

# 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](http://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
<b>Un po' di storia: dal vettovagliamento delle truppe alla salute dei pazienti</b>	CARLO PEDROLLI	IN PRESENZA	lun 28 / 10 9.00 - 10.00
<b>Alimentazione e Geriatria</b>	ANDREA UNGAR	IN PRESENZA	lun 28 / 10 10.00 - 11.00
<b>Principi di nutrizione</b>	SAMIR SUKKAR	IN PRESENZA	lun 28 / 10 11.00 - 12.00
<b>Non solo nutrizione</b>	CARLO PEDROLLI	IN PRESENZA	lun 28 / 10 12.00 - 13.00
<b>Tecniche di cucina: organizzazione della cucina in RSA</b>	NICOLA MICHIELETTO / GIOVANNI FUPPI	IN PRESENZA	lun 28 / 10 14.00 - 15.00
<b>Tecnologie al servizio della pianificazione</b>	NICOLA MICHIELETTO / GIOVANNI FUPPI	IN PRESENZA	lun 28 / 10 15.00 - 18.00
<b>I diversi contesti della ristorazione sanitaria e sociosanitaria</b>	LUIGI TONELLATO	ON LINE	mar 29 / 10 9.00 - 10.00
<b>La gestione delle materie prime in una cucina di ospedale e di RSA</b>	NICOLA MICHIELETTO / GIOVANNI FUPPI	IN PRESENZA	mar 29 / 10 10.00 - 11.00
<b>Sistemi di produzione a confronto. Esempi pratici</b>	NICOLA MICHIELETTO / GIOVANNI FUPPI	IN PRESENZA	mar 29 / 10 11-13 / 14-18
<b>Masticare accende la mente</b>	CATERINA PERRA	ON LINE	mar 5 / 11 15.00 - 16.00
<b>Cibo, memoria, identità</b>	ALESSIA CAVALLARO	ON LINE	mar 5 / 11 16.00 - 17.00
<b>Screening e Monitoraggio dello stato Nutrizionale</b>	LAURA POLATO	ON LINE	mer 6 / 11 15.00 - 16.00
<b>Malnutrizione e patologie correlate</b>	SERGIO DIMORI	ON LINE	mer 6 / 11 16.00 - 17.00
<b>Disfagia: patogenesi e patologie correlate</b>	SALVATORE COSCARELLI	ON LINE	gio 7 / 11 15.00 - 16.00

CORSO PER

**CHEF**  
SANITARIO 

ARGOMENTO	DOCENTE	DIDATTICA	DATA
<b>Valutazione della disfagia, posture e manovre di compenso</b>	MARTINA DANIELE	ON LINE	gio 7 / 11 16.00 - 17.00
<b>Osservazione e gestione del paziente fragile</b>	ANTONIO AMITRANO	ON LINE	ven 8 / 11 15.00 - 16.00
<b>Alimentazione, ristorazione e farmaci</b>	GIANFRANCO PACCIONE	ON LINE	ven 8 / 11 16.00 - 17.00
<b>Le linee guida IDDSI International Dysphagia Diet Standardisation Initiative</b>	CARLO PEDROLLI	ON LINE	lun 11 / 11 15.00 - 16.00
<b>Sicurezza alimentare in RSA e in Ospedale</b>	LUCA CIANTI	ON LINE	lun 11 / 11 16.00 - 17.00
<b>Diete a consistenza modificata: sistemi di preparazione a confronto</b>	CHIARA REGA	ON LINE	mar 12 / 11 15.00 - 16.00
<b>Gestione delle diete: dalla cucina al reparto</b>	ALICE CARRARO	ON LINE	mar 12 / 11 16.00 - 17.00
<b>Cotture differenziate e differite / Esempi di menù</b>	NICOLA MICHIELETTO / FRANCESCA MONCAGLIERI	IN PRESENZA	gio 14 / 11 9-12 / 14-18
<b>Dal Dietetico al menù</b>	CLAUDIA VENTURINI	IN PRESENZA	gio 14 / 11 12.00 - 13.00
<b>Esempi di preparazione e considerazioni</b>	NICOLA MICHIELETTO / ALESSIA RAVENNI	IN PRESENZA	ven 15 / 11 9-12 / 15-18
<b>Prove pratiche di misurazione delle consistenze di alimenti e bevande</b>	FLAVIO CONSOLI	IN PRESENZA	ven 15 / 11 12.00 - 13.00
<b>Presentazione, gestione e somministrazione del pasto</b>	GIANFRANCO PACCIONE	IN PRESENZA	ven 15 / 11 14.00 - 15.00

# 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.

## INFO E ISCRIZIONI

[www.nutrireconcura.org](http://www.nutrireconcura.org)  
335 627 9757 | 800 950 900



CLICCA O INQUADRA IL QR CODE



## 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 foniatra e logopedia
- Geriatrica 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

ENTI, SOCIETÀ, ASSOCIAZIONI

Primo iscritto € 1200 - Ulteriori iscritti € 400 cad.

CAREGIVER FAMILIARI € 300 cad.

ASSOCIAZIONI VOLONTARIATO € 300 cad.

i prezzi sono esclusa iva

COSTI ISCRIZIONE