



PER LA TUA FORMAZIONE
LA SCELTA MIGLIORE



Inizio corso **01/08/2024**

Fine corso **31/07/2025**

Durata corso **3h**

Crediti **4.5 ECM**

Collana **Medicina**

Modello Didattico **Multimediale**

Tutoraggio **Si**

Partner **EvooSchool, Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, Società Italiana di scienza dell'alimentazione**

Age.na.s **418935**



IN COLLABORAZIONE CON

CONSULCESI

PRODUCER



FALCON
production

L'olio EVO: un prezioso alleato per la salute e la prevenzione

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso si propone di esplorare le molteplici proprietà nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva (EVO) e il suo ruolo fondamentale nella promozione della salute e nella prevenzione di numerose patologie. Guidati da esperti nel campo della nutrizione e della medicina preventiva, i partecipanti avranno l'opportunità di approfondire la conoscenza sull'olio EVO e comprendere come integrarlo in una dieta equilibrata per ottenere benefici tangibili per il benessere generale. Il corso mira a fornire una panoramica completa sull'importanza dell'olio extravergine d'oliva per la salute e a fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie per consigliarlo in modo efficace nella dieta quotidiana dei propri assistiti.

FINALITA' DEL CORSO

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di: comprendere le proprietà nutrizionali dell'olio EVO approfondendo le caratteristiche chimiche e nutrizionali che rendono l'olio extravergine d'oliva un alimento fondamentale per una dieta sana ed equilibrata; riconoscere il ruolo dell'olio EVO nella prevenzione di patologie esplorando le evidenze scientifiche che ne collegano il consumo alla prevenzione di malattie croniche, come le patologie cardiovascolari, il diabete e alcuni tipi di cancro; integrare l'olio EVO nella dieta quotidiana con consigli pratici su come incorporare l'olio extravergine d'oliva nei pasti giornalieri in modo gustoso e salutare.

CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il corso si compone di lezioni raccolte in un minisito e corredate di materiali didattici multimediali, comprese video-lezioni. Prevede il superamento di un test di verifica finale.

OBIETTIVO FORMATIVO

Area: **OBIETTIVI FORMATIVI TECNICO-PROFESSIONALI**

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

RESPONSABILI SCIENTIFICI





PER LA TUA FORMAZIONE LA SCELTA MIGLIORE

La prof.ssa Silvia Migliaccio, presidente della Società Italiana di Scienza dell’Alimentazione, si laurea in Medicina e chirurgia nel 1986 presso l’Università La Sapienza di Roma per poi trasferirsi e lavorare negli Stati Uniti presso l’Università di San Antonio, in Texas, e presso l’Università di Chapel Hill, in North Carolina. Nel 1995 si perfeziona in Prevenzione e terapia dell’obesità. Nel 1996 si specializza in Endocrinologia e malattie Metaboliche e consegue il dottorato di ricerca presso l’Università degli Studi di Roma La Sapienza. Nel 2008 consegue la laurea specialistica in Scienza della nutrizione umana presso l’Università Tor Vergata di Roma. Attualmente è docente di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo.

Il Prof. Schittulli, laureato in Medicina e Chirurgia, si è specializzato in Chirurgia Generale e in Oncologia con il massimo dei voti e la lode. Eletto più volte consigliere all’Ordine dei Medici di Bari, già Consigliere Nazionale della Società Italiana di Chirurgia Oncologica, Direttore della Scuola Speciale di Senologia Chirurgica, è stato Docente presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università di Foggia e alla Scuola di Specializzazione in Oncologia dell’Università di Bari e poi di Tor Vergata a Roma. Già componente della Commissione Oncologica Nazionale del Ministero della Salute, sin dalla sua costituzione, è stato Direttore Scientifico dell’Istituto Tumori di Bari dal 1993 al 1997, Autore di oltre 300 pubblicazioni scientifiche edite su riviste nazionali ed internazionali, nonché di libri.

