



Organizzazione



5 ore, in diretta (9.30-13.30)

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

Materiale propedeutico sul tema delle Food Sensitivity.



Videolezione (1,30h)

Il dott. Luca Speciani introduce il corsista alle Food Sensitivity e al QuASA.



Schede alimentari

Il supporto necessario alla somministrazione del QuASA.



Questionario

Circa 100 domande che il professionista utilizzerà per l'anamnesi del paziente.



Referto

Il risultato dei QuASA. Fornisce indicazioni nutrizionali per una corretta rotazione degli alimenti.



Software QuASA

Lo strumento attraverso il quale si ottengono i risultati, calcolando i punteggi di sovraccarico.

