



PER LA TUA **FORMAZIONE**  
LA **SCELTA MIGLIORE**



Inizio corso **01/01/2024**

Fine corso **31/12/2024**

Durata corso **3h**

Crediti **3.0 ECM**

Collana **Medicina**

Modello Didattico **Film Formazione**

Tutoraggio **No**

Age.na.s **399647**



IN COLLABORAZIONE CON

**CONSULCESI**





PER LA TUA FORMAZIONE  
LA SCELTA MIGLIORE

PRODUCER



## **Gusto è Salute. Prevenire e trattare le problematiche digestive e infiammatorie intestinali (ed.2024)**

### **DESCRIZIONE DEL CORSO**

Nel corso saranno affrontati gli argomenti relativi alla nutrizione funzionale per la gestione personalizzata delle problematiche digestive e infiammatorie intestinali. 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**

Il corso ha la finalità di fornire competenze circa l'utilizzo degli alimenti anche in base alla modalità di associazione e cottura per alleviare sintomi e segni di problematiche digestive ed infiammatorie intestinali.

### **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 corso dal titolo "Gusto è Salute"

### **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.

