

Consistenze modificate EMOTION E FINGER FOOD



Cosa mi porto a casa?

- ✓ Comprendere i fabbisogni nutrizionali dei soggetti anziani
- ✓ Comprendere l'importanza di offrire pietanze appetibili di consistenza modificata
- ✓ Conoscere le tecniche per modificare la consistenza degli alimenti, i gelificanti e saper raggiungere un equilibrio di consistenze in preparazioni a più componenti
- ✓ Trovare le strategie per inserire le preparazioni nel contesto lavorativo
- ✓ Attestato di frequenza
- ✓ **ECS¹ / SVDE: 4 crediti**

Cosa mi serve per svolgere il corso?

- ✓ Materiale per prendere appunti

A chi è rivolto?

Il personale di cucina nelle strutture sanitarie, dietisti e personale sanitario attivo nei reparti.

Formatori

Pierromeo Mauri, Cuoco in dietetica, docente, capocuoco e docente professionale di conoscenze professionale per i cuochi

Michela Bassano, dietista BSc, SVDE ASDD, consulente in nutrizione clinica

Data e orario

Sabato, 4 ottobre 2025
09:00 - 13:00

Luogo

Farmadomo Home Care Provider SA
Ala Munda 41, 6528 Camorino

Termine iscrizioni

Sabato, 27 settembre 2025

Modalità iscrizione

online o per e-mail a
academy@farmadomo.ch

Max partecipanti

30 partecipanti

Quota d'iscrizione

CHF 75.00

¹ Hanno diritto le figure professionali secondo il [Regolamento](#) concernente il sistema di accreditamento della formazione continua nel settore sanitario (sistema ECS)