sanitàinformazione

Informati ora
Con oltre 1.000 consulenti a tua disposizione
0645209887

Gusto è Salute. L'alimentazione funzionale e sostenibile (ed.2024)

Inizio corso **01/06/2024**
Fine corso **31/05/2025**
Durata corso **3h**
Crediti **4.5 ECM**
Collana **Medicina**
Modello Didattico **Film Formazione**
Tutoraggio **Si**

Age.na.s **418944**

IN COLLABORAZIONE CON
CONSULCESI
PRODUCER
FALCON production

DESCRIZIONE DEL CORSO
Il corso affronta la tematica dello spreco alimentare che nasce anche dalla non conoscenza delle proprietà di parte degli alimenti considerate scarti. A tal scopo viene spiegato l'utilizzo e le proprietà salutari e funzionali di alcuni alimenti di utilizzo comune, esaltandone le potenziali benefiche, limitando gli sprechi.

FINALITA' DEL CORSO
Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di selezionare e valutare quelli alimenti che possono essere sfruttati completamente in modo da poter essere inseriti in un piano nutrizionale integrato, limitando gli sprechi.

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

La Dott.ssa Missori ha conseguito la specializzazione in Endocrinologia e Malattie del ricambio e un master in “Headache medicine” presso l’Università “La Sapienza” di Roma. Ha collaborato presso U.O. Centro Cefalee dell’Ospedale Sant’Andrea di Roma. Autrice e co-autrice di diversi libri e pubblicazioni con tema antiaging, antistress e cucina sana. È stata docente di diversi corsi di alta formazione (CAF) presso l’università “La Sapienza” di Roma.

MEDICINA LEGALE SICUREZZA MANAGERIALE