



PER LA TUA FORMAZIONE  
LA SCELTA MIGLIORE



Inizio corso **01/01/2021**

Fine corso **31/12/2021**

Durata corso **4h**

Crediti **4.0 ECM**

Collana **Medicina**

Modello Didattico **Film Formazione**

Tutoraggio **No**

Age.na.s **310309**



IN COLLABORAZIONE CON

**Consulcesi**

PRODUCER



## Il cervello addominale - Food for thought (ed. 2021)

### DESCRIZIONE DEL CORSO

Moltissimi studi hanno messo e stanno mettendo in luce il ruolo fondamentale dell'apparato gastro-enterico al quale oggi si appella come cervello pancia o cervello addominale, quale attore principale in numerose patologie che riguardano la sfera fisica e quella emotiva. Ecco dunque che cervello cranico, mente, emozioni, pensieri, apparato digerente e cibo vivono in un rapporto simbiotico. Oggi sappiamo che il nostro apparato digerente può essere considerato un secondo cervello, che pensa, ricorda, comunica con il cervello cranico, è influenzato dal cibo, dallo Stress, dall'ambiente esterno, dal clima, dalle zone geografiche, produce ormoni, produce neurotrasmettitori, ha una memoria neurologica ed immunologica e rappresenta una grande barriera difensiva immunitaria nei confronti degli attacchi da parte di patogeni, tossine, agenti chimici e tanto altro. Un ruolo di rilievo nel cervello addominale è ricoperto dal Microbiota, un super organismo composto da migliaia di specie microbiche. Gioca un ruolo nell'omeostasi, nell'equilibrio e nel nostro benessere e la sua composizione varia nel tempo ed in funzione di numerosi fattori.

### FINALITA' DEL CORSO

L'obiettivo del corso è di aprire nuovi orizzonti alle terapie integrate nonché alla gestione, prevenzione e cura di malattie come il Diabete Mellito, l'obesità, la steatosi epatica, le malattie autoimmunitarie, i disturbi del comportamento e dell'umore, le malattie metaboliche croniche e cronico degenerative, l'infiammazione cronica silente e altre patologie simili.

### CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il corso si compone di 4 video-lezioni e materiali di approfondimento. Per il superamento del corso è previsto un test di verifica finale. Il corso è inoltre collegato al film formazione "Food for thought".

### OBIETTIVO FORMATIVO

Area: OBIETTIVI FORMATIVI TECNICO-PROFESSIONALI





## PER LA TUA FORMAZIONE LA SCELTA MIGLIORE

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

### 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

