CORSO DI SPECIALIZZAZIONE
CHEF SANITARIO – TERZA EDIZIONE

Date: 28 ottobre al 14novembre 2025

Il Corso per Chef Sanitario arriva alla terza edizione!
Un percorso di Specializzazione rivolto a professionisti, interessati ad acquisire competenze specifiche utili per operare in modo efficace in strutture sanitarie e sociosanitarie.
Un Corso che nasce dalla collaborazione tra CAST Nutrire con Cura – Disphagia Research Academy, con il sostegno di IO SANO.

Una nuova edizione quindi, arricchita con ulteriori contenuti specialistici utili all'operatore che gestisce o opera nelle cucine delle strutture sanitarie e che vede ancora la presenza come docenti di figure di primo piano nel mondo scientifico e accademico e di grande esperienza in ambito sanitario (nutrizionisti, geriatri, foniatri, neurologi, logopedisti, dietisti), insieme a chef e professionisti della ristorazione.

Un Corso ideato per rispondere all'esigenza di integrare competenze di cucina e competenze di base nutrizionali e sanitarie, con lo scopo di facilitare dialogo, interazione e sinergia tra tutti gli attori del percorso di cura, tra gli chef che si occupano della ristorazione in ambito sanitario e sociosanitario e il personale sanitario e assistenziale delle strutture.

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 a far sì che l'alimentazione sia adatta dal punto di vista sanitario e nutrizionale, preservando al tempo stesso il piacere e il gusto che rappresentano un elemento essenziale nella qualità di vita, soprattutto di chi è più fragile.

Il Corso è strutturato in 12 ore di lezioni a distanza (6 moduli da 2 ore cad) + 4 giornate in presenza all'interno delle aule laboratorio di CAST, con chef di grande esperienza nel settore sanitario e con medici e figure di primo piano nel mondo scientifico.

Verranno trattati tutti i temi fondamentali connessi al ruolo di Chef Sanitario per raggiungere obiettivi trasversali alle diverse figure:

- ✓ 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
- ✓ 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 le patologie connesse con malnutrizione e disfagia
- ✓ Ottimizzare le risorse e migliorare la qualità
- ✓ Migliorare gli apporti nutrizionali e la sicurezza sanitaria

Il programma didattico e l'organizzazione del Corso si avvale della sinergia tra Cast Alimenti e Nutrire con Cura – Disphagia Research Academy, realtà di grande prestigio nell'ambito della formazione nel settore della nutrizione e alimentazione in ambito sanitario.

Sostenitore dell'iniziativa è IO SANO.

INCONTRI IN PRESENZA

- Martedì 28 ottobre
  dalle 9.00 alle 13.00
  Un po' di storia: dal vettovagliamento delle truppe alla salute dei pazienti – Dott. Carlo Pedrolli
  Alimentazione e Geriatria – Prof. Andrea Ungar
  Principi di nutrizione – Prof. Samir Sukkar
  Non solo nutrizione – Dott. Carlo Pedrolli
  dalle 14.00 alle 18.00
  LABORATORIO: Tecniche di cucina, Organizzazione della cucina in RSA, Tecnologie al servizio della pianificazione – Chef Nicola Michieletto e Dott. Giovanni Fuppi

- Mercoledì 29 ottobre
  dalle 09.00 alle 10.00
  I diversi contesti della ristorazione sanitaria e sociosanitaria – Dott. Luigi Tonellato
  dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00

LABORATORIO: La gestione delle materie prime in una cucina di ospedale e di RSA, Sistemi di produzione a confronto, Esempi pratici - Chef Nicola Michieletto e Dott. Giovanni Fuppi

- Giovedì 13 novembre
  dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00
  LABORATORIO: Cotture differenziate e differite: Esempi di menù – Chef Nicola Michieletto e Dott.ssa Francesca Moncaglieri
  Dal dietetico al menù – Dott.ssa Claudia Venturini

- Venerdì 14 novembre
  dalle 09.00 alle 18.00
  LABORATORIO: Esempi di preparazione e considerazioni
  Prove pratiche di misurazione delle consistenze di alimenti e bevande
  Presentazione, gestione e somministrazione del pasto - Chef Nicola Michieletto e Dott.ssa Alessia Ravenni
  Prove pratiche di misurazione delle consistenze di alimenti e bevande-Dott. Flavio Consoli

  Presentazione, gestione e somministrazione del pasto- Dott. Gianfranco Paccione

WEBINAR INTERATTIVI

- Martedì 4 novembre dalle 15.00 alle 17.00
  Masticare accende la mente – Dott.ssa Caterina Perra
  Cibo, memoria, identità – Dott.ssa Alessia Cavallaro

- Mercoledì 5 novembre 15.00 alle 17.00
- Disfagia: patogenesi e patologie correlate - Prof. Salvatore Coscarelli
- Valutazione della disfagia, posture e manovre di compenso Dott.ssa Martina Daniele

- Giovedì 6 novembre dalle 15.00 alle 17.00
- Screening e Monitoraggio Nutrizionale – Prof.ssa Laura Polato
- Malnutrizione e patologie correlate – Dott. Sergio Dimori
-

- Venerdì 7 novembre dalle 15.00 alle 17.00
  Osservazione e gestione del paziente fragile Prof. Antonio Amitrano
  Alimentazione, ristorazione e farmaci - Prof. Gianfranco Paccione

- Lunedì 10 novembre dalle 15.00 alle 17.00

Le linee guida IDDSI e norma UNI per la sicurezza delle consistenze – Dott. Carlo Pedrolli
Sicurezza in RSA e in Ospedale – Dott. Luca Cianti

- Martedì 11 novembre dalle 15.00 alle 17.00
  Diete a consistenza modificata: sistemi di preparazione a confronto – Dott.ssa Chiara Rega
  Gestione delle diete: dalla cucina al reparto – Dott.ssa Alice Carraro

DESTINATARI

Il corso per CHEF SANITARIO è rivolto a professionisti che operano già in realtà sanitarie o socio-sanitarie, come chef di struttura e personale assistenziale e di cura: a tutte le figure, quindi, che partecipano e interagiscono con il percorso nutrizionale e alimentare dei pazienti. Possono parteciparvi anche caregiver familiari e membri di associazioni di volontariato, interessati ad acquisire competenze specifiche utili per operare in modo consapevole nei propri ruoli di competenza.

FREQUENZA

Le lezioni si svolgeranno a distanza, tramite una piattaforma fornita e gestita da CAST.
Gli incontri online saranno videoregistrati e le registrazioni verranno messe a disposizione dei partecipanti, che potranno così rivedere i contenuti delle sessioni didattiche. Le registrazioni saranno accessibili per un periodo massimo di sei mesi dalla conclusione del corso.

Gli incontri in presenza si terranno presso la sede di CAST, in Via Serenissima 5, Brescia.

DOCENTI

Un team di professionisti altamente qualificati in grado di coniugare la loro pluriennale e comprovata esperienza ad una metodologia didattica efficace, mettendo a disposizione dei partecipanti il proprio sapere e il proprio fare, valorizzando motivazione e attitudini.

Il corpo docente di questo corso di Specializzazione è costituito, oltre che da riferimenti di spicco della Faculty di CAST, anche da figure di alto prestigio che hanno maturato una significativa quanto valida esperienza nel settore.

- Antonio Amitrano
- Alessia Cavallaro
- Alice Carraro
- Luca Cianti
- Luigi Tonellato
- Flavio Consoli
- Salvatore Coscarelli
- Martina Daniele
- Sergio Dimori
- Giovanni Fuppi
- Francesca Moncaglieri
- Nicola Michieletto
- Gianfranco Paccione
- Carlo Pedrolli
- Chiara Rega
- Caterina Perra
- Caterina Perra

- Laura Polato
- Samir Sukkar
- Andrea Ungar

PREZZO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Primo iscritto € 1200
Ulteriori iscritti € 400 cad.
CAREGIVER FAMILIARI € 300 cad.
ASSOCIAZIONI VOLONTARIATO € 300 cad.

La quota di partecipazione varia in base alla tipologia dei destinatari e al numero degli iscritti. In fase di iscrizione è obbligatorio inserire nel campo note la propria professione.

LA QUOTA COMPRENDE

La quota d'iscrizione comprende:

- La partecipazione a tutte le attività in presenza e a distanza
- Attestato di frequenza
- Pranzo e coffee break durante le giornate in presenza
- Registrazioni degli interventi a distanza, visibili per sei mesi dalla fine del corso

La quota d'iscrizione non comprende:

- L'alloggio e il vitto serale durante le giornate in presenza

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per finalizzare l'iscrizione è necessario compilare il form su questa pagina. (link landing page)

La Segreteria Didattica ti ricontatterà per finalizzare l'iscrizione.
*L'attivazione Corso verrà comunicata al raggiungimento del numero minimo di iscritti o entro una settimana prima della data d'inizio.

Per le lezioni a distanza, il giorno stabilito dell'appuntamento non resterà che collegarsi al link inviato via mail e iniziare il corso.

Per ulteriori informazioni potete visitare la pagina https://www.nutrireconcura.org/chef-sanitario-dal-28-ottobre-al-14-novembre-2025/