sanitàinformazione

Informati Ora Numero Verde 800 135959
Oltre 1.000 consulenti a tua disposizione

Inizio corso **01/01/2024**
Fine corso **31/12/2024**
Durata corso **2h**
Editore **Paesi Edizioni**
Crediti **2.0 ECM**
Collana **Medicina**
Modello Didattico **Ebook**
Tutoraggio **No**

Age.na.s **399044**

IN COLLABORAZIONE CON
CONSULCESI
PRODUCER
FALCON production

Microbiota, macro vantaggi. Dalla dieta mediterranea alla tradizione giapponese (ed.2024)

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso sviluppa temi innovativi e di futuro dibattito per l'area della Dietetica e Nutrizione Clinica. Si continua ad approfondire un tema di interesse sia per chi si occupa di prevenzione, che per gli operatori sanitari volti alla gestione delle patologie acute e croniche. Stili alimentari lontani nello spazio e nelle materie prime utilizzate, ma molto vicini per l'ampio uso della fermentazione e per l'attenzione al benessere globale della persona: la dieta mediterranea e l'alimentazione tradizionale giapponese, riconosciute entrambe tra i patrimoni immateriali dell'Unesco.

FINALITA' DEL CORSO

Il corso vuole fornire ai partecipanti le nozioni sull'uso del cibo fermentato, e della fermentazione in genere, in relazione al benessere del microbiota e indicare come questa correlazione influisce sugli stati infiammatori e la relativa prevenzione.

CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il corso è fruibile in formato e-book e, per l'ottenimento dei crediti, è necessario il superamento di un test di verifica finale on-line. I formati ebook previsti sono "ePub", "pdf", "mobi".

OBIETTIVO FORMATIVO

Area: OBIETTIVI FORMATIVI DI SISTEMA
2 - Linee guida - Protocolli - Procedure

RESPONSABILI SCIENTIFICI

La dottoressa Cinzia De Vendictis è laureata in Medicina e Chirurgia e specializzata in Anestesia e Rianimazione, professione che tuttora esercita.Ha conseguito l'idoneità a Primario e, negli anni successivi, ha insegnato Anatomia nella stessa scuola che l'ha vista specializzarsi.Pur esercitando la professione, ha allargato i suoi orizzonti professionali e

COVID-19 MEDICINA LEGALE SICUREZZA MANAGERIALE

conseguito Master in Omotossicologia, in Omeopatia, in Nutrizione Biologica e in Medicina Ambientale clinica. Impegnata nel sociale, nel 1993 ha fondato l'associazione "Eugenio Guidi" che si occupa di incrementare gli studi di medicina iperbarica.Dal 2002 al 2004 ha presieduto la sezione "Ephemeris" dell'Associazione Italiana Donne Medico e dal 2007 fa parte del direttivo dell'Associazione “Amici per il Mare”. Ha all’attivo diverse pubblicazioni e partecipazioni a Congressi in tutta Europa ed è fondatore e Presidente della Onlus Aisic che si occupa di malattie legate allo stress e all’invecchiamento.