Con l'Alto Patrocinio di

Provincia di Ravenna
Comune di Cervia

Con il Patrocinio di

- A.M.I.C.I. Emilia Romagna Onlus
- Azienda Usl della Romagna
- Avis Nazionale
- Cna di Cervia
- Confartigianato di Cervia
- Confcommercio ASCOM Cervia
- Confesercenti di Cervia
- GRG - Gruppo Romagnolo di Gastroenterologia
- Gruppo epatologico Ravennate
- Ordine provinciale dei Medici Chirurghi e degli odontoiatri di Ravenna
- Salina di Cervia
- Terme di Cervia
- Università degli Studi di Ferrara, Scuola di Specializzazione in Gastroenterologia

Cari Amici e Colleghi,

anche nel 2014, come nel passato e negli anni futuri, riproporremo un evento di natura innovativa ed originale per i contenuti e le modalità interattive fra pubblico e relatori.
Gli eventi ed i congressi medico-scientifici hanno oggi ermetica chiusura al grande pubblico per cui a Cervia saranno proposti argomenti di grande attualità, trattati in modo semplice e coinvolgente, in modo che tutti possano capire ed interloquire senza avere, per una volta, il filtro della televisione, dei giornali, della scrivania, dell'ambulatorio.
"Gastrocervia 2014" ha, ovviamente, una solida base scientifica, ma vuole favorire il confronto diretto in luoghi irrituali ed itineranti, tra referenziati Opinion Leaders, (medici e altri professionisti che comunque gravitano intorno al "pianeta salute") ed il grande pubblico, che dovrebbe essere il vero protagonista dell'evento e che rappresenta il vero target della manifestazione.
Il Congresso, anche accreditato ECM per gastroenterologi, medici di medicina generale, pediatri, dietologi e infermieri, si terrà a Cervia e la partecipazione sarà gratuita per tutti.
Sarà fatto un update sui concetti base della nutrizione umana e sarà approfondito il tema dei cibi cosiddetti "funzionali", facendo il punto su quanto ci sia di scientificamente validato e quindi correttamente proponibile nell'uso quotidiano e nelle indicazioni "terapeutiche".
Una messa a punto scientifica e una corretta informazione su questo tema ci sembrano assolutamente doverose in un momento di grande sviluppo di queste tematiche, ma anche di messaggi imprecisi e confondenti.
All'interno degli spazi espositivi avremo importanti Aziende del settore alimentare e della salute e non mancheranno momenti artistici, sociali, fieristici e di cultura generale, per garantire uno scenario davvero completo ad un Evento che vede il suo focus nell'unione di gastroenterologia, gastronomia e pubblico.
L'edizione 2014 sarà caratterizzata anche dalla presenza di organi gonfiabili a forma di colon, stomaco e fegato e dalla massima interattività del pubblico con il personale sanitario addetto a supportare le visite guidate del pubblico.
Arrivederci numerosi a Cervia,

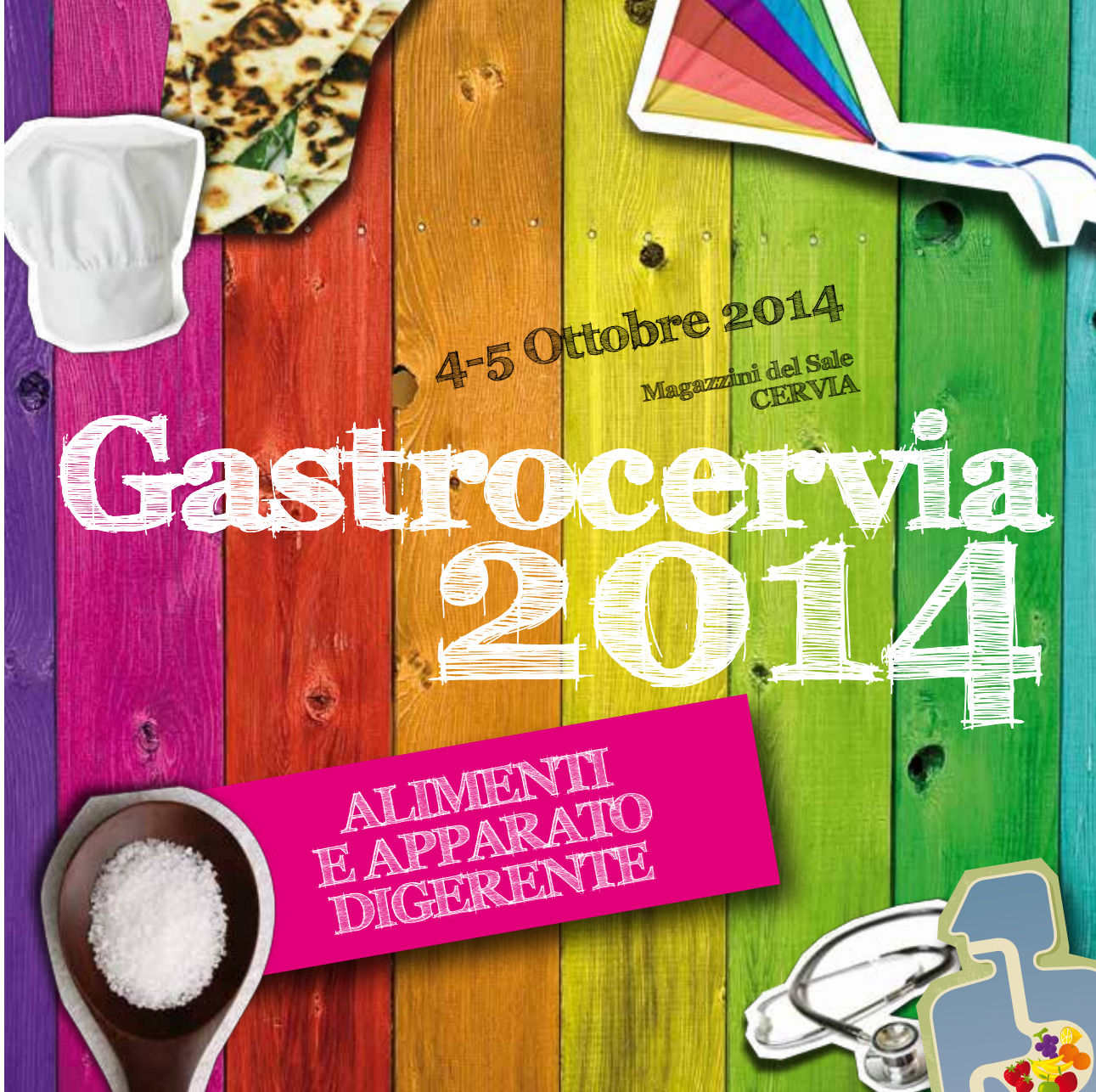
Vittorio Alvisi, Tino Casetti

In collaborazione con

Centro Medico Cervia
Via Bollana 39/D - Montaletto di Cervia
Tel. 0544 964420 - www.centromedicocervia.it

Segreteria Organizzativa

PLS Educational SpA
Via della Mattonaia, 17 - 50121 Firenze
Tel. 055 24621 - Fax 055 2462270
E-mail alessandra.colombo@promoleader.com



Sabato 4 Ottobre

Incontro con il pubblico

09.15 Apertura dell'evento
V. Alvisi, T. Casetti
Interventi Autorità

I Sessione

Moderatori: A. Cardelli, P. Pazzi

09.30 Principi base di alimentazione
A. Del Seppia

10.00 Le diete (ipolipidiche, zona, vegetariane, vegane, DASH, mediterranea etc)
E. Canducci

10.30 Le vitamine, i minerali e gli oligoelementi
G.L. Bersani

11.00 Break

11.30 Gli integratori dietetici
L. Bordandini

12.00 Le bevande
G. Ricci

12.30 Gli alimenti funzionali
D. Festi

13.00 Lunch Break

II Sessione

Moderatori: S. Gullini, E. Ricci

15.00 Alimentazione e malattie dell'esofago, stomaco e duodeno
R. Bocchini

15.30 Alimentazione e malattie infiammatorie intestinali croniche
D. Valpiani

16.00 Break

16.30 Alimentazione e fegato
G.F. Stefanini

17.00 Alimenti e pancreas
A. Casadei

17.30 La contraffazione dei prodotti alimentari
A. De Franceschi

18.00 Alimentazione e invecchiamento
C. Manzi

18.30 Conclusione dell'incontro

Durante tutto l'evento, saranno disponibili dei modelli gonfiabili degli organi digestivi, per un reale "Viaggio dentro l'Apparato Digerente".

CORSO ECM Domenica 5 Ottobre

Il Corso "Alimenti e Apparato Digerente" ha ottenuto 5,3 crediti formativi presso il Ministero della Salute secondo la normativa ECM per le seguenti figure professionali: Biologo; Dietista, Farmacista; Infermiere; Medico Chirurgo; Tecnico sanitario di radiologia medica

I Sessione

Moderatore: E. Roda

09.00 Gli alimenti come supporto nutrizionale fisiologico: bilancio calorico
E. Canducci

09.30 Gli alimenti come fattori di malattia
M. Rubbini

10.00 Gli alimenti come supporto terapeutico
A. Del Seppia

10.30 La nutrizione in ambito chirurgico
P. Soliani, L. Bordandini

11.00 Break

11.30 Gli alimenti cd "funzionali" (Componenti Alimentari Biottivi)
D. Festi

12.00 Inquadramento giuridico dei cibi funzionali
B. Simone

12.30 Contraffazione dei prodotti alimentari e tutela della salute e del territorio
A. De Franceschi

13.00 Lunch Break

II Sessione

Moderatori: L. Solmi, O. Triossi

14.30 Alimenti come farmaci: la nutriceutica
M. Micucci

15.00 Le fibre e l'apparato digerente
C. Scarpignato

15.30 Alimenti e microbiota intestinale
G. Gasbarrini

16.00 Alimenti ed epatopatie da accumulo
G.F. Stefanini

16.30 Break

17.00 Alimentazione e pancreopatie
A. Buzzi

17.30 Alimentazione e malattie acido-correlate
Bocchini

18.00 Alimentazione e MICI
P. Gionchetti

18.30 Compilazione dei questionari e conclusione dei lavori scientifici

per ulteriori informazioni visita il sito
www.gastrocervia.it