



PER LA TUA FORMAZIONE
LA SCELTA MIGLIORE



Paziente virtuale: la dieta nel paziente celiaco con osteopenia (ed.2024)

DESCRIZIONE DEL CORSO

La celiachia è una malattia autoimmune caratterizzata da un'intolleranza genetica permanente al glutine contenuto in alcuni cereali. In generale, si tratta di una patologia che affligge i pazienti per tutta la vita e che è necessario controllare attraverso degli accorgimenti alimentari, a volte limitanti per la quotidianità del paziente. Molto spesso, pazienti adulti con diagnosi di malattia celiaca sono soggetti contemporaneamente a una condizione di osteopenia, ovvero una situazione clinica per la quale la densità minerale ossea è inferiore alla media rispetto ai soggetti non celiaci. Le cause di questo legame tra celiachia e rischio di osteopenia sono generalmente indicate nell'incapacità dell'intestino di assorbire correttamente il calcio e la vitamina D. Per cui, l'aderenza alla dieta senza glutine può determinare un parziale recupero della densità ossea inizialmente, fino al completo recupero a lungo termine. In tal caso, l'integrazione con Vitamina D e calcio migliora significativamente la sintomatologia.

FINALITA' DEL CORSO

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di valutare lo stato nutrizionale del paziente affetto da osteopenia celiaca e individuare gli eventuali deficit nutrizionali. I discenti saranno in grado di eseguire una corretta anamnesi alimentare e interpretare segni e sintomi anche attraverso la valutazione dei parametri di laboratorio di base e della bioimpedenziometria. Dovranno riconoscere eventuali fattori di rischio predisponenti di natura psicologica, sociale o patologica implicati nell'aumento delle possibilità di peggiorare lo stato fisico e di salute. Dovranno essere in grado di effettuare interventi nutrizionali appropriati volti a limitare la gravità e a prevenire le complicanze della patologia.

CARATTERISTICHE DEL CORSO

Il corso è composto da una lezione nella quale il professionista ha la possibilità di simulare un caso clinico, scegliendo il miglior percorso per arrivare a una diagnosi e al trattamento più appropriato. Inoltre, sono

Inizio corso **01/01/2024**
Fine corso **31/12/2024**
Durata corso **5h**
Crediti **7.5 ECM**
Collana **Medicina**
Modello Didattico **Interattivo**
Tutoraggio **Si**

Age.na.s **402594**



IN COLLABORAZIONE CON

CONSULCESI

PRODUCER



FALCON
production





PER LA TUA FORMAZIONE LA SCELTA MIGLIORE

presenti schermate multimediali di approfondimento. Per il superamento del corso è previsto un test di verifica finale.

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.

