

CUCINA PER TUTTI

La buona alimentazione come strumento di cura

ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



NELL'AMBITO DEL



24 NOVEMBRE | ore 14.30 - 17.30

FORUM NON AUTOSUFFICIENZA, BOLOGNA

Modera LUISA ZONI

Specialista in Scienza dell'alimentazione

Il corso Chef Sanitario di Cast Alimenti e lo Sano

DARIO MARIOTTI

Cast Alimenti

La scelta dei menù in RSA e il diario alimentare

DOT.SSA ALICE CARARRO

Dietista - Nutrire con Cura Dysphagia Research Academy

L'incontro sarà incentrato sull'importanza di una alimentazione adeguata da ogni punto di vista per il paziente fragile. Il piacere del cibo, la gratificazione del gusto, il profumo, la connotazione cromatica, la riconoscibilità delle pietanze, la memoria alimentare sono a tutti gli effetti strumenti fondamentali affinché alimentarsi nell'ambito sanitario e sociosanitario non sia percepito unicamente come una necessità fisiologica ma come un momento di piacere, di affettività, di comunione e uno degli elementi fondamentali del benessere della persona.

Al tempo stesso è necessario che il cibo abbia caratteristiche tecniche e nutrizionali adeguate ai fabbisogni nutrizionali dei pazienti e sia funzionale allo stato di salute. Per questo è necessario che i

Uno studio osservazionale sui pazienti disfagici

DOTT. GIANFRANCO PACCIONE

Opera don Orione Genova

Identità e memoria alimentare

DOTT. FILIPPO BERGAMO

Esperto in terapie non farmacologiche applicate alla demenza

Cucina per tutti

SIMONA MINIATI

UILDM Unione Italiana Lotta alla Distrofia Muscolare

cuochi, i nutrizionisti, i dietisti, i logopedisti, i geriatri, gli infermieri e tutti gli operatori sociosanitari operino in un dialogo costante, uniti nell'obiettivo comune di offrire agli ospiti, in particolari a quelli più fragili, le soluzioni migliori dal punto di vista della sicurezza, degli apporti nutrizionali e del piacere. Il confronto tra le varie figure coinvolte può rappresentare uno spunto di riflessione rispetto ad obiettivi, problematiche e soluzioni che accomunano tutti coloro che operano in questo settore con le diverse e specifiche responsabilità.

Con il contributo non
condizionante di



INQUADRA O CLICCA SUL QR-CODE PER ISCRIVERTI AL CORSO
E RICEVERE UN ACCESSO SCONTATO AL FORUM