



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



ISCRIZIONI APERTE
DAL 22 GENNAIO 2023
FINO AL 21 GENNAIO 2024

Contributo di Partecipazione:

Quota di iscrizione € 249,00 tasse incluse

Associati ASAND € 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.



“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.**

Dottori & Sapori di Olivieri Giorgia
Via Rimini, 14 - 43122 Parma (PR)
Mobile +39.333.2031156-3341402333
P. IVA 02906110347
e-mail: giorgia.olivieri@dottoriesapori.it
www.dottoriesapori.it



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 +39.333.2031156-3341402333
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

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

Dottori & Sapori di Olivieri Giorgia
Via Rimini, 14 - 43122 Parma (PR)
Mobile +39.333.2031156-3341402333
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

ISCRIVITI

Dottori & Sapori di Olivieri Giorgia
Via Rimini, 14 - 43122 Parma (PR)
Mobile +39.333.2031156-3341402333
P. IVA 02906110347
e-mail: giorgia.olivieri@dottoriesapori.it
www.dottoriesapori.it



Il corso è stato organizzato con la gentile collaborazione di:



Dottori & Sapori di Olivieri Giorgia
Via Rimini, 14 - 43122 Parma (PR)
Mobile +39.333.2031156-3341402333
P. IVA 02906110347
e-mail: giorgia.olivieri@dottoriesapori.it
www.dottoriesapori.it

Dottori
& Sapori

ALIMENTAZIONE E BENESSERE PSICO-FISICO NELLE PATOLOGIE ONCOLOGICHE FEMMINILI

AS
AND
Associazione
Scientifica
Alimentazione
Nutrizione
e Dietetica

**CORSO FAD APERTO A TUTTE
LE PROFESSIONI SANITARIE**

Enpab
Ente Nazionale di
Previdenza e Assistenza
a favore dei Biologi

10 MODULI REALIZZATI IN PDF COMPLETI DI
BIBLIOGRAFIE
+ MODULO CON 69 RICETTE SUDDIVISE PER MOMENTO
DI SOMMINISTRAZIONE
VIDEO DI PRESENTAZIONE DEL CORSO FAD
PLUS: 1 VIDEO LEZIONE PRATICA DI CUCINA

FAD
50

crediti
ECM

**ISCRIZIONI APERTE
DAL 31 GENNAIO 2023
FINO AL 30 GENNAIO 2024**

Contributo di Partecipazione:

Quota di iscrizione per tutti € 249,00 tasse incluse

Associati ASAND € 219,00 tasse incluse

SCOPRI GLI ARGOMENTI

Perchè 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.**



“ALIMENTAZIONE E BENESSERE PSICO FISICO NELLE PATOLOGIE ONCOLOGICHE FEMMINILI”

INTRODUZIONE

Cara/o collega,

Il nuovo percorso Fad che 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.

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 e supportati da materiale video.**

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 del paziente e della sua famiglia dal punto di vista emotivo.

Dottori & Sapori di Olivieri Giorgia
Via Rimini, 14 - 43122 Parma (PR)
Mobile +39.333.2031156-3341402333
P. IVA 02906110347
e-mail: giorgia.olivieri@dottoriesapori.it
www.dottoriesapori.it



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

Dottori & Sapori di Olivieri Giorgia
Via Rimini, 14 - 43122 Parma (PR)
Mobile +39.333.2031156-3341402333
P. IVA 02906110347
e-mail: giorgia.olivieri@dottoriesapori.it
www.dottoriesapori.it



A CHI SI RIVOLGE IL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso è aperto a tutte le professioni sanitarie.

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



I MODULI

1) INTRODUZIONI 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 DOTT.SSA ETTA FINOCCHIARO E DELLA REDAZIONE DI
DOTTORI & SAPORI

Ricettario completo di tabelle nutrizionali



N7) 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 BIOPSIOSOCIALE 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.



Fad Alimentazione e benessere psico fisico nelle patologie oncologiche femminili

Nr. Protocollo evento 403-374348

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 29 GENNAIO 2024.

ISCRIVITI ORA

Dottori & Sapori di Olivieri Giorgia
Via Rimini, 14 - 43122 Parma (PR)
Mobile +39.333.2031156-3341402333
P. IVA 02906110347
e-mail: giorgia.olivieri@dottoriesapori.it
www.dottoriesapori.it



Il corso è stato organizzato con la gentile collaborazione di:



Dottori & Sapori di Olivieri Giorgia
Via Rimini, 14 - 43122 Parma (PR)
Mobile +39.333.2031156-3341402333
P. IVA 02906110347
e-mail: giorgia.olivieri@dottoriesapori.it
www.dottoriesapori.it