



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



Celiachia, gluten sensitivity ed intolleranza al lattosio - Gusto è salute (ed. 2017)

DESCRIZIONE DEL CORSO

Le intolleranze alimentari, sembrano ormai diffuse come l'influenza: multiple, monoalimentare, transitorie, irreversibili, genetiche, insomma di ogni tipo, sembrano aver arricchito e talvolta confuso il panorama legato all'ingestione di cibo con le relative reazioni. Esistono intolleranze genetiche come quella al lattosio che la persona dovrà "subire" per tutta la vita così come la celiachia che è una patologia autoimmunitaria che impone l'astensione a vita dal glutine ma anche la sensibilità al glutine sulla quale c'è ancora molto da imparare che richiede l'eliminazione spesso temporanea del glutine stesso. Il corso di formazione vuole fornire indicazioni ricche su cosa e come mangiare in caso di intolleranze, con alternative golose e sane, farà sì che con tutta semplicità si possa affermare che il Gusto è Salute. Il corso di formazione a distanza viene associato ad un corto dal titolo "Gusto è salute"

Inizio corso **01/01/2017**

Fine corso **31/12/2017**

Durata corso **3h**

Crediti **3 ECM**

Collana **Film Formazione**

Tutoraggio **No**

Age.na.s **178584**



PRODUCER



FINALITA' DEL CORSO

Il corso di formazione vuole fornire indicazioni ricche su cosa e come mangiare in caso di intolleranze, con alternative golose e sane, farà sì che con tutta semplicità si possa affermare che il gusto è salute

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





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

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

