

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

Il corso è aperto a tutti i dipendenti dell'ASL CN2.

I moduli di iscrizione devono pervenire via mail alla Segreteria Organizzativa del corso entro e non oltre il **14 novembre 2019 per la I edizione e il 4 dicembre 2019 per la II edizione (verrà inviata conferma in risposta alla mail)**

L'iscrizione al corso è gratuita e può avvenire per un numero massimo di 30 partecipanti.

## DESTINATARI

Sono stati richiesti i crediti ECM per tutte le professioni ECM. Il corso è rivolto anche a tutte le professioni non ECM.

## ASSEGNAZIONE CREDITI ECM:

I crediti ECM verranno assegnati solo ed esclusivamente se:

- verifica di apprendimento: superata
- frequenza: almeno 90% delle ore del corso
- schede di valutazione corso e docenti: consegnate

### DIRETTORE DEL CORSO

Pietro Maimone

### RESPONSABILE SCIENTIFICO

Laura Marinaro

### PROGETTISTA ECM

Monica Saracco

### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

S.S.D. Epidemiologia, promozione salute e coordinamento attività di prevenzione ASL CN2

Patrizia Pelazza; Nicoletta Sorano;  
Giuseppina Zorziotti  
Tel.: 0173/594507; 0173/316650  
Fax: 0173/594512  
E-mail: [epid.alba@aslcn2.it](mailto:epid.alba@aslcn2.it)



### *Progetto formativo*

**Ciclo di incontri  
"Attenti allo spreco":  
La conservazione e la  
manipolazione degli alimenti.**

**22 NOVEMBRE 2019  
12 DICEMBRE 2019**

**dalle ore 8,30 alle ore 13,15**

**sede del corso**

**SALA MULTIMEDIALE  
ASL CN2  
Via Vida, 10 – ALBA**

**Corso ACCREDITATO ECM  
Crediti calcolati: 6**



### **Area Tematica**

Prevenzione e promozione salute

### **Obiettivo area del dossier formativo**

Obiettivi formativi di processo

### **Obiettivo formativo nazionale**

Epidemiologia - prevenzione e promozione della salute con acquisizione di nozioni di processo

### **Finalità**

Approfondire alcune tematiche inerenti la conservazione e manipolazione degli alimenti, la cucina a spreco zero, il consumo dei prodotti del territorio, nell'ambito del progetto "Attenti allo spreco".

Questo seminario, che costituisce il primo progetto formativo di un ciclo di seminari finalizzati alla prevenzione dello spreco alimentare, è inserito tra le azioni del Programma 9 del PLP 2019 e del PAISA.

### **Articolazione**

E' prevista mezza giornata formativa, in due edizioni per l'anno 2019, articolata in relazioni su tema preordinato, confronto, dibattito e lavoro a piccoli gruppi. L'impegno formativo è di 4.30 ore complessive per ciascun partecipante.

## **PROGRAMMA**

8.15	<i>Registrazione partecipanti</i>
8.30-8.45	Presentazione e obiettivi del corso (L. Marinaro)
8.45-9.15	La spesa consapevole (E. Tosco)
9.15-10.00	Trasporto, manipolazione e conservazione domestica (A. Cacciatore)
10.00-10.45	L'impiego di nuove tecnologie di conservazione degli alimenti (F. Fioretto)
Intervallo	
11.00-12.00	Lavori a piccoli gruppi
12.00-12.45	Confronto e dibattito
12.45-13.15	Valutazione finale

## **DOCENTI**

### **Laura MARINARO**

Dirigente Medico - Responsabile SSD Epidemiologia, Promozione Salute e Coordinamento attività di Prevenzione A.S.L. CN2

### **Eleonora TOSCO**

Responsabile Area Comunicazione DORS - A.S.L. TO3

### **Alberto CACCIATORE**

Dirigente Veterinario SSD Servizio Veterinario Area B A.S.L. CN2

### **Francesca FIORETTO**

Dirigente Veterinario SSD Servizio Veterinario Area B A.S.L. CN2