. 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

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.**

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

***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

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

Dottori & Sapori di Olivieri Giorgia

Via Rimini, 14 - 43122 Parma (PR)

Mobile +39.333.2031156

P. IVA 02906110347

e-mail: giorgia.olivieri@dottoiesapori.it