



OLTRE 150 CORSI FAD PER CONSEGUIRE
FINO A 50 CREDITI ECM E MOLTO ALTRO
ANCORA IN CONSULCESI CLUB



Alimentazione funzionale per contrastare l'infiammazione cronica silente - Gusto è salute

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 relate.

FINALITA' DEL CORSO

Competenze circa l'utilizzo degli alimenti funzionali e per la cura e prevenzione dell'infiammazione cronica silente e patologie relate.

OBIETTIVO FORMATIVO

18 - Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica. Malattie rare

RESPONSABILE SCIENTIFICO

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. Presidente e fondatore AINMA: Accademia Italiana di Nutrizione e Medicina Anti-Aging

Inizio corso **01/12/2017**

Fine corso **30/11/2018**

Durata corso **2h**

Crediti **2 ECM**

Collana **Film Formazione**

Tutoraggio **No**

Age.na.s **210913**



PRODUCER

