

## HOSPITAL CHEF La buona cucina in ambito sanitario

Aula Nicolosi AOU Paolo Giaccone – Via del Vespro, 129

PALERMO, 14 Maggio 2024 – 9 Dicembre 2024

ID 2007- 418054

**Destinatari dell'attività formativa:** BIOLOGO; MEDICO CHIRURGO (Tutte le discipline); PISCOLOGO (Psicologia e Psicoterapia).

**Obiettivi formativi e Area formativa:** Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate (23)

**Data inizio/fine:** 14/5-9/12/2024

**Numero partecipanti minimo:** 60

**Ore formative:** 30

**Numero dei crediti assegnati:** 30

**Iscrizioni:** **Iscrizioni:** è possibile iscriversi, inviando una e-mail a: [segreteria@ordinebiologiscilia.it](mailto:segreteria@ordinebiologiscilia.it)

### PROGRAMMA

14 maggio 2024

Dalle ore 15:00 alle 18:00

LA DIETA MEDITERRANEA E IL MICROBIOTA

Sana alimentazione e corretti stili di vita

Ilde Campisi, Marzia Sucameli, Biagio Agostara, Francesca Cerami

27 maggio 2024

Dalle ore 15:00 alle 18:00

LEGUMI E PROTEINE VEGETALI

Sostenibilità e Salute

Ilde Campisi, Adele Traina, Francesca Cerami, Silvia Martinico

10 giugno 2024

Dalle ore 15:00 alle 18:00

IL PESCE E LA PREVENZIONE PRIMARIA

Pesce azzurro e Mediterraneo

Ilde Campisi, Francesca Cerami

01 luglio 2024

Dalle ore 15:00 alle 18:00

I GENEI, L'ALIMENTAZIONE E LA MALATTIA

La nutraceutica, nutrigenomica ed epigenetica

Marzia Sucameli, Anna Russo, Francesca Cerami

23 settembre 2024

Dalle ore 15:00 alle 18:00

MOVIMENTO E WCRF (World Cancer Research Fund)

Sport, salute e corretti stili di vita

Ilde Campisi, Antonino Bianco, Adele Traina, Francesca Cerami

7 ottobre 2024

Dalle ore 15:00 alle 18:00

I NUTRIENTI, LA STAGIONALITA' E LA FILIERA CORTA

Frutta e verdura, alimentazione detox

Ilde Campisi Anna Maria Pintaudi, Vittorio Farina, Silvia Martinico, Francesca Cerami

28 ottobre 2024

Dalle ore 15:00 alle 18:00

I CEREALI E PSEUDOCEREALI

Riso, Farro, orzo, quinoa...; Pasta e Lievitati

Ilde Campisi, Giuseppe Russo, Adele Traina, Francesca Cerami

11 novembre 2024

Dalle ore 15:00 alle 18:00

OLIO EVO E AROMATICHE

Tradizione e tecnologia in cucina

Ilde Campisi, Graziano Barbanti, Silvia Martinico

25 novembre 2024

Dalle ore 15:00 alle 18:00

ALIMENTAZIONE ED EMOZIONE

I disturbi del comportamento alimentare

Rosalba Contentezza, Marzia Sucameli, Francesca Cerami

9 dicembre 2024

Dalle ore 15:00 alle 18:00

GOLOSITA' RAGIONATA

I dolci salutistici e l'eccezione della festa

Ilde Campisi, Adele Traina, Francesca Cerami

Test finale di verifica

Test di apprendimento (da svolgere entro max 3 giorni dalla fine dell'evento)

## OBIETTIVI

La promozione della conoscenza e l'assunzione della consapevolezza del valore del cibo e dell'alimentazione all'interno dell'ambiente ospedaliero.

L'iniziativa è in capo all' Unità di Risk Management e Qualità guidata dal Prof. Alberto Firenze e sarà realizzata nel reparto di oncologia, guidato dal Prof. Antonio Russo presso la cucina allestita ad hoc, adiacente l'Aula Nicolosi, al primo piano dell'edificio 13 dell'Azienda Ospedaliera Universitaria "P. Giaccone" di Palermo.

Sono previsti 10 incontri tematici che affrontano specifici approfondimenti sull'alimentazione e la sua correlazione con la salute attraverso la preparazione/degustazione di ricette in versione salutistica. Ogni incontro ha un focus

tematico sull'alimentazione e la sua correlazione con la salute. La buona cucina contribuisce a migliorare la salute dei pazienti portando benessere all'organismo e gratificazione al palato. Gli incontri si sostanzieranno in momenti culturali, scientifici, gastronomici, condotti da nutrizionisti, psicologi, oncologi, seguendo il principio consolidato che la salute comincia a tavola.

#### RESPONSABILE SCIENTIFICO

Alberto Firenze Dirigente Medico (Direttore – U.O. Ufficio del medico Competente Policlinico Palermo)

#### COMPILAZIONE MODULISTICA ECM

Per ottimizzare i processi di erogazione dei corsi residenziali, la modulistica ECM sarà compilata online attraverso la piattaforma [www.qlearning.it](http://www.qlearning.it).

Il partecipante e il corpo docente dovranno creare (se non ce l'hanno già) un account sulla piattaforma qlearning.it. I dati richiesti sono quelli necessari per accedere ai crediti ECM. Con utenza e password, al termine del corso dovranno accedere nella sezione "Residenziale" e cliccare sulla locandina dell'evento. Qui troveranno, la domanda su reclutamento, il test della qualità percepita, l'attestato con i crediti ECM, eventuali altri attestati di partecipazione e/o certificazione e il test di apprendimento se la modalità è con domande a risposta multipla.

Se la verifica dell'apprendimento avverrà tramite un test con domande a risposta multipla, il numero di domande sarà pari a n. 3 domande per ogni credito formativo; ogni domanda con 4 risposte di cui soltanto 1 corretta). La verifica va svolta entro i tre giorni successivi alla data di conclusione dell'attività formativa. Il tentativo a disposizione è soltanto uno. L'esito della prova (superato / non superato) sarà visualizzato immediatamente a fine compilazione.

Il livello minimo di risposte esatte richiesto è pari ad almeno il 75% dei quesiti complessivamente proposti.

Per poter scaricare l'attestato con i crediti ECM, bisognerà aver superato il test di apprendimento e rispondere alle domande della scheda di valutazione sugli aspetti dell'evento formativo. La compilazione è anonima e obbligatoria (anche per i partecipanti che non prendono i crediti ECM).

Gli unici documenti cartacei che bisognerà compilare in sede saranno il foglio presenze ed eventuali altri documenti legati ad altre tipologie di verifica di apprendimento differenti dal questionario a risposta multipla.

#### ASSISTENZA TECNICA AGLI UTENTI

Per qualsiasi problematica, di tipo tecnico, legata alla piattaforma qlearning.it, potete utilizzare il servizio chat live di qlearning.it in orario d'ufficio dal lunedì al venerdì. La chat offline con risposta entro 24-48 ore, invece, è sempre attiva.

È disponibile, inoltre, il numero telefonico 099-9908003 dal lunedì al venerdì dalle 11.00 alle ore 13.00.

#### CURRICULA

##### QUALIFICHE PROFESSIONALI E SCIENTIFICHE DEI RELATORI

La sottoscritta Enza De Carolis, in qualità di rappresentante legale della Qibli srl, dichiara che i curricula sono custoditi presso la propria sede legale per cinque anni e si impegna renderli disponibili in occasione dei controlli che la C.N.F.C., conformemente a quanto previsto dal Regolamento

COGNOME	NOME	LAUREA	SPECIALIZZAZIONE CONSEGUITA	AFFILIAZIONE E CITTÀ
AGOSTARA	BIAGIO	MEDICINA E CHIRURGIA	ONCOLOGIA	LIBERA PROFESSIONE
BARBANTI	GRAZIANO	SCIENZE AGRARIE	AGRONOMO	ESPERTO AGROALIMENTARE
BIANCO	ANTONINO	SCIENZE MOTORIE		PROFESSORE METODI E DIDATTICHE DELLE ATTIVITÀ MOTORIE UNIVERSITÀ PALERMO

CAMPISI	ILDEGARDA	BIOLOGIA	PATOLOGIA CLINICA	NUTRIZIONISTA
CERAMI	FRANCESCA RITA	PSICOLOGIA	PSICOLOGIA	LIBERA PROFESSIONE
CONTENTEZZA	ROSALBA	PSICOLOGIA	PSICOTERAPIA	LIBERA PROFESSIONE
FARINA	VITTORIO	SCIENZE AGRARIE		PROFESSORE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO
MARTINICO	SILVIA	SCIENZE AGRARIE		LIBERA PROFESSIONE
PINTAUDI	ANNA MARIA	BIOLOGIA	BIOCHIMICA	RICERCATORE UNIVERSITÀ PALERMO
RUSSO	GIUSEPPE	BIOLOGIA	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	RICERCATORE PRESSO CONSORZIO DI RICERCA GIAN PIETRO BALLATORE
RUSSO	ANNA	MEDICINA E CHIRURGIA	ONCOLOGIA	DIRETTORE UOS DH/DS DI ONCOLOGIA POLICLINICO DI PALERMO
SUCAMELI	MARZIA	BIOLOGIA	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA	BIOLOGO NUTRIZIONISTA
TRAINA	ADELE	BIOLOGIA		BIOLOGA IN QUIESCENZA