



Tutto ciò che ti serve, in meno tempo.

Formazione, aggiornamento, visibilità e strumenti per far crescere competenze e opportunità professionali.



Gusto è Salute. Gestione funzionale della glicemia (ed.2026)

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso affronta come gestire gli alimenti e le loro associazioni per ottimizzare il controllo glicemico ed insulinemico in caso di intolleranza glucidica, diabete mellito, iperinsulinemia, sovrappeso, obesità, PCO e per il mantenimento di un buono stato di salute.

FINALITA' DEL CORSO

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di suggerire e prescrivere menù funzionali finalizzati al controllo della glicemia e dell'insulina.

CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il corso è composto da video-lezioni integrate e da materiali didattici interattivi di approfondimento e prevede il superamento di un test di verifica finale. Il corso è inoltre collegato al video dal titolo "Il Gusto è Salute"

OBIETTIVO FORMATIVO

Area: OBIETTIVI FORMATIVI TECNICO-PROFESSIONALI

23 - Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

RESPONSABILI SCIENTIFICI

Il prof. Giuseppe Petrella, già direttore della Scuola di specializzazione in Chirurgia generale e in Chirurgia dell'apparato digerente, dal 2008 è professore ordinario di ruolo di Chirurgia generale della facoltà di Medicina e chirurgia presso l'Università degli studi di Roma Tor Vergata e direttore dell'Unità operativa complessa di Chirurgia generale e di Senologia presso la Fondazione Policlinico Tor Vergata; dal 2009, inoltre, è direttore del Dottorato di ricerca in Chirurgia oncoplastica presso l'Università degli studi di Roma Tor Vergata.

Inizio corso **01/01/2026**
Fine corso **31/12/2026**
Durata corso **3h**
Crediti **4.5 ECM**
Collana **Medicina**
Modello Didattico **Multimediale**
Tutoraggio **Si**

Age.na.s **467957**



PROVIDER ECM 2506
sanitàinformazione

