



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



## L'Alimentazione funzionale. Contrastare l'infiammazione cronica silente- Gusto è salute (ed.2021)

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

Inizio corso **01/01/2021**

Fine corso **31/12/2021**

Durata corso **2h**

Crediti **2.0 ECM**

Collana **Medicina**

Modello Didattico **Film Formazione**

Tutoraggio **No**

Age.na.s **310394**



PROVIDER ECM 2506  
sanitàinformazione

PRODUCER

