CONSULCESI CLUB

Informati Ora Numero Verde 800 122777

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 **399619**

PROVIDER ECM 2506
sanitàinformazione

PRODUCER
FALCON production

Gusto è salute - Celiachia, gluten sensitivity ed intolleranza al lattosio (ed. 2024)

DESCRIZIONE DEL CORSO

Le intolleranze alimentari, sembrano ormai diffuse come l'influenza: multiple, monoalimento, 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 e 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.

FINALITA' DEL CORSO

Lo scopo del corso è quello di fornire un quadro d’insieme di tutte le intolleranze che sono sempre più diffuse e che vengono meglio diagnosticate negli ultimi anni. Sulla base delle intolleranze presenti è possibile seguire una dieta, ricca di ricette sane e golose, che questo corso aiuta a formulare al meglio.

CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il corso si compone di tre video-lezioni e materiali di approfondimento. Per il superamento del corso è previsto un test di verifica finale. Il corso è inoltre collegato al corto dal titolo “Gusto è salute”

OBIETTIVO FORMATIVO

Area: OBIETTIVI FORMATIVI TECNICO-PROFESSIONALI
18 - Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultraspecialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere

RESPONSABILI SCIENTIFICI

CONSULCESI CLUB

Informati Ora Numero Verde 800 122777

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.

MEDICINA LEGALE SICUREZZA MANAGERIALE