



BOLETÍN AMG

N. 3/2018

·Novedades en las Gastrotrilogías

·Próximo evento

·Semana Nacional de Gastroenterología

·Gastronoticias

1. NOVEDADES EN LAS GASTROTRILOGÍAS.

*Las Gastrotrilogías son los eventos académicos regionales que organiza la **AMG**. Este año se llevarán a cabo en **Durango** (abril), **San Luis Potosí** (junio) y **Pachuca** (septiembre). El formato de estas ediciones presenta algunas novedades. Entérate de cuáles son...*

Temática de los cursos:

La actividad central de las Gastrotrilogía es el curso de actualización, que en ediciones previas han sido monotemáticos. En el 2018 los cursos abordarán temas de actualidad en la especialidad, pero con la participación de múltiples disciplinas tal y como ocurre en la vida real. De tal forma que abordaremos los distintos problemas de salud desde el punto de vista del clínico, el endoscopista, los especialistas de apoyo como radiólogos y patólogos, así como del cirujano. Creemos que esta visión multidisciplinaria dará una perspectiva más amplia de los temas los asistentes

Libro:

El contenido del curso queda plasmado en un libro que se distribuye a los asistentes y luego se sube a nuestra página web para consulta y descarga. Este año, los libros no solo contendrán los temas del curso, sino que tendrán contenido ampliados con capítulos que

expertos de México y del extranjero han escrito exprofeso para esta obra. Así, el lector tendrá acceso a un mayor número de temas que los abordados durante el curso.

Autoevaluaciones:

Cada capítulo del libro finalizará con una breve autoevaluación. Los autores han seleccionado los puntos relevantes de cada tema y han elaborado preguntas de opción múltiple, cuya respuesta es comentada y apoyada con referencias bibliográficas que complementará el proceso de aprendizaje.

Actividades académicas lúdicas:

El ser humano aprende jugando y que el tiempo es un recurso muy valioso. El curso se llevará a cabo en un día y medio. Aprovecharemos el tiempo de comida del primer día de trabajo para jugar un *Jeopardy* en el que los asistentes podrán participar en forma interactiva y concursar por una beca a la Semana Nacional de Mérida 2018.

2. GASTROTRILOGIA XIII EN DURANGO: CONOCE NUESTRA SEDE.

Durango: el corazón del norte.

Dicen los duranguenses que el contorno de su estado tiene forma de corazón y que el hecho de tener esa silueta curiosa no responde a ninguna casualidad: para ellos

Durango es el corazón del norte. Y esta afirmación no está lejos de la realidad.

Su territorio es el cuarto más grande del país con 123 451 km², por detrás de Chihuahua, Sonora y Coahuila. A pesar de su gran extensión es el segundo menos densamente poblado con 13,23 hab/km² y el noveno estado menos poblado del país menos de un millón 800 mil habitantes en 2015. Su geografía se caracteriza por tener



bosques, desierto y las montañas de la Sierra Madre. El estado limita al norte con Chihuahua, al noreste con Coahuila, al sureste con Zacatecas, al sur con Nayarit y al oeste con Sinaloa. Su capital, Victoria de Durango, también conocida como “La Perla de la Guadiana”, fue fundada por Francisco de Ibarra, el 8 de julio de 1563. Es una ciudad señorial que inspira al arte, a la estética y a la contemplación. Su centro

histórico conserva múltiples edificios barrocos, neoclásicos y Art Nouveau que le han ganado la distinción de convertirse en patrimonio de la humanidad por la UNESCO. Su riqueza cultural es un atractivo turístico aún poco explorado ya que solo algunas ciudades ofrecen tal cantidad de museos, muchos de ellos recientemente renovados y en excelente estado, lo que invita a prolongar la estancia de los viajeros.

A corta distancia del centro histórico de Durango se ubica el Hotel Gobernador, que será la sede de la XIII Gastrotrilogía. El Hotel Gobernador fue construido en el lugar que alguna vez ocupó la Penitenciaría del Estado y es una Hacienda en estilo colonial americano, localizada sobre la avenida principal de la ciudad. Este hotel auténtico y distinguido, es reconocido por la experiencia y vanguardia que le respalda a través de un excelente servicio y sus completas instalaciones que van desde habitaciones cómodas, equipadas y totalmente rediseñadas, hasta elegantes salones para eventos y convenciones, sin pasar por alto la mejor cocina de la localidad.

Te invitamos a asistir a este importante evento académico y de paso, disfrutar de la ciudad de Durango.

3. SEMANA NACIONAL DE GASTROENTEROLOGIA.

*La próxima **Semana Nacional de Gastroenterología** se llevará a cabo del **16 al 20 de noviembre de 2018** en el Nuevo Centro Internacional de Congresos Yucatán. En la ciudad de Mérida, Yucatán.*

Entérate de los cursos que se desarrollarán durante el evento...

Curso pre-congreso de posgrado en gastroenterología

(viernes 16 y sábado 17 de noviembre del 2018).

Directores: Dr. José Luis Tamayo de la Cuesta y Dr. Genaro Vázquez Elizondo. Profesores internacionales confirmados: Dr. Sami Achem (EUA), Dra. Sheila Crowe (EUA), Dr. Alessandro Laviano (Italia), Dr. Jorge Suazo Barahona (Honduras) y Dr. Alberto Rubio Tapia (EUA) Dr. Marcelo Vela (EUA).

Curso pre-congreso de posgrado en cirugía (viernes 16 y sábado 17 de noviembre del 2018). Directores: Dr. Carlos Arnaud Carreño y Dr. Heriberto Medina Franco. Profesor internacional confirmado: Dr. Timothy Pawlik (EUA)

X curso de Gastroenterología y Nutrición. “Temas selectos de nutrición y Gastroenterología”

(viernes 16 y sábado 17 de noviembre del 2018).

Directores: Dra. Pilar Milke García y Dr. *Dr. José Antonio Leyva Islas*. Profesores internacionales confirmado: Dr. Alberto Rubio Tapia (EUA) y Dr. Alessandro Laviano (Italia)

Curso trans-congreso de posgrado en hepatología

(domingo 18 y lunes 19 de noviembre del 2018).

Director: Dr. Aldo Torre Delgadillo. Profesores internacionales invitados: Marco Arrese Jiménez (Chile), Jordan Feld (Canadá), Marta Martín Llahí (España), Michael Lucey EUA), Angelo Mattos (Brasil), Carlos Terra (Brasil), Salvatore Piano (Italia)

Curso trans-congreso de posgrado en endoscopia

(domingo 18 y lunes 19 de noviembre del 2018).

Directores: Dr. Miguel Angel Tanimoto Licon y Dr. Luis Eduardo Zamora Nava. Profesores internacionales confirmados: Dr. Shuji Shimizu, Dr. Naohisa Yoshida, Dr. Yoshinori Morita, Dr. Noriya Uedo (todos ellos de Japón), Dr. Raf Bisschops (Bélgica), Dr. Klaus Monkemuller (EUA).

4. GASTRONOTICIAS:

Nuevo libro producido por la AMG:

"ABORDAJE MÉDICO, ENDOSCÓPICO Y QUIRÚRGICO DE PROBLEMAS CLÍNICOS COMUNES"

Como ya es una tradición, el contenido de los cursos que se imparten durante las reuniones regionales denominadas Gastrotrilogías, queda plasmado en un libro que se distribuye en formato impreso entre los asistentes y en formato electrónico entre todos los socios de la AMG. Este año, el primer libro se titula:

"ABORDAJE MÉDICO, ENDOSCÓPICO Y QUIRÚRGICO DE PROBLEMAS CLÍNICOS COMUNES"

y tocará temas como: *el análisis crítico de las diferentes opciones terapéuticas de la enfermedad por reflujo gastroesofágico, el estado actual de la hemorragia del aparato digestivo proximal, el tratamiento de los trastornos espásticos del esófago, la enfermedad inflamatoria intestinal y la ictericia obstructiva, además del grave problema de la enfermedad por hígado graso y también la obesidad.* La Dra. Janett Jacobo Karam, el Dr. Heriberto Rodríguez Hernández y el Dr. Héctor Huerta Guerrero editores de este libro, conjuntaron a un grupo de profesores de México y el extranjero quienes, además de los temas impartidos en el curso, aportaron capítulos complementarios en los diversos temas. Así, el libro contendrá contenidos ampliados, distribuidos en 37 capítulos que contienen una autoevaluación que sin duda será de utilidad para los lectores. Muy pronto, en exclusiva para los socios de la AMG.