



**Società Italiana di Gastroenterologia**

**VI CORSO DI FORMAZIONE AVANZATA  
ALIMENTI E SALUTE**

**ALIMENTI, NUTRIZIONE  
E TUMORI DELL'APPARATO DIGERENTE**

*26 – 29 novembre 2008*

**Villa La Quiete alle Montalve, Firenze**

**Direttori del Corso**

Nicola Caporaso (*Napoli*)

Calogero Surrenti (*Firenze*)

**Comitato Scientifico**

Alessandro Casini (*Firenze*), Giuseppe D'Argenio (*Napoli*)  
Vincenzo Fogliano (*Napoli*), Filomena Morisco (*Napoli*),  
Alberto Ritieni (*Napoli*), Gianluca Svegliati Baroni (*Ancona*)

**Tutori**

Daniela Amoruso (*Napoli*)

Rossana Berardi (*Ancona*)

Diego Martines (*Padova*)

Silvia Mazzuoli (*Trani*)

Alba Rocco (*Napoli*)

Paola Vitaglione (*Napoli*)

***Segreteria Scientifica***

**SOCIETÀ ITALIANA DI GASTROENTEROLOGIA**

Corso di Francia, 197 – 00191 Roma

Tel. 06-36381188 • Fax 06-36387434

E-mail: [eventi.sige@tin.it](mailto:eventi.sige@tin.it)

***Segreteria Organizzativa***

**PROMO LEADER SERVICE SRL**

Via della Mattonaia, 17 – 50121 Firenze

Tel. 055-241131 • Fax 055-2342929

E-mail: [vicorsoalimentiesalute@promoleader.com](mailto:vicorsoalimentiesalute@promoleader.com)

## Presentazione

Le attuali conoscenze indicano che esiste una forte correlazione tra alimenti, stato nutrizionale, attività fisica e rischio di cancro. I dati epidemiologici finora raccolti fanno ritenere che gli alimenti e le abitudini alimentari svolgano un ruolo determinante nel processo di cancerogenesi anche se le interazioni biomolecolari ed i meccanismi patogenetici restano in gran parte sconosciuti o non dimostrati. Il **VI Corso di formazione avanzata "Alimenti e Salute"**, rivolto a gastroenterologi, oncologi, tecnologi alimentari, nutrizionisti, biologi, dietologi ed altri esperti sanitari, è dedicato a questo argomento che appassiona e coinvolge un sempre più nutrito numero di ricercatori.

Lo scopo del corso è quello di rendere disponibile ad un vasto gruppo di professionisti informazioni "up to date" sui rapporti tra alimenti e tumori dell'apparato digerente basati sul rigore scientifico e metodologico, allontanando gli effetti di una divulgazione impropria che, amplificando le incertezze e le contraddizioni, contribuisce a spostare l'attenzione dall'ambito scientifico-razionale a quello pseudoscientifico ed emozionale.

Il Corso manterrà il carattere residenziale e prevede relazioni, letture e discussioni plenarie. Un ruolo centrale sarà svolto dal lavoro di gruppo che cercherà di favorire lo sviluppo di nuove idee privilegiando un approccio multidisciplinare all'argomento.

*I Direttori del Corso*

Nicola Caporaso

Calogero Surrenti

## PROGRAMMA SCIENTIFICO

**Mercoledì, 26 novembre 2008**

- 16.30 – 17.30 Registrazione dei Partecipanti e consegna del materiale didattico
- 17.30 – 17.40 **Saluto del Presidente SIGE e dei Direttori del Corso**  
*N. Caporaso, Napoli - C. Surrenti, Firenze*
- 17.40 – 18.00 **Presentazione del Corso**  
*F. Morisco, Napoli*
- 18.00 – 18.30 Lettura: Alimenti e tumori dell'apparato digerente:  
le evidenze epidemiologiche - *T. Stroffolini, Roma*
- 18.30 – 18.50 Presentazione Scuola Dottorale interateneo in  
"Alimenti, nutrizione e salute" - *M. Carteni, Napoli*

**Giovedì, 27 novembre 2008**

### **I SESSIONE - Alimenti e cancerogenesi: le basi biomolecolari**

*Moderatore: Gianluca Svegliati Baroni, Ancona*

9.00 – 10.20

- La cancerogenesi da alimenti - *A. Galli, Firenze*
- La cancerogenesi da alcol - *C. Loguercio, Napoli*
- Stato nutrizionale e cancro - *D. Palli, Firenze*
- Discussione

10.20 - 10.50

Coffee break

*Moderatore: Enrico Palchetti, Firenze*

10.50 - 11.40

- Ambiente e salute: diossina e metalli pesanti - *A. Limone, Napoli*
- Approccio analitico alle problematiche di sicurezza alimentare e cancro - *A. Ritieni, Napoli*
- Discussione

11.40 – 13.10

Costituzione dei gruppi di lavoro

13.10 – 14.40

Colazione di lavoro

## **II SESSIONE - Alimenti e tumori: effetto della composizione chimica e dei processi tecnologici**

*Moderatore: Vincenzo Fogliano, Napoli*

15.00 – 16.20

- La componente lipidica (grassi trans e idrocarburi policiclici aromatici (IPA) - *S. Calligaris, Udine*
- Composti di neoformazione ammine eterocicliche e acrilamide - *E. Capuano, Napoli*
- I composti bioattivi dei broccoli e l'effetto del tipo di cottura  
*R. Iori, Bologna*
- Rischi associati ai processi tecnologici degli alimenti:  
l'approccio olistico - *M. Petracco, Trieste*

16.20 – 16.50      Coffee break

16.50 – 19.30      Lavori di gruppo

**Venerdì, 28 novembre 2008**

## **III SESSIONE -Alimenti e tumori: le evidenze scientifiche**

*Moderatore: Filomena Morisco, Napoli*

8.40 – 10.20

- Tumore dell'esofago e dello stomaco  
*Francesco di Costanzo, Firenze*
- Epatocarcinoma - *F. Farinati, Padova*
- Tumore del colon - *S. Cascinu, Ancona*
- Tumore del pancreas - *I. Vantini, Verona*
- Discussione

10.20 – 10.40      Coffee break

10.40 – 13.10      Lavori di gruppo

13.10 – 14.40      Colazione di lavoro

## **IV SESSIONE - La chemioprevenzione alimentare**

*Moderatore: Alessandro Casini, Firenze*

14.40 -16.10

- New trend sulla chemioprevenzione alimentare e sulla prevenzione delle recidive - *R. Mazzanti, Firenze*
- SCFA e prevenzione del Ca del colon - *G. D'Argenio, Napoli*
- La restrizione energetica - *D. Festi, Bologna*
- Cereali integrali e cancro del colon - *N. Pellegrini, Parma*
- Discussione

16.10 – 16.30      Coffee break

## **V SESSIONE - La nutrizione del paziente neoplastico**

*Moderatore: Carmine Panella, Foggia*

16.30 – 18.20

- La cachessia neoplastica - *M. Muscaritoli, Roma*
- Supplementazione con Omega 3 -*F.W. Guglielmi, Trani*
- Nutrizione artificiale domiciliare: imprescindibile diritto di base, good clinical practice, accanimento terapeutico  
*L. Pironi, Bologna*
- Discussione

**Sabato, 29 novembre 2008**

**VI SESSIONE - Salute pubblica e raccomandazioni**

*Moderatori : Nicola Caporaso, Napoli - Calogero Surrenti, Firenze*

9.00 – 10.15

- Stato nutrizionale e qualità di vita - *G. Lelli, Ferrara*
- Le linee guida - *C. Cannella, Roma Presidente INRAN*
- Prevenzione: la sfida della comunicazione  
*L. Gennaro, Roma - INRAN*

10.15 – 12.15      **Presentazione dei progetti di ricerca**

*Moderatori: Maridela Carteni, Napoli Antonio Benedetti, Ancona*

12.15      Chiusura dei lavori

## TUTORI/MODERATORI/RELATORI

Daniela Amoruso (*Napoli*)  
Antonio Benedetti (*Ancona*)  
Rossana Berardi (*Ancona*)  
Sonia Calligaris (*Udine*)  
Carlo Cannella (*Roma*)  
Nicola Caporaso (*Napoli*)  
Edoardo Capuano (*Napoli*)  
Maridela Carteni (*Napoli*)  
Stefano Cascinu (*Ancona*)  
Alessandro Casini (*Firenze*)  
Giuseppe D'Argenio (*Napoli*)  
Francesco Di Costanzo (*Firenze*)  
Fabio Farinati (*Padova*)  
Davide Festi (*Bologna*)  
Vincenzo Fogliano (*Napoli*)  
Andrea Galli (*Firenze*)  
Laura Gennaro (*Roma*)  
Francesco W. Guglielmi (*Trani*)  
Riccardo Iori (*Bologna*)  
Giorgio Lelli (*Ferrara*)  
Antonio Limone (*Napoli*)  
Carmelina Loguercio (*Napoli*)  
Diego Martines (*Padova*)  
Roberto Mazzanti (*Firenze*)  
Silvia Mazzuoli (*Trani*)  
Filomena Morisco (*Napoli*)  
Maurizio Muscaritoli (*Roma*)  
Enrico Palchetti (*Firenze*)  
Domenico Palli (*Firenze*)  
Carmine Panella (*Foggia*)  
Nicoletta Pellegrini (*Parma*)  
Marino Petracco (*Trieste*)  
Loris Pironi (*Bologna*)  
Alberto Ritieni (*Napoli*)  
Alba Rocco (*Napoli*)  
Tommaso Stroffolini (*Roma*)  
Calogero Surrenti (*Firenze*)  
Gianluca Svegliati Baroni (*Ancona*)  
Italo Vantini (*Verona*)  
Paola Vitaglione (*Napoli*)

## INFORMAZIONI GENERALI

La partecipazione al Corso è riservata a dottorandi, specializzandi in gastroenterologia, medici chirurghi, oncologi, dietisti, farmacisti, gastroenterologi, biologi, biotecnologi, tecnologi alimentari, ed altri esperti sanitari interessati professionalmente, alla tematica trattata dal Corso e non prevede limiti di età.

Le domande di partecipazione dovranno essere corredate da un breve curriculum vitae (massimo 10 righe) che contenga le seguenti informazioni:

- sede e tipo di attività,
- principali campi di interesse,
- eventuali esperienze relative agli argomenti affrontati dal Corso,
- elenco di eventuali pubblicazioni (non più di cinque) riguardanti la materia del Corso
- eventuale appartenenza a Società Scientifiche,
- indirizzo, telefono, fax, e-mail,

e da una foto formato tessera.

Le domande dovranno essere inviate **entro e non oltre il 18 ottobre 2008** (farà fede il timbro postale) all'indirizzo della Segreteria Organizzativa:

### PROMO LEADER SERVICE CONGRESSI

Via della Mattonaia, 17 – 50121 Firenze

Tel. 055-241131 – Fax 055-2462270

e-mail: [vicorsoalimentiesalute@promoleader.com](mailto:vicorsoalimentiesalute@promoleader.com)

Le domande saranno selezionate dai Direttori del Corso sulla base dei dati riportati nella domanda. La conferma dell'avvenuta accettazione sarà trasmessa dalla Segreteria Organizzativa, **entro il 30 ottobre 2008**.

La quota di iscrizione è di **€ 250,00= (IVA inclusa)**, e comprende i coffee breaks, le colazioni di lavoro, il cocktail di benvenuto ed il materiale didattico.

Informiamo coloro che necessiteranno di prenotazione alberghiera, che la Segreteria Organizzativa all'atto della conferma dell'avvenuta iscrizione provvederà ad inoltrare l'elenco delle strutture alberghiere convenzionate.

Ai partecipanti al Corso sarà rilasciato l'attestato di frequenza.

### ECM

In conformità alla normativa ministeriale per la Formazione Continua in Medicina ECM, (D.Lgs. n. 502 del 30/12/1992, integrato dal D.Lgs. n. 229 del 19/06/1999), sarà presentata da SIGE, Società Italiana di Gastroenterologia richiesta di accreditamento dell'evento per le seguenti figure professionali: medico chirurgo, dietista, biologo, tecnologo alimentare.

Ai fini del conferimento dei crediti formativi ECM, i partecipanti dovranno firmare l'apposito registro all'inizio e alla fine di ogni sessione e consegnare alla Segreteria organizzativa la scheda di valutazione dell'evento formativo, il questionario di verifica dell'apprendimento e la scheda anagrafica debitamente compilati e firmati. La mancata presentazione di uno solo dei suddetti documenti comporterà l'impossibilità di rilasciare la certificazione dei crediti formativi acquisiti.

Il rilascio della certificazione dei crediti è subordinato all'effettiva partecipazione all'intero evento formativo, accertata attraverso la firma di presenza e la scheda di valutazione dell'evento firmata dal partecipante, dopo verifica dell'avvenuto superamento del test di apprendimento. I criteri previsti da SIGE per l'assegnazione dei crediti sono fruibili al seguente link:

<http://www.sigeitalia.org/webportal/0,369,134,147,48,0,9.ashx>

Gli attestati ECM verranno inviati successivamente via posta.