



NUOVE PROFESSIONI

Chef Sanitario, un'idea tutta italiana

La buona alimentazione migliora la qualità della vita degli anziani e dei soggetti fragili. L'obiettivo è quello di rendere l'atto alimentare negli ospedali e nelle strutture sanitarie un momento di benessere e di piacere per l'ospite e di creare una nuova figura professionale come elemento fondamentale nell'umanizzazione delle cure e per un'assistenza di qualità

di **Michela Capurso**

Si segnala, nell'ambito sanitario, una nuova professione, quella dello "chef sanitario". Nei giorni scorsi 45 nuovi professionisti-allievi sono entrati in aula presso l'istituto **CAST**, scuola delle professioni gastronomiche di Brescia, per iniziare il primo corso in materia. Si tratta di un segmento di specializzazione intensivo e interdisciplinare che vede come docenti da un lato figure del mondo scientifico e accademico di grande esperienza in ambito sanitario e dall'altro chef e professionisti della ristorazione. Nel progetto sono coinvolti geriatri, logopedisti, nutrizionisti, farmacologi, economisti. Insieme agli specialisti chef di **CAST** Alimenti daranno vita ad un percorso di crescita professionale destinato a cuochi che abbiano già maturato una esperienza nel settore socio-sanitario, ma anche a medici e personale sanitario interessati ad approfondire il rapporto tra nutrizione, piacere alimentare, vincoli produttivi e nuove tecnologie. Si tratta di un progetto completo che vuole diventare riferimento costante per gli operatori delle strutture sanitarie e punto di aggregazione e di confronto delle diverse professionalità, con l'obiettivo di rendere l'atto alimentare un momento di benessere e di piacere per l'ospite fragile, all'interno degli stringenti vincoli economici che ogni organizzazione deve rispettare, specialmente in questo difficile periodo. Le strutture sanitarie devono offrire infatti sempre maggiore qualità, ma con margini sempre più ridotti, ed il corso ha l'ambizione di *abbinare la competenza scientifica di **CAST** con le tecniche specialistiche gastronomiche proprie della scuola*

messe al servizio dell'assistenza agli anziani e all'ottimizzazione dei costi di preparazione dei cibi. Lo Chef Sanitario definisce quindi una nuova figura professionale per la ristorazione e per la sanità ed è una concretizzazione importante del concetto di umanizzazione delle cure di cui tanto si discute. Il corso è stato realizzato grazie al contributo scientifico di "Nutrire con Cura Dysphagia Research Academy" e il sostegno di IoSano, azienda specializzata nella produzione di alimenti per pazienti affetti da disfagia.

Il principio base del programma è nel concetto, riconosciuto a livello scientifico internazionale, che la gratificazione alimentare rientra a tutti gli effetti nel percorso di cura, intesa come componente in grado di sostenere il paziente anche a livello psicologico. Il piacere del cibo, nel gusto, nei profumi, nei colori, la riconoscibilità delle pietanze, sono tutti strumenti fondamentali affinché alimentarsi nell'ambito sanitario e sociosanitario non sia solo una necessità fisiologica, ma un momento di piacere, di convivialità, elementi fondamentali del benessere della persona.

E' quindi necessario che l'intera equipe (cuochi, nutrizionisti, dietisti, logopedisti, geriatri, infermieri) e tutti gli operatori sociosanitari operino dialogando costantemente, uniti nell'obiettivo comune di offrire agli ospiti, in particolari a quelli più fragili, le soluzioni migliori dal punto di vista della sicurezza, degli apporti nutrizionali e del gusto.

"La buona alimentazione migliora la qualità della vita dei nostri anziani, bisogna dare spazio al gusto senza dimenticare la necessità dei corretti apporti nutrizionali- sottolinea il Prof. Andrea Ungar, responsabile del comitato scientifico dell'Accademia e presidente della Società Italiana di Geriatria e

Gerontologia - *E quindi importante che tra noi medici e gli chef si sviluppi un dialogo costante e che si trasmettano competenze, soprattutto rispetto alle necessità di sicurezza e gratificazione dei pazienti fragili, che spesso soffrono di un disturbo così condizionante come la disfagia. Il corso per Chef Sanitario* va in questa direzione e speriamo sia l'inizio di un lungo percorso virtuoso". Una novità significativa. I nuovi chef sanitari potranno contribuire a migliorare la vita dei malati e degli ospiti delle strutture, sfatando il comune sentire della scarsa qualità del vitto ospedaliero.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176