

FILE UNICO CORSO ECM

Provider:

Nr. 2506 - Sanità in Formazione

Titolo del corso:

Microbiota e longevità: lezioni di benessere dalla dieta mediterranea e giapponese

Responsabile scientifico:**Nome:** Marika**Cognome:** Picardi**Codice Fiscale:** PCRMRK86P50L418N**Qualifica:** Biologa**Affiliazione:** Biologa in qualità di Study Coordinator studi clinici fase II, III, IV. Istituto di Ematologia Policlinico Universitario Agostino Gemelli, Roma**Breve presentazione del Responsabile Scientifico**

La dottoressa Marika Picardi svolge attività libero professionale in qualità di Biologa Nutrizionista elaborando piani alimentari personalizzati per pazienti adulti e pediatrici sulla base delle loro condizioni fisio-patologiche e stili di vita e seguendo il paziente nel percorso terapeutico al fine di stabilire un rapporto empatico che possa motivarlo, sostenerlo e educarlo alla corretta alimentazione.

Si dedica all'attività di ricerca clinico-sperimentale presso l'Unità Operativa di Ematologia del Policlinico Gemelli per lo sviluppo farmaceutico di terapie in campo onco-ematologico.

Ha svolto attività di ricerca medico-scientifica occupandosi di trascrittomica del trauma cranico, analisi delle modificazioni metaboliche in pazienti affetti da Sclerosi Multipla e del profilo metabolico di liquidi amniotici per lo screening delle malattie fetali attraverso metodica HPLC, con esperienza lavorativa in laboratori di ricerca universitari e centri diagnostici privati.

Docenti-Relatori ***Nome:** Marika**Cognome:** Picardi**Codice Fiscale:** PCRMRK86P50L418N**Qualifica:** Biologa**Affiliazione:** Biologa in qualità di Study Coordinator studi clinici fase II, III, IV. Istituto di Ematologia Policlinico Universitario Agostino Gemelli, Roma**Obiettivo formativo nazionale**

(23) Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Specifica per Tematica Speciale

NO

Acquisizioni di competenze

Il corso ha l'obiettivo di fornire competenze in termini di prevenzione dei disturbi funzionali e di gestione dell'equilibrio del microbiota intestinale e delle patologie legate all'obesità attraverso l'utilizzo di nutrienti, micronutrienti e composti bioattivi inclusi nelle diete tradizionali orientali e occidentali. Attraverso la conoscenza dei superfood e degli alimenti funzionali, si propone l'approccio alla pratica clinica e nutrizionale per la gestione dei disturbi legati alla nutrizione con l'adozione di diete tradizionali differenti.

Professioni/Disciplin

PROFESSIONI	DISCIPLINE
IN GENERALE	IN GENERALE

Razionale

La comunità di batteri, funghi e protozoi che risiede nell'organismo umano è sempre più oggetto di studi, in quanto uno stato di equilibrio tra batteri benefici e patogeni (eubiosi), grazie alla condizione di mutualismo, è fondamentale per garantire il buon funzionamento di tutto l'organismo; poiché il microbiota svolge diverse funzioni, dalla regolazione del sistema immunitario alla sintesi delle vitamine e alla digestione dei nutrienti, viene considerato un vero e proprio organo. Il suo stato ottimale è influenzato da diversi fattori ambientali, sociali e genetici e, in tale contesto, le tradizioni culinarie possono essere alla base della sua salute. In questo corso verranno evidenziati i principali alimenti funzionali che mettono in relazione le tradizioni culinarie orientali, in particolar modo la dieta giapponese, e la tradizionale dieta mediterranea con il benessere del microbiota, ponendo particolare attenzione ai benefici di carattere energetico, immunitario, intestinale, ossidativo-infiammatorio, ormonale e neuromodulatorio; inoltre, verrà dimostrato come tutto ciò possa influire sugli stati infiammatori e sulla prevenzione. La dieta mediterranea e l'alimentazione tradizionale giapponese rappresentano due stili alimentari lontani nello spazio e nelle materie prime utilizzate, ma molto vicini per l'attenzione al benessere globale della persona.

Finalità del Corso

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di utilizzare e consigliare interventi mirati alla prevenzione e alla promozione della salute individuale attraverso l'utilizzo di alimenti funzionali necessari per mantenere e accrescere il benessere del microbiota intestinale, al fine di prevenire e contrastare l'obesità e le patologie associate, in particolar modo i fenomeni infiammatori. I partecipanti saranno anche in grado di riconoscere i vari processi di disbiosi o eubiosi e gestirli attraverso l'uso di probiotici e la nutrizione.

Caratteristiche del corso/Materiali didattici

E-book

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

Principali riferimenti bibliografici

Autore: Aron-Wisnewsky J, et al.

Titolo: Metabolism and metabolic disorders and the microbiome: the intestinal microbiota associated with obesity, lipid metabolism, and metabolic health-pathophysiology and therapeutic strategies

Fonte: Gastroenterology; 160(2): 573-99

Anno: 2021

Autore: Herrema H, et al.

Titolo: Emerging role of intestinal microbiota and microbial metabolites in metabolic control

Fonte: Diabetologia; 60(4): 613-7

Anno: 2017

Autore: Kanai T, et al.

Titolo: Diet, microbiota, and inflammatory bowel disease: lessons from Japanese foods

Fonte: Korean J Intern Med; 29(4): 409-15

Anno: 2014

Autore: Nishijima S, et al.

Titolo: The gut microbiome of healthy Japanese and its microbial and functional uniqueness

Fonte: DNA Res; 23(2): 125-33

Anno: 2016

Questionario Finale:

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

Tematica Speciale

NO

Numero Crediti

7,5

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

5

Tutoraggio

SI

Tutor designato**Nome:** Marika**Cognome:** Picardi**Codice Fiscale:** PCRMRK86P50L418N**Qualifica:** Biologa**Affiliazione:** Biologa in qualità di Study Coordinator studi clinici fase II, III, IV. Istituto di Ematologia Policlinico Universitario Agostino Gemelli, Roma**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