



PER LA TUA FORMAZIONE
LA SCELTA MIGLIORE



One Health: alimentazione sana e sostenibile per la salute globale

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso affronterà diversi aspetti e tematiche attuali legati all'alimentazione (mediterranea, in particolare), come: la salute globale, l'ambiente, la sostenibilità, gli aspetti socioeconomici, la transizione. La salute dell'uomo, degli animali e dell'ambiente, secondo l'approccio One Health, sono strettamente connesse, anche a tavola. Infatti, un'alimentazione sana, in senso ampio, è fondamentale per l'individuo per mantenere il benessere dell'organismo e allontanare il rischio di patologie metaboliche croniche di diverso genere e aiuta l'ambiente in cui viviamo in termini di sostenibilità. Una dieta scorretta aumenta nell'uomo il rischio di obesità, diabete, ipertensione, insulino-resistenza, malattie cardiovascolari e cancro e gli effetti si ripercuotono pesantemente anche su animali e ambiente, per esempio con aumento dei gas serra (anidride carbonica, metano, protossido di azoto), perdita di suolo, spreco di acqua eccetera.

FINALITA' DEL CORSO

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di comprendere come un cambio dei comportamenti, in particolare quelli alimentari, sia di fondamentale importanza per la salvaguardia della salute globale (dell'uomo, degli animali e dell'ambiente), in base all'approccio One Health.

CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il corso si compone di video-lezioni corredate da materiali didattici di approfondimento e prevede il superamento di alcuni test di verifica

OBIETTIVO FORMATIVO

Area: OBIETTIVI FORMATIVI TECNICO-PROFESSIONALI

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

RESPONSABILI SCIENTIFICI

Il Dott. Andrea Ghiselli, presidente della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, si laurea in Medicina e Chirurgia nel 1983 presso

Inizio corso **01/05/2023**

Fine corso **30/04/2024**

Durata corso **12h**

Crediti **18.0 ECM**

Collana **Medicina**

Modello Didattico **Multimediale**

Tutoraggio **Si**

Partner **Società Italiana di scienza dell'alimentazione**

Age.na.s **383099**



IN COLLABORAZIONE CON

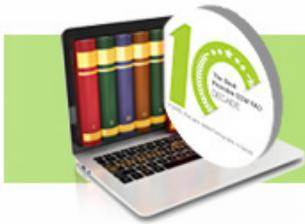
CONSULCESI

PRODUCER



FALCON
production





PER LA TUA FORMAZIONE LA SCELTA MIGLIORE

L'Università "La Sapienza" di Roma, per poi specializzarsi nel 1996 in Medicina interna. Il principale tema di ricerca della sua attività scientifica, è stato fin da subito lo studio dello stress ossidativo e della possibile sua modulazione attraverso la dieta come strumento preventivo e terapeutico per le malattie cardiovascolari. Dal 1989 è ricercatore presso l'Istituto Nazionale della Nutrizione (oggi Centro di Ricerca CREA Alimenti e nutrizione) e ricopre attualmente la qualifica di Dirigente di Ricerca. Il Dott. Ghiselli è inoltre docente del Corso di Laurea di I livello per Dietisti, presso l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza".

