



PER LA TUA FORMAZIONE
LA SCELTA MIGLIORE



Metabolomica e microbiota: il nuovo organo per il nostro benessere

DESCRIZIONE DEL CORSO

Lo studio del microbiota attraverso tecniche di metabolomica, sta iniziando a suscitare grande interesse sia nell'ambito della fisiologia sia della patologia, rappresentando una delle new entries nello scenario della nostra salute. Lo studio della sua complessa interazione con l'organismo umano e le sue risposte ha portato al concetto di "super-organismo", che unisce in un'unica unità funzionale le nostre cellule e le cellule batteriche che risiedono nell'organismo e, ad oggi, è noto che un microbioma ricco ed eterogeneo abita in maniera diffusa il nostro organismo e che la componente intestinale, per quanto prioritaria, non è certamente l'unica. Si comprende che esistono delle relazioni e interazioni tra il microbiota intestinale e specifiche patologie, ma soprattutto che molti aspetti della fisiologia dell'organismo umano sono condizionati dal microbiota stesso. Non solo le funzioni immunitarie, ma anche alcuni aspetti della funzionalità del sistema nervoso (concetto del "gut-brain-axis") lasciano ipotizzare potenzialità dell'impiego dei probiotici nella prevenzione e nel controllo di specifiche malattie, tanto che cresce l'interesse scientifico verso procedure sperimentali di "trapianto di microbiota". Altrettanto importante è l'interesse scientifico riguardo alla somministrazione orale di ceppi batterici selezionati (probiotici) o di specifici carboidrati, non digeribili per il nostro organismo, ma attaccabili da enzimi amidolitici del microbiota intestinale (prebiotici), per modificarne la composizione con obiettivi di mantenimento dello stato di benessere e salute.

FINALITA' DEL CORSO

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di conoscere il microbiota intestinale e il suo ruolo determinante sullo stato di salute dell'organismo umano. Conosceranno le tecniche utilizzate per lo studio del microbiota intestinale e saranno in grado di individuare i più comuni metaboliti prodotti durante il metabolismo a livello delle interazioni cellulari e, in generale, i processi biologici.

CARATTERISTICHE DEL CORSO

Inizio corso **15/03/2022**
Fine corso **31/12/2022**
Durata corso **3h**
Editore **Paesi Edizioni**
Crediti **4.5 ECM**
Collana **Medicina**
Modello Didattico **Ebook**
Tutoraggio **Si**

Age.na.s **345059**



IN COLLABORAZIONE CON

Consulcesi

PRODUCER





PER LA TUA FORMAZIONE LA SCELTA MIGLIORE

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".

OBIETTIVO FORMATIVO

Area: OBIETTIVI FORMATIVI TECNICO-PROFESSIONALI

23 - Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

RESPONSABILI SCIENTIFICI

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 trascrittomico 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.

