



Gusto è salute. L'Alimentazione funzionale. Contrastare l'infiammazione cronica silente (ed.2025)

Inizio corso **01/01/2025**

Fine corso **31/12/2025**

Durata corso **2h**

Crediti **2.0 ECM**

Collana **Medicina**

Modello Didattico **Film Formazione**

Tutoraggio **No**

Age.na.s **435795**



PROVIDER ECM 2506
sanitàinformazione

PRODUCER



DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso offre gli strumenti tecnici e pratici per contrastare l'infiammazione cronica silente e le patologie correlate; indicazioni nutrizionali con l'utilizzo di alimenti funzionali alla prevenzione e cure di patologie correlate.

FINALITA' DEL CORSO

Fornire competenze circa l'utilizzo degli alimenti funzionali e per la cura e prevenzione dell'infiammazione cronica silente e patologie correlate.

CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il corso si compone di video lezioni con materiali didattici in approfondimento e prevede il superamento di un test di verifica finale.

OBIETTIVO FORMATIVO

Area: **OBIETTIVI FORMATIVI TECNICO-PROFESSIONALI**

10 - Epidemiologia - prevenzione e promozione della salute - diagnostica - tossicologia con acquisizione di nozioni tecnico-professionali

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.

