



OLTRE 250 CORSI FAD PER CONSEGUIRE  
FINO A 50 CREDITI ECM E MOLTO ALTRO  
ANCORA IN CONSULCESI CLUB



Inizio corso **01/01/2024**

Fine corso **31/12/2024**

Durata corso **4h**

Crediti **4.0 ECM**

Collana **Medicina**

Modello Didattico **Film Formazione**

Tutoraggio **No**

Age.na.s **399641**



PROVIDER ECM 2506

sanitàinformazione

PRODUCER



## Gusto è Salute. La dieta giusta per ipo- e ipertiroidismo (ed.2024)

### DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso affronta il tema dell'impiego di alimenti utili per la gestione di ipo ed ipertiroidismo così come l'associazione favorevole degli alimenti funzionali e l'integrazione con nutraceutici per ottimizzare la funzione tiroidea con e senza associazione a terapia convenzionale e fornisce nozioni relative a patologie legate alla tiroide e al suo funzionamento. Al corso è associata la visione di uno show cooking utile alla individuazione degli alimenti giusti e alla loro corretta preparazione e associazione.

### FINALITA' DEL CORSO

La finalità del corso è quella di fornire al discente nozioni e competenze circa l'utilizzo degli alimenti funzionali e dei nutraceutici per ottimizzare la funzione tiroidea in caso di ipo ed ipertiroidismo fornendo informazioni utili relativo al funzionamento e alle patologie legate alla tiroide.

### CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il corso è composto da video-lezioni integrate da materiali didattici interattivi di 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.

