



Organizzazione



5 ore, in diretta

Il corso è organizzato su Zoom in forma di corso frontale. Ogni partecipante avrà la possibilità di intervenire.



Simulazione pratica

I relatori effettueranno una breve somministrazione del QuASA, per una comprensione a 360°.



Software e certificato

Alla conclusione del corso, i partecipanti riceveranno copia del software di calcolo e una certificazione digitale di abilitazione all'uso del QuASA.

Relatori



Dott.
Luca Speciani



Dr.ssa
Lyda Bottino

Come mi iscrivo?

Compila il **breve form nella pagina "Corsi"** del nostro sito www.quasa.it, oppure **contattaci** a iscrizioni@quasa.it

Il costo è di **320€ + IVA**, con il **10% di sconto** per i professionisti affiliati.

Materiali



Basi Teoriche

Il contenuto consiste in materiale propedeutico sul tema delle Food Sensitivity, utili per affrontare il corso con solide basi comuni.



Videolezione (1,30h)

La lezione consiste in un video pre-registrato in cui il dott. Luca Speciani introduce il corsista alle Food Sensitivity e al QuASA.



Schede Alimentari

Le schede aggiornate sui gruppi alimentari forniscono al corsista un valido supporto durante la somministrazione del QuASA.



Questionario

Il documento digitale raccoglie le circa 100 domande che il professionista utilizzerà per l'anamnesi del paziente.



Referto

Il referto riporta i risultati del QuASA, riportando le indicazioni nutrizionali del professionista per una corretta rotazione degli alimenti.



Software QuASA

Il software è lo strumento attraverso il quale si ottengono i risultati dell'anamnesi, calcolando i punteggi di sovraccarico alimentare.

