

Corso di cucina 21 febbraio 2025

Venerdì 21 febbraio 2025 ore 15:30 – 18:00

Settore didattico 1- Dipartimento di Scienze Biomediche e Cliniche, Università di Milano

Presso Ospedale SACCO, Via Giovanni Battista Grassi, 74, 20157 Milano (MI)

Finalità

Un corso di cucina per pazienti affetti da malattia renale cronica avanzata ha diverse finalità:

1. Educazione Alimentare: Insegnare ai pazienti quali alimenti sono sicuri e benefici per la loro condizione, aiutandoli a comprendere meglio le restrizioni dietetiche necessarie.
2. Gestione della Salute: Fornire conoscenze su come preparare pasti che aiutino a mantenere l'equilibrio dei nutrienti essenziali, riducendo il rischio di complicazioni legate alla dialisi.
3. Autonomia: Incoraggiare i pazienti a diventare più indipendenti nella gestione della loro dieta, aumentando la loro fiducia in cucina.
4. Qualità della Vita: Migliorare il benessere generale dei pazienti, rendendo i pasti più gustosi e variati, il che può avere un impatto positivo sul loro umore e sulla loro qualità di vita.
5. Coinvolgimento dei caregiver, che spesso preparano e condividono i pasti con i pazienti.
6. Supporto Sociale: Creare un ambiente di supporto dove i pazienti possono condividere esperienze e consigli, costruendo una comunità di sostegno reciproco.

Programma

15:30 Introduzione all'evento

15:45 Elementi fondamentali della nutrizione nel paziente con insufficienza renale, nella fase di malattia avanzata pre-dialisi e dopo l'inizio del trattamento dialitico.

16:15 Interventi del pubblico (sessione di domande e risposte)

16:30 Corso di cucina interattivo.

Il corso ha lo scopo di dimostrare come si può cucinare in modo vario e gustoso utilizzando i prodotti a proteici, quando viene prescritta una dieta a basso contenuto di proteine. Verranno inoltre condivisi consigli su come cucinare per ridurre fosforo e potassio dagli alimenti, per i pazienti in trattamento dialitico. Il corso di cucina viene realizzato da uno Chef con il contributo non condizionante di Flavis - Dr. Schär

17:45 Conclusioni