

CORSO PER CHEF SANITARIO

Corso di specializzazione per
il personale di cucina delle
strutture sanitarie e sociosanitarie.

IL CORSO È ORGANIZZATO DA



INFO E ISCRIZIONI > nutrireconcura.org

CORSO PER

CHEF SANITARIO

**Il corso per
CHEF SANITARIO
è un programma di
specializzazione rivolto a
professionisti con un
sufficiente background
tecnico, interessati ad
acquisire competenze
specifiche utili per operare
in modo efficace in
strutture sanitarie e
sociosanitarie.**

È un corso intensivo e interdisciplinare che vede come docenti da un lato di figure di primo piano nel mondo scientifico e accademico e di grande esperienza in ambito sanitario (nutrizionisti, geriatri, foniatri, neurologi, logopedisti, dietisti) e dall'altro di chef e professionisti della ristorazione. **Il percorso formativo si articolerà in lezioni teoriche in aula, attività di laboratorio, lezioni online.** Il corso si svolgerà in parte presso la sede di Cast Alimenti a Brescia e in parte sulla piattaforma online di Cast.

IL CONTESTO DA CUI NASCE

Il corso per Chef Sanitario nasce per rispondere all'esigenza di integrare **competenze di cucina e competenze di base nutrizionali e sanitarie**, con lo scopo di facilitare il dialogo, interazione e sinergia tra gli chef che curano



la ristorazione in ambito sanitario e sociosanitario e il personale sanitario e assistenziale delle strutture. È infatti importante che **tutti gli attori del percorso di cura e alimentazione siano coinvolti in un comune progetto** e obiettivo e che il linguaggio, le conoscenze di fondo, le problematiche dei rispettivi ambiti siano temi condivisi e comuni.

Solo mediante un comune obiettivo e un costante dialogo è infatti possibile offrire ai pazienti e agli ospiti delle strutture le migliori proposte alimentari e le soluzioni più adeguate per far sì che **l'alimentazione sia adeguata dal punto di vista sanitario e nutrizionale e al tempo stesso per preservare il piacere e il gusto** che rappresentano un elemento essenziale nella qualità di vita, soprattutto di chi è più fragile.

OBIETTIVI FORMATIVI

**SVILUPPARE UN
LINGUAGGIO ED
OBIETTIVI COMUNI
TRA LA CUCINA
E IL REPARTO**

**SVILUPPARE
CONOSCENZA
RECIPROCA DELLE
MANSIONI E DELLE
COMPETENZE**

**SVILUPPARE STRUMENTI
DI DIALOGO TRA LE
FIGURE COINVOLTE
NEL PERCORSO DI CURA
E DI ALIMENTAZIONE**

**SVILUPPARE
CAPACITÀ
DI ANALISI
E PREVISIONE
DEI COSTI**

**SVILUPPARE
TRASVERSALITÀ
DELLE COMPETENZE
E FORMAZIONE
CONTINUA**

**SVILUPPARE
CONOSCENZA
SULLE INNOVAZIONI
TECNOLOGICHE**

OBIETTIVI GENERALI

CORSO PER
CHEF
SANITARIO



**RIDURRE L'ESIGENZA
DI INTEGRAZIONE
NUTRIZIONALE,
FARMACI E CURE
CAUSATE DA
MALNUTRIZIONE**

**MIGLIORARE
LA QUALITÀ
DI VITA
DEI PAZIENTI**

**MIGLIORARE
LO STATO
NUTRIZIONALE DEI
PAZIENTI, PREVENIRE
LA MALNUTRIZIONE**

**RIDURRE
E LE PATOLOGIE
CONNESSE CON
MALNUTRIZIONE
E DISFAGIA**

**OTTIMIZZARE
LE RISORSE
E MIGLIORARE
LA QUALITÀ**

**MIGLIORARE
GLI APPORTI
NUTRIZIONALI
E LA SICUREZZA
SANITARIA**

CALENDARIO LEZIONI

ARGOMENTO	DOCENTE	DIDATTICA	DATA
Principi di nutrizione	SAMIR SUKKAR	PRESENZA	lun 11 / 9 9.00 - 10.00
Alimentazione e Geriatria	ANDREA UNGAR	PRESENZA	lun 11 / 9 10.00 - 11.00
Malnutrizione e patologie correlate	SERGIO DIMORI	PRESENZA	lun 11 / 9 11.00 - 12.00
Linee guida per la somministrazione degli alimenti in RSA	GIANFRANCO PACCIONE	PRESENZA	lun 11 / 9 12.00 - 13.00
Tecniche di cucina: organizzazione della cucina in RSA	ANGELO BISCOTTI / NICOLA MICHIELETTO	LABORATORIO	lun 11 / 9 14.00 - 15.00
Tecnologie al servizio della pianificazione	ANGELO BISCOTTI / NICOLA MICHIELETTO	LABORATORIO	lun 11 / 9 15.00 - 18.00
Sistemi di produzione a confronto. Esempi pratici	ANGELO BISCOTTI / NICOLA MICHIELETTO	LABORATORIO	mar 12 / 9 9.00 - 18.00
Screening e Monitoraggio Nutrizionale	LAURA POLATO	ON LINE	lun 18 / 9 15.00 - 16.00
Pianificazione Nutrizionale	ALICE CARRARO	ON LINE	lun 18 / 9 16.00 - 17.00
Disfagia e Presbifagia	SALVATORE COSCARELLI	ON LINE	mer 20 / 9 15.00 - 16.00
Sicurezza alimentare e sicurezza reologica	SERGIO DIMORI	ON LINE	mer 20 / 9 16.00 - 17.00
Test e valutazione della disfagia	ANTONIO AMITRANO	ON LINE	ven 22 / 9 15.00 - 16.00

CORSO PER
CHEF
SANITARIO



ARGOMENTO	DOCENTE	DIDATTICA	DATA
Posture e manovre di compenso	ANTONIO AMITRANO	ON LINE	ven 22 / 9 16.00 - 17.00
Alimentazione e terapie farmacologiche	GIANFRANCO PACCIONE	ON LINE	lun 25 / 9 15.00 - 16.00
Idratazione del paziente e micronutrizione	GIANFRANCO PACCIONE	ON LINE	lun 25 / 9 16.00 - 17.00
Diete a consistenza modificata	CHIARA REGA	ON LINE	mer 27 / 9 15.00 - 16.00
Le linee guida IDDSI International Dysphagia Diet Standardisation Initiative	CARLO PEDROLLI	ON LINE	mer 27 / 9 16.00 - 17.00
Alimentazione e neurologia	GABRIELE SICILIANO	ON LINE	ven 29 / 9 15.00 - 16.00
Cibo, memoria, piacere, cura	ALESSIA CAVALLARO	ON LINE	ven 29 / 9 16.00 - 17.00
Cotture differenziate e differite. Esempi di menù	ANGELO BISCOTTI / NICOLA MICHIELETTO	LABORATORIO	mar 17 / 10 9.00 - 12.00 14.00 - 18.00
Organizzazione ristorazione in RSA, Ospedale, Cohousing, Domiciliare	LUIGI TONELLATO	ON LINE	mar 17 / 10 12.00 - 13.00
Esempi preparazione e considerazioni	ANGELO BISCOTTI / NICOLA MICHIELETTO	LABORATORIO	mer 18 / 10 9.00 - 12.00 14.00 - 18.00
Ristorazione e nutrizione clinica	CARLO PEDROLLI	PRESENZA	mer 18 / 10 12.00 - 13.00

CORSO PER CHEF SANITARIO



Dal 1997 la Scuola di Cucina e dei mestieri del Gusto Un Centro di Formazione all'avanguardia in cui sia i giovani che i professionisti della ristorazione

hanno a disposizione nozioni, insegnamenti e tecnologie per conciliare la conoscenza con la pratica. Struttura a capitale interamente privata nata dalla volontà di Iginio Massari e Vittorio Santoro 25 Anni di attività in continua espansione senza alcun contributo pubblico 12 Laboratori di altissimo profilo tecnico e funzionali alla didattica con postazioni individuali e di gruppo Laboratorio di R&S Campus con 44 camere.



Nutrire con Cura Academy realizza corsi ECM, Seminari, Webinar, FAD e altre iniziative di formazione dedicate

al tema dell'alimentazione sanitaria e in particolare alle fragilità alimentari. Collaborano con l'Accademia professionisti del mondo sanitario di grande esperienza nei vari ambiti e discipline e le attività sono coordinate da un Comitato Scientifico a cui partecipano figure di primo piano nel mondo accademico e scientifico.



È l'azienda leader nel settore dell'alimentazione dei pazienti che soffrono di disfagia mediante soluzioni da lei stessa ideate e sviluppate. Sostiene in modo continuativo le attività dell'Accademia Nutrire con Cura e sostiene il Corso per Chef Sanitario.



A CHI SI RIVOLGE

- Chef già operativi in RSA e Ospedali
- Allievi chef interessati al settore sanitario
- Professionisti del mondo sanitario
- Gruppi del settore socioassistenziale
- Società di ristorazione collettiva
- Enti Pubblici e Privati
- Enti di Assistenza Domiciliare
- Familiari di Pazienti con patologie croniche



LA STRUTTURA DEL CORSO

- Lezioni in aula presso la sede di CAST a Brescia
- Formazione on-line interattiva
- Formazione nei laboratori di CAST Alimenti
- Progettazione e realizzazione di menù
- Valutazione delle preparazioni alimentari
- Verifica degli apprendimenti
- Stage in cucine di strutture sanitarie



CONTENUTI FORMATIVI

- Principi fondamentali di nutrizione.
- Elementi di foniatría e logopedia
- Geriatría e alimentazione
- Alimentazione e Neurologia
- Aspetti psicologici ed emotivi dell'alimentazione
- Screening e monitoraggio nutrizionale
- Pianificazione nutrizionale
- Malnutrizione e patologie correlate
- Disfagia e presbifagia
- Alimentazione geriatrica
- Diete a consistenza modificata
- Interazione alimenti e farmaci
- Organizzazione della cucina in RSA e in ospedale
- Tecnologie e Innovazioni per la ristorazione sanitaria
- Sistemi di produzione e distribuzione
- Parametri di costo nella ristorazione sanitaria

INFO E ISCRIZIONI
www.nutrireconcura.org



ENTI, SOCIETÀ, ASSOCIAZIONI
Primo iscritto € 900 - Ulteriori iscritti € 300 cad.
CAREGIVER FAMILIARI € 300 cad.
ASSOCIAZIONI VOLONTARIATO € 300 cad.

COSTI ISCRIZIONE