

AliClínic

Introducción a la medicina culinaria

¿Qué?

AliClínic: Introducción a la medicina culinaria, es un **programa online de formación para** profesionales de la salud sobre alimentación saludable, cocina práctica y preparada en casa y estrategias para facilitar un cambio de hábitos en los pacientes y en los propios profesionales.

¿Por qué?

Los **profesionales con mejores conocimientos y hábitos alimentarios asesoran más y mejor a sus pacientes sobre alimentación**. A su vez, los pacientes acuden a los profesionales sanitarios para recibir consejos sobre su alimentación, pero no siempre obtienen el acceso, conocimiento y herramientas óptimas para cubrir esa necesidad.

¿Cuándo?

El **curso online consta de 6 módulos accesibles en cualquier momento**. Para superar el curso los participantes deben completar todas las autoevaluaciones de los módulos y superar la evaluación final.

¿Cómo?

Este curso *online* facilitará a los profesionales de la salud la **adquisición y transmisión de conocimientos y habilidades para la mejora de la gestión de la alimentación de sus pacientes; teniendo en cuenta todos los determinantes médicos, de género, culturales, laborales, económicos y sociales** que la influyen. Asimismo, también mejoraran su propia gestión alimentaria, a través de las siguientes metodologías formativas:

- 10 horas de material audiovisual exclusivamente desarrollado por reconocidos expertos del Hospital Clínic de Barcelona y la Fundació Alícia.
- Presentación y valoración de situación sobre la técnica del *role play*.
- Comentario guiado de situaciones en práctica clínica real.
- Sesión práctica con los autores del curso.
- Tests de autoevaluación.
- Tests adicionales para el refuerzo de los conocimientos relevantes.

¿Quién?

AliClínic se enmarca dentro de la colaboración del **Hospital Clínic de Barcelona**, uno de los mejores hospitales del mundo, y la **Fundación Alícia**, un centro único de investigación en la gestión diaria de la alimentación. Como fruto de su alianza, profesionales sanitarios, nutricionistas y chefs de ambas instituciones colaboran desde 2008 en la promoción, investigación y desarrollo de una mejor alimentación de las personas; especialmente de aquellas afectadas por alguna situación o enfermedad que comporte alguna restricción, control o adaptación de la alimentación.



Dra. Violeta Moize, DN.
Servicio de Endocrinología
Hospital Clínic Barcelona



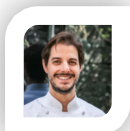
Dra. Elena Roura, DN.
Directora científica
Fundación Alícia



Dr. Joan Escarrabill
Director programa
Experiencia de Paciente
Hospital Clínic Barcelona



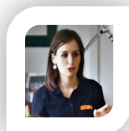
Marc Puig-Pey
Chef - Jefe de cocina
Fundación Alícia



Vinicius Martini
Chef y biólogo
Fundación Alícia



Bárbara Romano, DN.
Servicio de Endocrinología
Hospital Clínic Barcelona



Alba Adot, DN.
Coordinadora de proyectos
Fundación Alícia



Valeria Sgrignuoli
Chef y técnica de
proyectos Fundación Alícia

Programa

Módulo 0: Preparación al curso

Módulo 1: Introducción a la medicina culinaria

Módulo 2: Gestión de la alimentación

Módulo 3: La cocina, la herramienta para comer mejor I

Módulo 4: La cocina, la herramienta para comer mejor II

Módulo 5: Actitudes favorables para mejorar la motivación y la adherencia del paciente a las nuevas recomendaciones

Módulo 6: Método del plato y sesión práctica

Inscripción

Inscripciones abiertas en  **Aula Clínic**

aula.clinic.cat