

**NEW DATES**

**Corso ECM**

# La nutrizione nel paziente oncologico: dall'ospedale... alla cucina di casa

**Roma, 6 Maggio 2017**



*“Il miglior medico è la natura:  
guarisce tre quarti delle malattie  
e..... non parla mai male dei colleghi”*

**Louis Pasteur**

# **Corso ECM**

## **La nutrizione nel paziente oncologico: dall'ospedale... alla cucina di casa**

**Roma, 6 Maggio 2017**

### **Responsabile del Corso**

*Dott.ssa Emiliana Giusti, Omniamed srl - Dueville*

### **Coordinamento e Supervisione Scientifica**

*Prof. Samir Sukkar, Ospedale San Martino - Genova*

*Un gesto “anti cancro” da mettere in pratica più volte al giorno è la scelta dei cibi, dei loro abbinamenti e delle loro cotture dalla prevenzione, al momento della diagnosi, durante e dopo le cure.*

### **Patrocini richiesti**

**ENPAB**



## PROGRAMMA SCIENTIFICO

- ore 10.00-10.10** Benvenuto e introduzione al Corso  
**Ing. Jacopo Talluri**
- ore 10.10-10.50** Valutazione dello stato nutrizionale nel paziente neoplastico: importanza del controllo della composizione corporea  
**Ing. Jacopo Talluri, Prof. Samir Sukkar**
- ore 10.50-11.30** Linee guida nazionali e internazionali per la nutrizione in pazienti oncologi  
**Prof. Samir Sukkar**
- ore 11.30-12.00** Relazione tra alimentazione e tumori: studi, analisi della letteratura scientifica sul cancro  
**Prof. Samir Sukkar**
- ore 12.00-12.40** Analisi critica delle diverse proposte di dieta “anticancro”  
**Prof. Samir Sukkar**
- ore 12.40-13.20** Alimentazione per la prevenzione oncologica  
**Dott.ssa Emiliana Giusti**
- ore 13.30-14.30** *Colazione di lavoro*

- 
- ore 14.30-15.10** Relazioni tra qualità degli alimenti e tumori  
**Dott.ssa Nicole Calgaro**
- ore 15.10-15.30** Effetti collaterali della chemioterapia  
**Prof. Samir Sukkar**
- ore 15.30-16.00** Alimentazione a casa durante la chemioterapia  
**Dott.ssa Emiliana Giusti**
- ore 16.00-16.30** Alimentazione dopo i trattamenti nei pazienti sovrappeso e normopeso: l'aiuto della terapia nutrizionale  
**Dott.ssa Emiliana Giusti, Nicole Calgaro**
- ore 16.30-17.00** Consigli e ricetta per la alimentazione quotidiana del paziente oncologico a casa  
**Dott.ssa Emiliana Giusti**
- ore 17.00-17.30** Esperienza Clinica  
**Dott. Fausto Aufiero**
- ore 17.30-18.00** Confronto in aula: le Vs curiosità

## INFORMAZIONI GENERALI

### Sede del Corso

UNA HOTEL ROMA

Via Giovanni Amendola, 57 - Roma - [www.unahotels.it](http://www.unahotels.it)

### Quota di iscrizione per ciascun Corso (IVA 22% esclusa)

Il costo complessivo è di € 100,00 + IVA (totale € 122,00), per gli uditori non richiedenti crediti ECM (10 posti disponibili)

Il costo complessivo è di € 150,00 + IVA (totale € 183,00). Il corso oltre al materiale congressuale (in versione on-line) e attestato finale di partecipazione, è comprensivo di pranzo con menù in sintonia alla tematica e coffee break

### Richieste di esenzione IVA (Art. 10 comma 20 D.P.R. 637/72)

Gli Enti Pubblici che desiderino richiedere l'esenzione IVA sul pagamento della quota d'iscrizione di dipendenti sono tenuti a farne richiesta barrando e apponendo il proprio timbro nell'apposito spazio posto sulla scheda di iscrizione. Non sono fiscalmente riconosciute richieste senza timbro.

### Ogni iscrizione dovrà pervenire con la copia del pagamento effettuato.

Un badge sarà distribuito all'atto della registrazione presso la Segreteria; il badge è un documento non cedibile ed è l'unico documento valido per ritirare il certificato di partecipazione.

### L'iscrizione comprende:

- Materiale didattico (fornito in versione on-line prima del inizio del corso)
- Rilascio dell'attestato di partecipazione
- Crediti ECM (previa compilazione e risultato positivo del test)
- Pranzo e coffee break \*

\* La segreteria organizzativa, assieme agli ideatori del corso, sono sensibili a tutte le Vs esigenze e chiedono anticipatamente di segnalare la presenza di eventuali allergie alimentari maggiori ai sensi del reg. UE n. 1169/2011.

Ponga una crocetta sulla classe di alimento che le provoca allergia o intolleranza:

- Latte e latticini    Sedano    Senape    Solfiti e anidride solforosa    Lupini    Molluschi    Soia    Arachidi  
 Cereali contenente glutine    Pesce    Arachidi    Frutta a guscio    Crostacei    Uova.

## INFORMAZIONI SCIENTIFICHE

Corsi residenziali ECM con lezioni frontali e discussioni di casi pratici.

**I Corsi sono a numero chiuso per un massimo di 80 partecipanti ciascuno.**

Sulla base del regolamento applicativo approvato dalla CNFC, il Provider 4156 provvederà ad assegnare alle presenti attività ECM i Crediti Formativi per *Medici di ogni disciplina, Dietisti, Biologi specializzati in scienza dell'alimentazione.*

### **Provider**

**Fenicia Events** Dott.ssa *Cristiana Petta*

### **Obiettivi Formativi**

Arricchire e approfondire le competenze specifiche (medico, dietista, biologo) nel settore dell'alimentazione in ambito oncologico nel contesto della prevenzione primaria e nell'ambito della cura del tumore stesso.

### **Attestato e Crediti Formativi**

Alla fine del corso (la cui frequenza è obbligatoria) e superamento dell'esame finale, sarà conferito l'attestato di partecipazione. Il corso è accreditato con prot. AGENAS 189741. Il numero di Crediti ECM complessivi è di 7.

### **Chiusura delle iscrizioni**

20 aprile 2017

Con il contributo educativo di





REALIZZAZIONE GENERALE: FENICIA EVENTI  
GRAFICA: Romano Bottini - Speed Art

**Segreteria Organizzativa**



**FENICIA EVENTI**

Via Giuseppe Spataro, 65 - 00155 Roma

Tel. 06.87756773 - Fax 06.62278787

[info@fenicia-events.eu](mailto:info@fenicia-events.eu)