



TUMORI, NUTRIZIONE “E DINTORNI..”

Aggiornamenti in oncologia ginecologica

SSD ONCOLOGIA GINECOLOGICA - Responsabile P. De Iaco

Bologna, 17 ottobre 2015

Aula Murri, Policlinico Sant'Orsola-Malpighi Bologna, Pad. 25-27-28

8:30 Apertura dei lavori

8:45 Introduzione al Congresso e Saluto delle Autorità
Mario Cavalli Direttore Generale S. Orsola-Malpighi Bologna

Sessione I Moderatori P. DE IACO, A.M. PERRONE

9:00 Nutrizione, obesità e tumori: evidenze certe
Giulio Marchesini (Bologna)

9:30 Alimentazione, stato infiammatorio cronico e rischio di malattia
Paola Allavena (Milano)

10:00 Fattori ormonali e rischio di tumori
Viola Liberale (Torino)

Discussione

10:40 **Break (gustoso, salutare e vegetale)** offerto dalla Cucina dell'Azienda in collaborazione con “**Ristorante Joia, alta cucina naturale**”

11:00 Importanza dello stato nutrizionale pre e post intervento
Federica Sebastiani (Modena)

11:30 La dieta nelle pazienti oncologiche dalla chemioterapia al follow-up
Anna Villarini (Milano)

12:00 Lo stile di vita e le evidenze scientifiche nella prevenzione delle recidive
Giuliana Gargano (Milano)

12:30 Ruolo dell'alimentazione biologica nella prevenzione
Renata Alleva (Bologna)

Discussione

13:10 **Lunch (gustoso, salutare e vegetale)** offerto dalla Cucina dell'Azienda in collaborazione con “**Ristorante Joia, alta cucina naturale**”

Sessione II Moderatori P. DE IACO, A.M. PERRONE

14:30 Alimentazione, gusto, salute: lo Chef racconta la sua esperienza
Pietro Leemann (Ristorante Joia - Milano)

14:50 Il progetto innovativo della Ristorazione al Sant'Orsola
Marco Storchi (Bologna)

Discussione

15:20 Microbiota e microbioma intestinale e tumori
Carla Marzetti (Bologna)

15:50 Terapie Oncologiche Integrate
Massimo Bonucci (Roma)

16:20 NutriGi: nutrizione e oncologia il progetto della SSD di Oncologia Ginecologica
Ferdinando A. Giannone (Bologna)

Discussione

17:00 Chiusura lavori

17:15 **Aperitivo (gustoso, salutare e vegetale)** offerto dalla Cucina dell'Azienda in collaborazione con “**Ristorante Joia, alta cucina naturale**”

PRESIDENTE DEL CONGRESSO:
Dr. Pierandrea De Iaco

RESPONSABILE SCIENTIFICO:
Dr.ssa Anna Myriam Perrone
Dr. Ferdinando A. Giannone

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Eikon - Tel. +39 051 6238522 - Fax +39 051 6231727
segreteriaorganizzativa@eikoncommunication.com

Per il Ristorante Joia di Milano coordineranno le attività gli Chef di cucina **Fabrizio Marino** e **Sauro Ricci**

QUOTA ISCRIZIONE: € 65 IVA inclusa (da corrispondere alla Segreteria Organizzativa entro l'8 Ottobre 2015). Numero partecipanti limitato a 150.

ECM: Il Congresso dà diritto a **5 crediti ECM**, per le seguenti figure professionali: Medici, Biologi, Infermieri, Ostetrici e Dietisti.

Provider

MED3
Provider ECM n.34 - www.med3.it

Con il Patrocinio di



Regione Emilia-Romagna

