

дополнительная профессиональная программа повышения квалификации

«Интегративная нутрициология»

(72 академических часа)

- УМ-1 Основные принципы нутрициологии. Физиология пищеварения. Биохимия питания и пищеварения. Оценка рисков неинфекционных заболеваний. Метаболический риск и его диагностика
- УМ-2 Базовые принципы системы питания по генетике. Нутригеномная коррекция. Основные принципы составления рационов для различных групп населения.
- УМ-3 Инновации в технологии продукции индустрии питания. Функциональные продукты питания. Применение композиционных добавок в пищевых продуктах. Применение БАДов
- УМ-4 Комплексный подход к организации питания детей в возрасте от 3 до 18 лет
- УМ-5 «Нутритивная поддержка при физических нагрузках в тренировочном процессе и в период восстановления. Нутрициология в косметологии.
- УМ-6 Контаминации продуктов питания, пути их предупреждения и нейтрализации
- УМ-7 Принципы Антивозрастного питания и составления рациона (Anti-age nutrition)