

La nutrizione per la salute del sistema gastrointestinale

Aspetti clinici e prevenzione

18-19-20 Ottobre 2019

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

Rimini

25 crediti ECM

Direzione Scientifica

Dott.ssa Luigia Sattanino

18-10-2019

Venerdi pomeriggio

14,00 – 17,00

Aspetti fisiopatologici del sistema digerente

Casi clinici

Dott. Agostino Di Ciaula

Medicina Interna, Ospedale di Bisceglie, Bari

17,00 – 17,15 coffee break

17,15- 20,15

Alimentazione e prevenzione dei tumori gastrointestinali

Celiachia: alimentazione buona e sana senza glutine

Dott.ssa Anna Villarini

Biologa Nutrizionista Specialista in Scienza dell'Alimentazione

Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori

19-10-2019

Sabato Mattina

8,00 – 13,00

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

Prof. Giacomo Pagliaro

Università di Camerino

13,00 – 14,00 pausa pranzo

Sabato Pomeriggio

14,00 – 16,30

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

Prof. Enzo Spisni

Fisiologo della Nutrizione

Università di Bologna

16,30 – 16,45 coffee break

16,45 – 20,15

Microbiota intestinale e stati fermentativi e putrefattivi Aspetti fisiopatologici
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

20-10-2019

Domenica Mattina

8,30 – 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 senza glutine, 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

I **SOCI ABNI** usufruiscono di **SCONTI** e hanno la **PRECEDENZA** nella iscrizione. Per Biologi e Professioni Sanitarie è prevista l'assegnazione, previa richiesta, dei crediti ECM.

I richiedenti i crediti ECM sono tenuti alla frequenza del 100% delle ore di lezione e alla compilazione corretta (almeno per il 75%) del questionario. Riceveranno via mail l'attestato con la documentazione dei crediti dal provider AKESIOS mediamente entro 90 giorni dalla conclusione dell'evento.

Tutti i corsisti che avranno frequentato almeno l'80% delle ore di lezione riceveranno l'attestato di partecipazione ABNI (ritirabile in sede alla fine del corso).

INFO IMPORTANTI:

Con l'entrata in vigore dell'obbligo di fatturazione elettronica **LA SCHEDA DI ISCRIZIONE AL CORSO VA COMPILATA CON GRANDE ATTENZIONE**. Inoltre, chi ha già frequentato i corsi ABNI ed è già registrato sul sito deve ricontrollare e **COMPLETARE** i campi mancanti.

LE ISCRIZIONI SARANNO INDEROGABILMENTE CHIUSE IL GIORNO 04 OTTOBRE 2019

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE

SOCI ABNI senza crediti ECM (Euro 275+iva22%)

TOTALE da pagare Euro 335,50

NON-SOCI ABNI senza crediti ECM (Euro 375+iva22%)

TOTALE da pagare Euro 457,50

SOCI ABNI CON crediti ECM (Euro 325+iva22%)

TOTALE da pagare Euro 396,50

NON-SOCI ABNI CON crediti ECM (Euro 425+iva22%)

TOTALE da pagare Euro 518,50

MODALITÀ DI ISCRIZIONE AL CORSO

IL CORSO È A NUMERO CHIUSO E I POSTI SARANNO RISERVATI RISPETTANDO RIGIDAMENTE L'ORDINE DI ARRIVO DEI BONIFICI.

COMPILARE LA SCHEDA DI ISCRIZIONE AL CORSO on-line www.abni.it

CONTESTUALMENTE effettuare il pagamento di quanto dovuto e INVIARE COPIA DEL BONIFICO A corsi@abni.it

Il bonifico deve essere intestato a ABNI **CODICE**
IBAN IT46Z0335901600100000142273
CAUSALE del bonifico: CORSO GASTRO e NOME del CORSISTA

Ai corsisti in possesso di Partita iva la fattura sarà inviata direttamente dall’Agenzia delle Entrate, tramite il canale telematico prescelto (o indirizzo PEC, o Codice Identificativo di Interscambio) indicato nella scheda di iscrizione.
Ai corsisti senza Partita iva, la fattura sarà inviata da ABNI alla mail personale indicata nella scheda di iscrizione.

Il contributo di partecipazione comprende

MATERIALE DIDATTICO RISERVATO, scaricabile dal sito nell’area corsisti, dopo la fine del corso

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE ABNI a tutti i corsisti che avranno frequentato almeno l’80% delle ore di lezione

Kit corsista

Coffee break

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

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 dovranno contattare direttamente l’hotel

Tel 0541381588 - Mail: litoraneo@tonihotels.it - www.litoraneohotelrimini.it

[SCARICA DAL SITO IL MODULO PER LA PRENOTAZIONE ALBERGHIERA](#)