



Organizza in collaborazione con



Fondazione IRCCS
ISTITUTO NAZIONALE
DEI TUMORI
Cascina Rosa
Dipartimento di Medicina Preventiva e Preditiva

La base teorica del corso di cucina per il malato neoplastico fa riferimento agli studi che documentano da un lato l'influenza dell'alimentazione sullo stato infiammatorio e sulla sintesi e sulla concentrazione plasmatica di fattori di crescita, e dall'altro l'influenza di questi stessi fattori sulla crescita tumorale. Una dieta anti-infiammatoria, inoltre, può aiutare i pazienti a sopportare meglio le terapie, riducendone gli effetti collaterali.

CORSO DI CUCINA PER IL MALATO ONCOLOGICO

25 FEBBRAIO dalle ore 10 alle ore 15

26 FEBBRAIO dalle ore 10 alle ore 15

CORSO DI CUCINA PER IL MALATO ONCOLOGICO

SEDE DEL CORSO:

CASCINA ROSA - Via Vanzetti, 5 - MILANO -

Per informazioni o iscrizioni: numero verde 800.223.295 - 02/6470452

Per informazioni sul programma del corso: 02/39443353

LE DATE DEL CORSO:

25 febbraio 2012 dalle ore 10,00 alle ore 15

26 febbraio 2012 dalle ore 10 alle ore 15

Contributo:

Euro 120 per le due giornate

Potete effettuare il pagamento:

tramite bonifico bancario:

BANCA PROSSIMA Filiale 5000, Via Manzoni angolo

Via Verdi 20121 Milano

Cod. IBAN IT11V0335901600100000002935

intestato a: Associazione SALUTE DONNA onlus

Via Venezzan 1 Milano

oppure Conto Corrente Postale: 119206

intestato a: Associazione SALUTE DONNA onlus - Via Venezzan 1 Milano

IMPORTANTE: indicare sulla causale del versamento "Corsi Cucina"





Alquati Elena decennale esperienza di cucina macrobiotica si è diplomata in guida nella terapia alimentare - consulente macrobiotico -Diploma di shiatsu iscritta all'albo professionale - diploma di operatore di Medicina Tradizionale Cinese come tuinaista, approfondendo gli studi nella Medicina cinese - Dietetica e Dietoterapia Cinese. Dal 2006 collabora con Cascina Rosa - Istituto Nazionale Tumori dipartimento di Medicina Preventiva e Predittiva dove ha partecipato al progetto Diana 3, Cos, Studia, Diana 5 fino al 2009. Dal 2009 tiene corsi accreditati ASL Imola e dal 2011 è consulente di Milano Ristorazione



PARTE PRATICA

- Consigli dietetici generali: che cibi usiamo?
- Consigli mirati per il malato oncologico
- Agevolare la transazione al cambiamento
- Organizzare un menù
- Gli utensili da cucina necessari
- Rimedi casalinghi

PARTE TEORICA

- Alimentazione e sviluppo della malattia
- L'importanza del cibo e dell'Agricoltura nella vita umana
- Notizie dal ... passato
- Gli alimenti utili
- Gli alimenti problematici
- Incontro e confronto scienza e medicina orientale: principio Unificatore e nutrizionismo.
- Ritorno al cereale integrale

MANGIAMO ASSIEME



Per informazioni o iscrizioni: numero verde 800.223.295 - 02/6470452
Per informazioni sullo svolgimento del corso: 02/39443353