

ORGANIZADO POR

MD Anderson Cancer Center Fundación · España

PROGRAMA

8:45-9:15

Café de Bienvenida

9:15

Presentación del Proyecto El Sabor Perdido

Dra. Pilar López Criado

Jefa de la Sección de Pulmón, Cabeza y Cuello, y Melanoma. MD Anderson Madrid

Dr. Pedro Robledo

Responsable de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. MD Anderson Madrid

Sra. Isabel Oviedo

Gerente de la Fundación MD Anderson España

9:30

MESA 1. Aspectos clínicos funcionales del tratamiento oncológico

Modera: Dr. Enrique Grande

Jefe del Servicio de Oncología Médica de MD Anderson Madrid y jefe de investigación clínica de la Fundación MD Anderson España

Toxicidades derivadas del tratamiento oncológico

Dra. Pilar López Criado

Jefa de la Sección de Pulmón, Cabeza y Cuello, y Melanoma. MD Anderson Madrid

Alteraciones funcionales de la boca en relación con la deglución

Dra. Beatriz Delgado

Servicio de Otorrinolaringología. MD Anderson Madrid

Dieta saludable durante el tratamiento del cáncer

Dra. María Carretero

Directora del Grado de Nutrición Humana de la Universidad Francisco de Vitoria

11:00 - 11:30

COFFEE BREAK

11:30

MESA 2. Intervención nutricional del paciente oncológico

Modera: Dr. Juan Fernando García

Jefe del Servicio de Anatomía Patológica. MD Anderson Madrid

Desarrollo de suplementos como estímulo para el sabor

Dra. Laura López

Product Manager de Nutricia

Adecuación dietética y funcional para el estímulo del sabor y el olor. El Sabor Perdido

Dr. Pedro Robledo

Responsable de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. MD Anderson Madrid

12:30

MESA 3. Del laboratorio a la mesa de la cocina. Elaboración de menús

Modera: Sra. Patricia Pradera

Responsable de Programas de Prevención y Calidad de Vida. Fundación MD Anderson España

Sr. Erwan Poudoulec

Chef-director técnico de Le Cordon Bleu

Dr. Pedro Robledo

Responsable de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. MD Anderson Madrid

13:30

FIN JORNADA

ORGANIZADO POR

