

FILE UNICO CORSO ECM

Provider:Nr. **2506** - Sanità in Formazione**Titolo del corso:**

Gusto è Salute. L'alimentazione funzionale e sostenibile

Responsabile scientifico:

Nome: Giuseppe
Cognome: Petrella
Codice Fiscale: PTRGPP50E14F839E
Qualifica: Medico Chirurgo
Affiliazione: Policlinico Tor Vergata, Roma

Breve presentazione del Responsabile Scientifico

Il prof. Giuseppe Petrella è il coordinatore del Comitato scientifico del provider Sanità In-Formazione. 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.

Docenti-Relatori

Nome: Serena
Cognome: Missori
Codice Fiscale: MSSSRN76P41L182L
Qualifica: Medico Chirurgo
Specializzazione: Endocrinologia
Affiliazione: Studio Medico Specialistico di Endocrinologia e Malattie del Ricambio, Nutrizione, Roma

Obiettivo formativo nazionale

(23) Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Tematica Speciale

NO

Acquisizioni di competenze

Il corso ha l'obiettivo di fornire competenze in termini di nutrizione e alimentazione funzionale in relazione a quelle materie prime, o parti di esse, che normalmente vengono

scartate o poco considerate nella realizzazione di un piano nutrizionale con lo scopo di poterle utilizzare per gestire problematiche di salute.

Professioni/Discipline

PROFESSIONI	DISCIPLINE
Medico chirurgo	Tutte le discipline (specificare quali se non sono comprese tutte le specializzazioni mediche)
Biologo	Biologo
Dietista	Dietista
Educatore professionale	Educatore professionale

Razionale

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.

Finalità 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/Materiali didattici

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.

Questionario Finale:

Al termine del corso verrà somministrato ai partecipanti un questionario online randomizzato

Numero Crediti

4,5

Tematica speciale

NO

Tempo previsto per la fruizione dell'evento (Ore):

3

Tutoraggio

SI

Tutor designato**Nome:** Serena**Cognome:** Missori**Codice Fiscale:** MSSSRN76P41L182L**Qualifica:** Medico Chirurgo**Specializzazione:** Endocrinologia**Affiliazione:** Studio Medico Specialistico di Endocrinologia e Malattie del Ricambio, Nutrizione, Roma**Partner**

NO

Sponsor

NO

Periodo di erogazione dell'evento

01/01/2026 – 31/12/2026

Quota di partecipazione

€ 99,00

*I CV completi e firmati dei docenti coinvolti sono presenti presso la sede del Provider e consultabili su richiesta