



PER LA TUA FORMAZIONE  
LA SCELTA MIGLIORE



Inizio corso **15/05/2019**

Fine corso **31/12/2019**

Durata corso **2h**

Crediti **2.0 ECM**

Collana **Film Formazione**

Tutoraggio **No**

Age.na.s **262513**



IN COLLABORAZIONE CON

**Consulcesi**

PRODUCER



## Alimentazione funzionale per contrastare l'infiammazione cronica silente - Gusto è salute - ed.2019

### 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.

### OBIETTIVO FORMATIVO

23 - Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

### 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



SICUREZZA



MEDICINA



MANAGERIALE



LEGALE



PAZIENTE  
VIRTUALE



FILM



LINGUE  
STRANIERE



EBOOK