

**BETA IMPRESE S.R.L.: “LA CARNE: CARATTERISTICHE E SICUREZZA”**  
**3 ore IN ELEARNING**

<b>TITOLO</b>	<b>LA CARNE: CARATTERISTICHE E SICUREZZA</b>
<b>SOGGETTO PROPONENTE</b>	Beta Imprese S.r.l., con sede legale e operativa in Via Risorgimento, 36 – 48022 Lugo (RA) – tel.: 0545 900600 – fax: 0545 900600 – C.F. P.IVA 02574830390 – Referente Coordinamento Ordini Professionali – Martina Dall’Olio: dallolio@betaimprese.com – Cell.: 3203166853
<b>DOCENTE CORSO</b>	Dott.ssa Giulia Brucoli
<b>RESPONSABILE SCIENTIFICO DELL’EVENTO</b>	Dott.ssa Giulia Brucoli
<b>DESTINATARI DELL’ATTIVITA’ FORMATIVA</b>	Medici, biologi, biologi nutrizionisti, dietisti, e tutti coloro che sono interessati alla materia.
<b>OBIETTIVI FORMATIVI</b>	<p><b>Sicurezza e igiene alimentare, nutrizione e/o patologie correlate (23)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fornire ai professionisti della nutrizione una conoscenza completa e aggiornata sulla carne, dalle due caratteristiche nutrizionali ai sistemi di produzione, fino alla sicurezza alimentare</li> <li>• Approfondire le implicazioni nutrizionali del consumo di carne, con focus su benefici e rischi per la salute umana</li> <li>• Offrire strumenti pratici per la valutazione del consumo di carne e per l’elaborazione di consigli nutrizionali personalizzati</li> </ul>
<b>AREA FORMATIVA</b>	tutte
<b>PROGRAMMA – (ARTICOLAZIONE IN MODULI E ORE CORRISPONDENTI)</b>	<p><b>MODULO 1: CARATTERISTICHE COMPOSIZIONI DELLA CARNE (1H)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definizione e classificazione</li> <li>2. Composizione chimica e nutrizionale</li> <li>3. Valore biologico delle proteine della carne</li> </ol> <p><b>MODULO 2: SISTEMI DI PRODUZIONE DELLA CARNE (1h)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fasi di produzione: allevamento, macellazione, sezionamento, trasformazione</li> <li>2. Impatto ambientale della carne</li> <li>3. Sicurezza alimentare e HACCP</li> </ol> <p><b>MODULO 3: LA CARNE NELLA NUTRIZIONE UMANA (1H)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Carne e salute: benefici e rischi del consumo di carne</li> <li>2. Porzioni e frequenze di consumo</li> <li>3. Consumo di carne nelle varie fasce di età</li> <li>4. Diete vegetariane e vegane: le alternative alla carne</li> </ol>

**Provider ECM 6608**

<b>MATERIALE DIDATTICO</b>	Predisposto direttamente dal Docente, materiale in supporto informatizzato, slides e riferimenti normativi che saranno disponibili e scaricabili direttamente da parte del corsista.
<b>PROVE DI VERIFICA</b>	È previsto un test finale obbligatorio on line.
<b>QUESTIONARIO DI GRADIMENTO</b>	Al completamento del corso (100% delle lezioni) è previsto il questionario di gradimento Obbligatorio on line
<b>ATTESTAZIONE DI PARTECIPAZIONE</b>	Al completamento del corso (100% delle lezioni) verrà rilasciato attestato di frequenza (Beta Imprese S.r.l.)