



**OLTRE 140 CORSI FAD  
PER CONSEGUIRE FINO  
A 50 CREDITI ECM  
E MOLTO ALTRO ANCORA  
IN CONSULCESI CLUB**



## **Celiachia, gluten sensitivity ed intolleranza al lattosio - Gusto è salute (ed. 2017)**

### **DESCRIZIONE DEL CORSO**

Le intolleranze alimentari, sembrano ormai diffuse come l'influenza: multiple, monoalimento, transitorie, irreversibili, genetiche, insomma di ogni tipo, sembrano aver arricchito e talvolta confuso il panorama legato all'ingestione di cibo con le relative reazioni. Esistono intolleranze genetiche come quella al lattosio che la persona dovrà "subire" per tutta la vita così come la celiachia che è una patologia autoimmune che impone l'astensione a vita dal glutine ma anche la sensibilità al glutine sulla quale c'è ancora molto da imparare che richiede l'eliminazione spesso temporanea del glutine stesso. Il corso di formazione vuole fornire indicazioni ricche su cosa e come mangiare in caso di intolleranze, con alternative golose e sane, farà sì che con tutta semplicità si possa affermare che il Gusto è Salute. Il corso di formazione a distanza viene associato ad un corto dal titolo "Gusto è salute"

### **FINALITA' DEL CORSO**

Il corso di formazione vuole fornire indicazioni ricche su cosa e come mangiare in caso di intolleranze, con alternative golose e sane, farà sì che con tutta semplicità si possa affermare che il gusto è salute

### **OBIETTIVO FORMATIVO**

18 - Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica. Malattie rare

Inizio corso **2017-01-01**  
Fine corso **2017-12-31**  
Durata corso **3h**  
Crediti **3**  
Max Partecipanti **8000**  
Lingua  
Collana **Film Formazione**  
Tutoraggio **No**

Age.na.s **178584**



PRODUCER

