



abni associazione
biologi
nutrizionisti
italiani

con il patrocinio

Enpab

Alimentazione e Tumori Prevenzione e trattamento nutrizionale nel paziente oncologico

50 Crediti ECM

Corso valido per il Percorso di
"Biologo Nutrizionista ESPERTO in
CUCINA NUTRIZIONALE ABNI"®



Con Show cooking



Direzione Scientifica

Dott.ssa Anna Villarini

Biologa Nutrizionista

Specialista in Scienza dell'Alimentazione

Fondazione IRCCS

Istituto Nazionale dei Tumori

23-24-25 Febbraio 2018

9-10-11 Marzo 2018

Suite Hotel Litoraneo

Viale Regina Elena, 22

Rimini

Venerdì 23 febbraio 2018

Primo Week end



13.30 – 14.00
registrazione iscritti

14.00 – 14.30
Il biologo nutrizionista e
l'importanza dell'educazione previdenziale
Dott.ssa Tiziana Stallone
Presidente ENPAB

14.30 – 16.30
Processo della cancerogenesi
Dott.ssa Milena Villarini
Ricercatore Universitario Scienze Farmaceutiche
Università degli Studi di Perugia

16.30 – 16.45
Coffee break

16.45 - 18.45
Acqua e tumori
Prof. Massimo Moretti
Professore Associato Dipartimento Scienze Farmaceutiche
Università degli Studi di Perugia

18.45 – 19.45
Integratori e rischio oncologico
Dott.ssa Anna Villarini
Biologa Nutrizionista Specialista in Scienza dell'Alimentazione
Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori

19.45 – 20.15
Focus sul latte
Dott.ssa Anna Villarini

Sabato 24 febbraio 2018



8.00-9.30

Lettura di referti oncologici (TMN)
– esercitazione pratica
Prof.ssa Anna Iannone
Professore associato di patologia generale
Università di Modena e Reggio Emilia

9.30-10.30
Epidemiologia e prevenzione dei tumori
Dr. Alberto Donzelli
Comitato scientifico fondazione "Allineare Sanità e Salute"

10.30 – 10,45
Coffee break

10.45-13.15
Epidemiologia e prevenzione dei tumori
Dr. Alberto Donzelli

13.15– 14.00
Pausa pranzo

14.00 – 16.30
Valutazione dello stato nutrizionale:
la malnutrizione, la cachessia e l'angolo di fase (parte prima)
Prof. F.R. Nino Carlo Battistini
Scienze Tecniche e Dietetiche Applicate

16.30 – 16,45
Coffee break

16,45 - 18.15
Valutazione dello stato nutrizionale:
la malnutrizione, la cachessia e l'angolo di fase (parte seconda)
Prof. F.R. Nino Carlo Battistini

18.15 – 20.15
Interazione tra terapia oncologica, integratori e cibo
Prof. Paolo Grieco
Università degli Studi di Napoli Federico II

Domenica 25 febbraio 2018



08.00 – 10.30

Danno cardiovascolare e terapie oncologiche
Prof. Roberto Meazza
Responsabile Day-Service Ipertensione
Malattie dell'Apparato Cardiovascolare
Università di Milano

10.30 – 10,45
Coffee break

10,45 - 12.15
La nutrizione nel paziente in trattamento oncologico
Dott.ssa Anna Villarini

12.15 - 13.15
Presentazione e discussione di casi clinici - esercitazione pratica
Anna Villarini/Roberto Meazza

Venerdì 9 marzo 2018

Secondo Week end



14.00 – 15.00

Aspetti psicologici e malattia oncologica

Dott. Domenico Mazzullo

Psichiatra, Psicoterapeuta

15.00 - 16.30

L'approccio del nutrizionista

con il paziente oncologico

Domenico Mazzullo

16.30 – 16.45 PAUSA

16.45-18,15

Le mode e la nutrizione: prevenzione, cura o rischio?

Dott.ssa Giuliana Gargano

Biologa Nutrizionista Specialista in Scienza dell'Alimentazione

Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori

18.15-20.15

I tumori più frequenti e le strategie nutrizionali:

il tumore della mammella e della prostata

Dott.ssa Giuliana Gargano

Sabato 10 marzo 2018



08.00 – 10.00

I tumori più frequenti

e le strategie nutrizionali:

il tumore del polmone

Dott.ssa Giuliana Gargano

10.00 – 11.00

La PCR, la dieta antinfiammatoria e acido-base

Dott.ssa Anna Villarini

11.00 – 11.15 coffee break

11.15-12.15

I tumori più frequenti e le strategie nutrizionali: il tumore del colon

Dott.ssa Giuliana Gargano

12.15-13.15

La nutrizione negli stomizzati

Dott.ssa Anna Villarini

13.15-14-15

Pausa pranzo

14.15-14.45

Il rischio chirurgico e la nutrizione

Dott.ssa Anna Villarini

14.45-16.45

I tumori cerebrali e la dieta chetogenica

Dott.ssa Anna Villarini

16.45-17.00

coffee break

17.00-18.00

Il digiuno tra storia e scienza

Dott.ssa Anna Villarini

18.00-20.00

La visita nutrizionale nel paziente oncologico

Villarini-Gargano

Domenica 11 marzo 2018

08.30 – 13,30

CUCINA NUTRIZIONALE ABNI

Show cooking

Scelte di cibi, preparazioni, ricette

per la prevenzione

della malattia oncologica

e per il sostegno alle cure

Chef Teresa Saulle



13,30

Compilazione questionario ecm

INFO

FREQUENZA

Il corso è a numero chiuso

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

Convenzione ABNI-ENPAB: quote ridotte del 10% per tutti i Biologi iscritti all'ENPAB

COSTI

SOCI ABNI senza crediti ECM

Euro 750 se iscritti all'ENPAB euro 675

NON-SOCI ABNI senza crediti ECM

Euro 950 se iscritti all'ENPAB euro 855

SOCI ABNI CON crediti ECM

Euro 800 se iscritti all'ENPAB euro 720

NON-SOCI ABNI CON crediti ECM

Euro 1000 se iscritti all'ENPAB euro 900

SCONTISTICA per Iscrizioni e pagamenti pervenute PRIMA del 28 gennaio

SOCI ABNI senza crediti ECM

Euro 650 se iscritti all'ENPAB euro 585

NON-SOCI ABNI senza crediti ECM

Euro 850 se iscritti all'ENPAB euro 765

SOCI ABNI CON crediti ECM

Euro 700 se iscritti all'ENPAB euro 630

NON-SOCI ABNI CON crediti ECM

Euro 900 se iscritti all'ENPAB euro 810

MODALITÀ DI ISCRIZIONE AL CORSO

COMPILARE LA SCHEDA DI ISCRIZIONE ALCORSO 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 TUMORI e NOME del CORSISTA

Le quote comprendono:

Kit corsista

Durante lo show cooking Buffet CUCINA NUTRIZIONALE ABNI ®

Tutti i coffee break

Materiale didattico riservato

Attestato di partecipazione ABNI

INFO

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

Oppure contattare

Dott.ssa Luigia Sattanino [3355255937](tel:3355255937) dalle ore 10.00 alle ore 12.00

Dott.ssa Rosa Lenoci [3343917039](tel:3343917039) dalle ore 18.00 alle ore 20.00

SISTEMAZIONE ALBERGHIERA

Lo Suite Hotel Litoraneo sede del Corso propone una tariffa alberghiera in convenzione per i corsisti ABNI.

Gli interessati, dopo aver scaricato e compilato il modulo di prenotazione alberghiera dalla sezione INFORMAZIONI del corso, dovranno contattare direttamente lo Suite Hotel Litoraneo tel

[0541381588](tel:0541381588)

Mail: litoraneo@tonihotels.it

www.litoraneohotelrimini.it