

FILE UNICO CORSO ECM

Provider:

Nr. **2506** - Sanità in Formazione

Titolo del corso:

Gusto è Salute - Prevenire e trattare le problematiche digestive e infiammatorie intestinali

Responsabile scientifico:

Nome: Giuseppe
Cognome: Petrella
Codice Fiscale: PTRGPP50E14F839E
Qualifica: Medico Chirurgo
Affiliazione: Policlinico Tor Vergata, Roma

Breve presentazione del Responsabile Scientifico

Il prof. Giuseppe Petrella è il coordinatore del Comitato scientifico del provider Sanità In-Formazione. Già direttore della Scuola di specializzazione in Chirurgia generale e in Chirurgia dell'apparato digerente, dal 2008 è professore ordinario di ruolo di Chirurgia generale della facoltà di Medicina e chirurgia presso l'Università degli studi di Roma Tor Vergata e direttore dell'Unità operativa complessa di Chirurgia generale e di Senologia presso la Fondazione Policlinico Tor Vergata; dal 2009, inoltre, è direttore del Dottorato di ricerca in Chirurgia oncoplastica presso l'Università degli studi di Roma Tor Vergata.

Docenti-Relatori

Nome: Serena
Cognome: Missori
Codice Fiscale: MSSSRN76P41L182L
Qualifica: Medico Chirurgo
Specializzazione: Endocrinologia
Affiliazione: Studio Medico Specialistico di Endocrinologia e Malattie del Ricambio, Nutrizione, Roma

Obiettivo formativo nazionale

(10) Epidemiologia - prevenzione e promozione della salute - diagnostica - tossicologia con acquisizione di nozioni tecnico-professionali

Acquisizioni di competenze

Il corso ha lo scopo di trasmettere al discente informazioni in merito all'utilizzo degli alimenti per prevenire e trattare varie problematiche digestive e infiammatorie intestinali che sono motivo di consultazione specialistica e sono la spia di numerose problematiche risolvibili con l'alimentazione funzionale intelligente.

Professioni/Discipline

PROFESSIONI	DISCIPLINE
Medico chirurgo	Tutte le discipline
Odontoiatra	Odontoiatria
Farmacista	Farmacia ospedaliera; Farmacia territoriale
Psicologo	Psicologia; Psicoterapia
Biologo	Biologo
Assistente sanitario	Assistente sanitario
Dietista	Dietista
Fisioterapista	Fisioterapista
Massofisioterapista	Massofisioterapista
Igienista dentale	Igienista dentale
Infermiere	Infermiere
Infermiere pediatrico	Infermiere pediatrico
Terapista occupazionale	Terapista occupazionale

Razionale

Nel corso saranno affrontati gli argomenti relativi alla nutrizione funzionale per la gestione personalizzata delle problematiche digestive e infiammatorie intestinali. Al corso è associata la visione di uno show cooking utile alla individuazione degli alimenti giusti e alla loro corretta preparazione e associazione.

Finalità del Corso

Il corso ha la finalità di fornire competenze circa l'utilizzo degli alimenti anche in base alla modalità di associazione e cottura per alleviare sintomi e segni di problematiche digestive ed infiammatorie intestinali.

Caratteristiche del corso/Materiali didattici

Il corso è composto da video-lezioni integrate e da materiali didattici interattivi di approfondimento e prevede il superamento di un test di verifica finale.

Questionario Finale:

Al termine del corso verrà somministrato ai partecipanti un questionario online randomizzato

Numero Crediti

3

Tempo previsto per la fruizione dell'evento (Ore):

3

Tutoraggio

NO

Partner

NO

Sponsor

NO

Periodo di erogazione dell'evento

01/01/2026 – 31/12/2026

Quota di partecipazione

€ 99,00

*I CV completi e firmati dei docenti coinvolti sono presenti presso la sede del Provider e consultabili su richiesta