sanitàinformazione

Informati Ora Numero Verde 800 135959
Oltre 1.000 consulenti a tua disposizione

Inizio corso **01/06/2023**
Fine corso **31/05/2024**
Durata corso **3h**
Crediti **4.5 ECM**
Collana **Medicina**
Modello Didattico **Film Formazione**
Tutoraggio **Si**

Age.na.s **386583**

IN COLLABORAZIONE CON
CONSULCESI
PRODUCER
FALCON production

Gusto è Salute. L'alimentazione funzionale e sostenibile

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.

COVID-19 MEDICINA LEGALE SICUREZZA MANAGERIALE