



PER LA TUA **FORMAZIONE**
LA **SCELTA MIGLIORE**



Inizio corso **01/05/2024**

Fine corso **30/04/2025**

Durata corso **12h**

Crediti **18.0 ECM**

Collana **Medicina**

Modello Didattico **Multimediale**

Tutoraggio **Si**

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

Age.na.s **416025**



IN COLLABORAZIONE CON

CONSULCESI



MEDICINA



LEGALE



SICUREZZA



MANAGERIALE



PER LA TUA FORMAZIONE
LA SCELTA MIGLIORE

PRODUCER



One Health: alimentazione sana e sostenibile per la salute globale (ed.2024)

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 basa 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

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.

