

Nutrizione molecolare e nuovi scenari nella scienza dell'alimentazione



Provider:
Formamentis s.r.l.



ID Provider:
154



N. Crediti formativi:
27



Numero evento:
282887/1 - FAD



Durata:
18 h



Professioni sanitarie:
Tutte le Professioni

Data inizio corso: 01/01/2020

Data fine corso: 31/12/2020

RAZIONALE E OBIETTIVI FORMATIVI

La ricerca scientifica e massiva diffusione dei suoi risultati ha reso maggiormente consapevole la popolazione dei paesi industrializzati dello stretto legame che esiste tra alimentazione e salute e del ruolo che alcuni alimenti possono avere nel mantenerla. Tutto ciò contribuisce a chiarire il ruolo della dieta nella prevenzione e nel controllo della morbilità e mortalità precoce causate da malattie non trasmissibili e ad attribuire al cibo, oltre alla sua intrinseca proprietà nutrizionale e sensoriale, un importante ruolo nel mantenimento della salute, del benessere psico-fisico, caricando la nutrizione di nuovi e più ampi significati.

Nell'ambito del frame sopra delineato si colloca l'idea di realizzare un prodotto formativo che unisca la parte scientifica dell'alimentazione, a quella più sensoriale e ludica legata alla preparazione dei piatti.

Un'idea in tal senso è sviluppare il discorso sulla nutrizione molecolare intesa come tecnica rivolta non tanto a creare volumi e consistenze spettacolari che diano origine ad esperienze innovative, ma a sfruttare la chimica degli alimenti per conservare i cibi senza l'utilizzo di conservanti chimici né prodotti di sintesi ma solo processi naturali che non snaturano gli alimenti. E ancora, a utilizzare ingredienti sostitutivi in determinate preparazioni a vantaggio di chi soffre di intolleranze alimentari o altre patologie. In questo modo si dispone di tecniche e culture più ampie per approcciarsi alla cucina al fine di preparare pietanze saporite e che si avvicinino il più possibile ai gusti tradizionali degli alimenti, ma soprattutto alle texture, il piacere che si prova assaporando il cibo.

Obiettivo formativo: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Acquisizione di competenze tecnico-professionali: Fornire basi tecnico-professionali sul ruolo che l'alimentazione svolge sul benessere

FORMAMENTIS srl

SEDE AGENZIA PER IL LAVORO | 84091 **battipaglia**.sa | viale brodolini 32 - c/o majestic | tel 0828.370305 - fax 0828.1999084

SEDE LEGALE | 00187 **roma** via barberini, 67 **ALTRE SEDI** | **battipaglia**.sa | **napoli** | **avellino** | **potenza** | **locri**.rc | **cosenza** | **bari** | **milano** | **bologna**

P. IVA E C.F. | 04009110653

www.formamentisweb.it



800983887

Acquisizione di competenze di processo: Accrescere la consapevolezza del ruolo che i professionisti devono svolgere nel facilitare il trasferimento delle evidenze scientifiche nella pratica clinica e nell'organizzazione del lavoro, attraverso la costruzione di specifici profili di cura

Acquisizione di competenze di sistema: Fornire competenze di sistema sull'impatto dell'alimentazione e degli stili di vita sulla salute

PROGRAMMA DEL CORSO

MODULO I – Nutrizione molecolare e genomica nutrizionale

MODULO II – Proteomica, Lipidomica, Metabolomica: carboidrati, lipidi, proteine e dna

MODULO III – Il Microbioma

MODULO IV – Glicazione Collagene

MODULO V – I fondamenti della cucina molecolare

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Dott. Marco Lo Vuolo:

Laurea in Medicina e chirurgia

Docente di anatomia, fisiologia e nutrizione umana nel corso di primo livello per istruttori di bodybuilding e fitness (CSEN, CONI)

Medico estetico

DOCENTI

Dott. Limardi Alessandro

Dirigente medico presso Asl Napoli 1 centro con incarico di referenza di servizio, specializzazione in cardiocirurgia ha seguito numerosi corsi di aggiornamento in cardiologia, nutrizione clinica, flebologia e medicina estetica

Dott. Salzano Vincenzo

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, chef presso ristorante di Raffaele Vitale stella Michelin.

FORMAMENTIS srl

SEDE AGENZIA PER IL LAVORO | 84091 **battipaglia**.sa | viale brodolini 32 - c/o majestic | tel 0828.370305 - fax 0828.1999084

SEDE LEGALE | 00187 **roma** via barberini, 67 **ALTRE SEDI** | **battipaglia**.sa | **napoli** | **avellino** | **potenza** | **locri**.rc | **cosenza** | **bari** | **milano** | **bologna**

P. IVA E C.F. | 04009110653

www.formamentisweb.it



800983887

VALUTAZIONE FINALE

La valutazione finale verrà effettuata mediante una verifica di apprendimento composta da 3 quesiti a scelta multipla per ogni credito rilasciato per un numero massimo di 5 tentativi.

Il download dell'attestato sarà disponibile alle seguenti condizioni:

- Fruizione di tutti i contenuti didattici evidenziata dalle spunte di completamento
- Permanenza all'interno del percorso formativo online almeno per la durata minima dichiarata dal presente programma
- Compilazione della scheda di rilevazione della qualità percepita
- Superamento del test finale con una valutazione minima del 75% delle risposte esatte

METODO DI ISCRIZIONE

Per accedere ai corsi è necessario:

- Connettersi al seguente link <http://elearning.formamentisweb.it>
- Registrarsi alla piattaforma cliccando in alto a destra su LOGIN e poi su CREA UN ACCOUNT
- Compilare il form di registrazione in ogni sua parte
- Alla ricezione della mail di conferma dati collegarsi alla piattaforma ed effettuare il LOGIN con le credenziali create in fase di registrazione
- Selezionare il corso dalla Home Page e cliccare su ISCRIVITI
- Scegliere l'opzione di pagamento (Paypal/Carta/Bonifico) e procedere secondo le istruzioni

TEMPISTICA DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

Essendo un corso in Modalità FAD, la rendicontazione dello stesso avverrà a seguito della data ufficiale di chiusura del corso (31/12/2020). Il Provider, secondo normativa, provvederà entro 90gg dalla conclusione del corso, a comunicare all'Age.nas. i dati relativi ai partecipanti.

Sarà cura dell'Age.na.s comunicare a sua volta i dati sull'attribuzione dei crediti al CoGeAPS che li renderà visibili sul Profilo MyEcm dell'utente.

L'anno di riferimento dei crediti attribuiti corrisponderà a quello in cui si è superato il test finale.

Quota di partecipazione €49/00

Per ulteriori info e/o richieste di assistenza tecnica inviare una mail a ecm@formamentisweb.it

FORMAMENTIS srl

SEDE AGENZIA PER IL LAVORO | 84091 **battipaglia**.sa | viale brodolini 32 - c/o majestic | tel 0828.370305 - fax 0828.1999084

SEDE LEGALE | 00187 **roma** via barberini, 67 **ALTRE SEDI** | **battipaglia**.sa | **napoli** | **avellino** | **potenza** | **locri**.rc | **cosenza** | **bari** | **milano** | **bologna**

P. IVA E C.F. | 04009110653

www.formamentisweb.it



800983887