

Obiettivi del corso di 300 ore

Nel corso impareremo a:

- riconoscere le competenze, il campo di applicazione e i limiti della professione di educatore alimentare, senza invadere le attribuzioni di altri profili professionali, nel rispetto della normativa vigente, sottoscrivendo un codice di deontologia professionale
- distinguere i concetti di salute e benessere alla luce dei moderni studi del settore e delle linee guida dell'OMS, del CRA (ex INRAN), dell'AIRC e della SSNV
- saper fare la spesa in modo ecosostenibile privilegiando un'alimentazione naturale
- riconoscere la pubblicità ingannevole e i danni ambientali e nutrizionali di un'alimentazione industriale sbilanciata, non etica e non ecosostenibile
- riconoscere le operazioni di marketing
- educare al gusto, alla salute, all'acquisto, all'etica noi stessi e i nostri futuri clienti
- conoscere i principi base dell'enogastronomia, le varianti regionali e le eccellenze italiane
- imparare a familiarizzare con l'analisi sensoriale per categorie di alimenti
- apprendere i principi base della fisiologia, della storia e della filosofia del gusto e dell'alimentazione secondo un approccio interdisciplinare
- utilizzare e consigliare cibi e integratori alimentari in modo consapevole e responsabile senza sostituirci al parere del medico
- riconoscere ed indirizzare ai relativi professionisti competenti i clienti che eventualmente presentino patologie
- conoscere i vari stili alimentari allo scopo di evitare diete sbilanciate
- legare l'alimentazione quotidiana al rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente
- conoscere le principali tecniche di comunicazione allo scopo di creare un'atmosfera di empatia col cliente in situazioni diverse (consulenza in studio e in esercizi commerciali, realizzazione di progetti didattici per scuole, comunità ed eventi, progettazione e realizzazione di conferenze tematiche e lezioni in aula)

ISCRIZIONI ONLINE APERTE TUTTO L'ANNO

OPZIONE 1:

Il corso di 300 ore viene offerto in modalità blended (modalità mista composta da 16 ore in aula comprensive di esame finale e 284 ore di studio individuale e svolgimento delle esercitazioni in itinere).

Le ore in aula sono costituite da **16 ore di workshop** (attività di laboratorio, tirocinio formativo su didattica e metodologia della professione di educatore alimentare ed esame finale).

Per studio individuale si intendono le ore relative alla lettura del materiale didattico fornito, all'apprendimento personale e allo svolgimento delle esercitazioni.

Solo per gravi motivi debitamente documentati sarà possibile sostenere l'esame nell'anno accademico successivo. Il pagamento dell'intera quota dovrà comunque essere versata nell'anno in corso.

Le scadenze per il pagamento delle quote di partecipazione sono quelle indicate dal direttore didattico ed accettate dallo studente all'atto dell'iscrizione. Le scadenze sono personalizzate in quanto ogni studente può iscriversi in qualunque momento dell'anno.

Chi decide di pagare la somma in un'unica rata potrà usufruire di uno sconto di 80 euro. Sono previsti sconti per allievi ed ex allievi dell'Accademia delle Arti Erboristiche.

Si precisa che a chi deciderà di non sostenere l'esame finale, ma avrà comunque svolto tutte le esercitazioni, sarà rilasciato solo un certificato di frequenza.

OPZIONE 2:

Il corso di 300 ore viene offerto in modalità fad (formazione a distanza: le 300 ore di studio individuale comprendono la lettura del materiale inviato, lo svolgimento delle esercitazioni in itinere, la produzione di un elaborato concordato col direttore didattico e l'esame finale in presenza).

I percorsi in modalità fad possono anche essere concordati individualmente col direttore didattico. Essi prevedono tutoraggio personalizzato, consulenza e correzione delle esercitazioni esclusivamente via email.

I tempi di apprendimento e svolgimento delle esercitazioni saranno decisi dallo studente in base alla propria disponibilità.

Si precisa che l'esame finale si svolgerà in presenza. Per essere ammessi all'esame, gli studenti dovranno essere in regola col pagamento della quota di partecipazione, aver svolto tutte le esercitazioni e aver concordato col direttore didattico l'argomento dell'elaborato finale.

L'iscrizione è possibile in ogni momento dell'anno.

Il materiale sarà inviato tempestivamente, eccezion fatta per i periodi festivi.

DISCIPLINE TRATTATE

ETICA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE
BIOETICA AMBIENTALE
EDUCAZIONE AMBIENTALE
EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE PRIMARIA
ECOLOGIA E ALIMENTAZIONE
EDUCAZIONE ALL'ACQUISTO
PEDAGOGIA DELL'ALIMENTAZIONE
EDUCAZIONE AL GUSTO
PRINCIPI DI ENOGASTRONOMIA
GEOGRAFIA DELL'ALIMENTAZIONE
MARCHI DI QUALITÀ ED ECCELLENZE ITALIANE
STORIA E FILOSOFIA DELL'ALIMENTAZIONE
ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE
INTEGRATORI ALIMENTARI E PRODOTTI ERBORISTICI
ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONE FISIOLOGICA
ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONE PATOLOGICA
AGRICOLTURA NATURALE
DIDATTICA LABORATORIALE (WORKSHOP)

Argomenti del Workshop:

Tecniche di comunicazione: la consulenza personalizzata in studio e presso esercizi commerciali – La lezione in aula – Realizzazione di presentazioni e progetti per scuole, comunità ed eventi

Il colloquio col cliente: fase iniziale, intermedia e finale

Il diario alimentare: compilazione individuale e metodo peer to peer

LE SUDETTE DISCIPLINE POSSONO ANCHE ESSERE AFFRONTATE SINGOLARMENTE, AL COSTO DI 65 € CIASCUNA (IVA compresa), SULLA BASE DI PERCORSI FORMATIVI INDIVIDUALI A CARATTERE MODULARE.

**SE SIETE INTERESSATI ANCHE AD UNA SOLA DELLE MATERIE
INSERITE NEL PROGRAMMA INVIATE UN'EMAIL A
info@progettolidia.com SPECIFICANDO LA DISCIPLINA CHE VORRESTE
STUDIARE.**

COSTI

Corso in modalità blended e fad: € 680,00 (+ IVA)

Scontistica

Sono previsti sconti per gli studenti che decidono di pagare l'intera somma in un'unica soluzione (**sconto di € 80,00**).E' previsto un **ulteriore sconto di 20 €** per allievi ed ex allievi dell'Accademia delle Arti Erboristiche.

Nella quota di partecipazione sono compresi :

- 16 ore in presenza (per la modalità blended)
- servizi di segreteria (richiesta e inoltro informazioni e avvisi via email)
- tutoraggio personalizzato del direttore didattico via email e/o telefonicamente (le fasce orarie di reperibilità saranno concordate successivamente con i singoli studenti)
- materiale didattico in formato elettronico (slide, ebooks, relazioni in formato pdf)
- codice deontologico da sottoscrivere relativo alla professione di educatore alimentare nel rispetto della normativa italiana
- esercitazioni con relative correzioni
- partecipazione all'esame finale senza versare quote ulteriori
- rilascio dell'attestato di frequenza in formato elettronico (non saranno rilasciati attestati in formato cartaceo nel rispetto della normativa relativa alla dematerializzazione degli atti amministrativi della PA risalente al 2009 e a cui ci siamo volontariamente uniformati sia per una questione di semplificazione che soprattutto di ecosostenibilità)

N.B.: nella quota di partecipazione non sono comprese lezioni, escursioni, eventi e seminari non inseriti nel programma. Non è compresa la distribuzione di libri in formato cartaceo. L'acquisto di testi, qualora facciano parte della bibliografia indicata dai singoli docenti, non è obbligatorio e risponde pertanto solo ad una necessità di approfondimento personale.

Modalità di pagamento:

250 € al momento dell'iscrizione + 2 rate rispettivamente entro 30gg. e 60 gg. dall'iscrizione

Per informazioni di carattere generale: info@progettolidia.com

Per contattare il direttore didattico: lidia_savella@yahoo.it