

abni associazione
biologi
nutrizionisti
italiani

Direzione Scientifica

Dott.ssa Rosa Lenoci
Presidente ABNI

25 crediti ecm

Rimini, 19-20-21 Ottobre 2018

**Suite Hotel Litoraneo
Viale Regina Elena, 22
Rimini**

**La nutrizione
nel sistema
gastrointestinale**
Aspetti clinici e prevenzione



*Il corso è valido per il percorso di Biologo Nutrizionista
Esperto in Cucina Nutrizionale ABNI®*



Venerdì 19-10-2018

14,00 – 17,00

Aspetti fisiopatologici del sistema digerente

Casi clinici

Prof. Piero Portincasa

Direttore UOC Clinica Medica "A. Murri" Università degli studi di Bari

17,00 – 17,30 coffee break

17,30- 20,00

Interventi nutrizionali nella patologia del primo tratto intestinale: aerofagia, reflusso gastro-esofageo, gastrite, epatopatie, colecistopatie, pancreatiti.

Prof. Giacomo Pagliaro Università di Camerino

Sabato 20-10-2018

8,00 – 13,15

Microbiota intestinale

e stati fermentativi e putrefattivi. Aspetti fisiopatologici

10,30 – 10,45 coffee break

Casi clinici e interventi nutrizionali specifici

in caso di colon irritabile, stipsi e diarrea, diverticolosi/ diverticolite, malattia di Crohn e malattie infiammatorie croniche.

Prof. Giacomo Pagliaro

13,15 – 14,15 pausa pranzo

14,15 – 16,45

Grani antichi e moderni a confronto: digeribilità, caratteristiche pro-infiammatorie e predisposizioni genetiche.

Prof. Enzo Spisni Fisiologo della Nutrizione Università di Bologna

16,45 – 17 coffee break

17,00 – 20,00

Alimentazione e prevenzione dei tumori: tumori.gastrointestinali

Dott.ssa Anna Villarini Biologa Nutrizionista Specialista in Scienza dell'Alimentazione Fondazione IRCCS istituto nazionale dei Tumori

Domenica 21-10-2018

8,00 – 9,00

Buono e sano senza glutine

Dott.ssa Anna Villarini

9,00 – 13,00

Show cooking

Come scegliere gli alimenti senza rischi, come riscoprire i grani antichi, come provare nuovi ingredienti e nuovi sapori in tante ricette gustose, e quali cereali con glutine sono da preferire quando ci possiamo permettere di mangiarli.

Chef Teresa Saulle

13,00 – 13,30

Questionario ECM



INFORMAZIONI

FREQUENZA

IL CORSO È A NUMERO CHIUSO, LE ISCRIZIONI SARANNO ACCETTATE SECONDO L'ORDINE DI ARRIVO E SOLO SE COMPLETE DEL RELATIVO BONIFICO

I **SOCI ABNI** usufruiscono di **SCONTI** e hanno la **PRECEDENZA** nella iscrizione
Per Biologi e Medici è prevista l'assegnazione, previa richiesta, dei crediti ECM
I richiedenti i crediti ECM sono tenuti alla frequenza del 100% delle ore di lezione

Le ISCRIZIONI SI CHIUDONO ad esaurimento posti con segnalazione sul sito

COSTI

QUOTA di ISCRIZIONE

SOCI ABNI senza crediti ECM	Euro 350
NON-SOCI ABNI senza crediti ECM	Euro 450
SOCI ABNI CON crediti ECM	Euro 400
NON-SOCI ABNI CON crediti ECM	Euro 500

SCONTISTICA per ISCRIZIONI E PAGAMENTI pervenuti PRIMA del 28 sett 2018

SOCI ABNI senza crediti ECM	Euro 300
NON-SOCI ABNI senza crediti ECM	Euro 400
SOCI ABNI CON crediti ECM	Euro 350
NON-SOCI ABNI CON crediti ECM	Euro 450

MODALITÀ DI ISCRIZIONE AL CORSO

COMPILARE LA SCHEDA DI ISCRIZIONE AL CORSO on-line (www.abni.it)
CONTESTUALMENTE effettuare il pagamento di quanto dovuto

ATTENZIONE

Il bonifico deve essere intestato a ABNI

CODICE IBAN **IT46Z0335901600100000142273**

CAUSALE del bonifico: CORSO GASTRO 2018 e NOME del CORSISTA

MAIL di benvenuto al corso con altre INFO e FATTURA sarà inviata dopo il pagamento e il controllo della regolarità della iscrizione

LE QUOTE COMPREDONO:

Kit corsista

Tutti i coffee break

Materiale didattico riservato

Attestato di partecipazione ABNI

Durante lo show-cooking Buffet CUCINA NUTRIZIONALE ABNI®



INFO

Per altre informazioni non presenti sul sito scrivere a: corsi@abni.it

Oppure contattare

Dott.ssa Luigia Sattanino 3355255937 dalle ore 10.00 alle ore 12.00

Dott.ssa Rosa Lenoci 3343917039 dalle ore 18.00 alle ore 20.00

SISTEMAZIONE ALBERGHIERA

Suite Hotel Litoraneo sede del corso propone una tariffa in convenzione per i corsisti ABNI

Gli interessati, dopo aver scaricato e compilato il modulo di prenotazione alberghiera nella sezione INFORMAZIONI del corso, dovranno contattare direttamente l'hotel.

Tel: 0541381588

Mail: litoraneo@tonihotels.it

www.litoraneohotelrimini.it