

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

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.

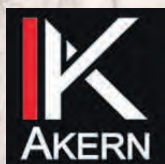
Attestato e Crediti Formativi

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