



PER LA TUA FORMAZIONE  
LA SCELTA MIGLIORE



Inizio corso **01/01/2026**

Fine corso **31/12/2026**

Durata corso **3h**

Crediti **4.5 ECM**

Collana **Medicina**

Modello Didattico **Film Formazione**

Tutoraggio **Si**

Age.na.s **467939**



IN COLLABORAZIONE CON

**CONSULCESI**

PRODUCER



FALCON  
production

## Gusto è Salute. L'alimentazione funzionale e sostenibile (ed.2026)

### 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

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.

