

Data di compilazione: 13/07/2026

EVENTO APPROVATO DAL COMITATO SCIENTIFICO
Coordinatore: Nicola Mancini *Nicola Mancini***Nutrire la Salute: Capire il cibo tra Allergie, Glutine e Zuccheri****FINALITÀ DEL CORSO**

Le evidenze scientifiche dimostrano come la qualità dell'alimentazione influenzi significativamente lo stato di salute, il metabolismo, la funzionalità intestinale e il rischio di sviluppare patologie croniche. Parallelamente, la crescente disponibilità di alimenti trasformati e la diffusione di informazioni spesso contrastanti rendono sempre più complessa l'adozione di scelte alimentari realmente consapevoli.

Il percorso formativo intende fornire ai partecipanti conoscenze aggiornate sui principali temi della nutrizione, approfondendo il concetto di qualità nutrizionale degli alimenti, il ruolo della lettura critica delle etichette, le differenze tra allergie e intolleranze alimentari, le patologie glutine-correlate e gli effetti metabolici del consumo di zuccheri e dolcificanti. Particolare attenzione sarà dedicata alla relazione tra alimentazione, infiammazione, salute intestinale e prevenzione, con un approccio basato sulle evidenze scientifiche e orientato all'applicazione pratica nella vita quotidiana.

Obiettivo formativo: 2- Linee guida- protocolli- procedure

DATA E SEDE DURATA

Periodo di erogazione: 01/10/2026- 30/09/2027

Corso FAD

<https://www.ecm-corsi.it/>

Sede dell'evento FAD: Via Gabriele D'annunzio n. 21 50135 Firenze

CRITERI PER ASSEGNAZIONE CREDITI

Durata del corso: 5 ore

Formazione interattiva: non presente

Numero massimo dei partecipanti: 500

Numero crediti ECM: 5 Crediti ECM

Edizione n.1

Approvato dal responsabile del sistema di qualità (RSQ) in data 28/05/2026

Approvato dal comitato scientifico

Provider n. 45 Albo Nazionale

QUOTA DI PARTECIPAZIONE / SPONSOR

Quota di iscrizione: 00,00 euro

Data di compilazione: 13/07/2026

Sponsor: Healtion srl Società Benefit
Quota di sponsorizzazione: 3.758,22 euro

PROFESSIONI E DISCIPLINE

Medico chirurgo (Tutte le specializzazioni), Dietisti, Biologi, Farmacisti

DOCENTE

NOME COGNOME	PROFESSIONE	DISCIPLINA	ENTE DI APPARTENENZA/LIBERA PROFESSIONE	DESCRIZIONE ATTIVITA' PROFESSIONALE / FORMATIVA
GIUSEPPE CAVALLO	Biologo	Biologo	Università degli studi di Firenze	Biologo presso università degli studi di Firenze

Il provider dichiara ai sensi dell'art. 76 del DPR n.445/2000:

- di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute"- Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante;

COMITATO SCIENTIFICO DEL CORSO:

Nome e Cognome: Giuseppe Cavallo
Professione: Biologo nutrizionista

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

MAPY CONSULENZA & SERVIZI sas
Via Gabriele D'Annunzio n.21 50135 FIRENZE
E-MAIL : INFO@MAPYFORMAZIONE.IT
TEL. 0552342566
FAX 055 4641420

Responsabile segreteria organizzativa: Caterina Morelli

PROGRAMMA DEL CORSOModulo 1: Sano o non sano, questo è il dilemma.

- ☛ La sfida finale: densità nutrizionale vs densità calorica.
- ☛ L'impatto dei fitofarmaci e dei pesticidi sulla salute intestinale e sistemica.

Data di compilazione: 13/07/2026

☛ La scelta consapevole: insidie e vantaggi, tra proclami e realtà virtuose. Guida per consumatori inesperti.

☛ Il concetto di *etichetta pulita* nei prodotti confezionati.

Modulo 2: Allergie e Intolleranze Alimentari

☛ Differenza immunologica tra allergia e intolleranza.

☛ Quando il cibo infiamma.

☛ Lettura sicura dell'etichetta per evitare sorprese.

Modulo 3: Le grane del grano

☛ Celiachia, Sensibilità al glutine e allergia al grano: differenze e somiglianze.

☛ I cereali e pseudocereali naturalmente privi di glutine e il loro valore biologico.

☛ Buono e senza glutine: si può fare!

Modulo 4: Dolce amaro

☛ Zuccheri semplici, picchi insulinici e infiammazione silente.

☛ Il nemico in incognito.

☛ La filosofia “senza zuccheri aggiunti”.

☛ I dolcificanti di sintesi vs dolcificanti naturali.

☛ Healthy Food: una ricarica di salute.

GESTIONE DELLA PRESENZA IN AULA

Le presenze verranno verificate attraverso la apposizione di firme di entrata ed uscita ed attraverso le schede di valutazione raccolte al termine del corso.

CURRICULUM FORMATIVI E PROFESSIONALI

Tutti i relatori hanno sottoscritto una certificazione riguardante l'eventuale conflitto di interessi, garantendo la completa indipendenza delle loro relazioni, a prescindere da ogni eventuale conflitto di interessi o rapporto con aziende.

E' esclusa ogni finalità commerciale, politica, sindacale o, in qualsiasi modo, estranea alla formazione, I docenti, nell'ambito delle proprie competenze, garantiscono che le relazioni svolte, durante il corso, hanno esclusivamente scopo scientifico e di aggiornamento tecnico, normativo o legislativo.

	SCHEDA CORSO		MD.PRG.02
			Rev.:2
			del 07/05/2014

Data di compilazione: 13/07/2026