

# AliClínic

## Introducción a la medicina culinaria

### ¿Qué?

AliClínic: Introducción a la medicina culinaria, es un **programa online de formación sanitaria acreditado\*** dirigido a profesionales de la salud sobre alimentación saludable, cocina práctica 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 a partir del 2 de noviembre y una sesión en streaming que se celebrará el 16 de febrero de 2022**. El período para inscribirse y completar el curso es completamente abierto dentro de estas fechas. Para superar el curso los participantes deben completar todas las autoevaluaciones de los módulos, asistir a la sesión en *streaming* y superar la evaluación final, antes del 2 de marzo de 2022.

### ¿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, así como su propia gestión alimentaria, a través de las siguientes metodologías formativas:

- 10 horas de material audiovisual exclusivamente desarrollado por expertos
- Presentación y valoración de situación sobre la técnica del *role play*.
- Comentario guiado de situaciones en práctica clínica real.
- Espacio abierto de intercambio y discusión moderados e incentivados por los autores del curso.
- Sesión práctica y participativa *en streaming* 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 Alicia**, 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 Alicia



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



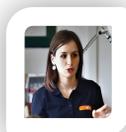
**Marc Puig-Pey**  
Chef - Jefe de cocina  
Fundación Alicia



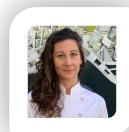
**Vinicius Martini**  
Chef y biólogo  
Fundación Alicia



**Bárbara Romano, DN.**  
Servicio de Endocrinología  
Hospital Clínic Barcelona



**Alba Adot, DN.**  
Coordinadora de proyectos  
Fundación Alicia



**Valeria Sgrignuoli**  
Chef y técnica de  
proyectos Fundación Alicia

## 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 interactiva (STREAMING – 16 de febrero de 2022)

## Inscripción

Inscripciones abiertas\*\* a partir del **2** de **noviembre** en 

[www.aulaclinic.com](http://www.aulaclinic.com)

\*\* Límite 120 participantes.