



Gusto è Salute. Gestione funzionale della glicemia (ed.2024)

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso affronta come gestire gli alimenti e le loro associazioni per ottimizzare il controllo glicemico ed insulinemico in caso di intolleranza glucidica, diabete mellito, iperinsulinemia, sovrappeso, obesità, PCO e per il mantenimento di un buono stato di salute.

FINALITA' DEL CORSO

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di suggerire e prescrivere menù funzionali finalizzati al controllo della glicemia e dell'insulina.

CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il corso è composto da video-lezioni integrate e da materiali didattici interattivi di approfondimento e prevede il superamento di un test di verifica finale. Il corso è inoltre collegato al video dal titolo "Il Gusto è Salute"

OBIETTIVO FORMATIVO

Area: OBIETTIVI FORMATIVI TECNICO-PROFESSIONALI

23 - Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

RESPONSABILI SCIENTIFICI

La Dott.ssa Missori ha conseguito la specializzazione in Endocrinologia e Malattie del ricambio e un master in "Headache medicine" presso l'Università "La Sapienza" di Roma. Ha collaborato presso U.O. Centro Cefalee dell'Ospedale Sant'Andrea di Roma. Autrice e co-autrice di diversi libri e pubblicazioni con tema antiaging, antistress e cucina sana. È stata docente di diversi corsi di alta formazione (CAF) presso l'università "La Sapienza" di Roma.

Inizio corso **01/07/2024**

Fine corso **30/06/2025**

Durata corso **3h**

Crediti **4.5 ECM**

Collana **Medicina**

Modello Didattico **Film Formazione**

Tutoraggio **Si**

Age.na.s **421028**



PROVIDER ECM 2506

sanità**informazione**

PRODUCER

