

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Prenotazione presso O.S.R.U.
Settore Formazione
osru@aslc2.it

Per informazioni 0173/316909-910

Articolazione

3 edizioni da 3 giorni ciascuna, per un totale di 21 ore/lezione per un numero massimo di 20 persone per edizione per un totale di 60 partecipanti

**CORSO FINANZIATO DALLA
FONDAZIONE OSPEDALE ALBA-
BRA ONLUS**

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

PROGETTISTA DEL CORSO

Dott. Andrea Devecchi

PROGETTISTA ECM

Monica Saracco

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Dott. Andrea Pezzana

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

O.S.R.U. A.S.L. CN2
Mail: osru@aslc2.it



Progetto formativo

TITOLO

Cibo e sostenibilità: perché e come promuovere, in ambito ospedaliero, modelli alimentari salutari per l'uomo e per il pianeta

DATE

I edizione: 27-28-29 aprile 2022
II edizione: 4-5-6 maggio 2022
III edizione: 9-10-11 maggio 2022

ORARIO:

**9-12.30
13.15-16.45**

SEDI DEL CORSO:

Aula formazione Ospedale Michele e Pietro
Ferrero di Verduno - Via Tanaro 7/9
Centro Formazione

**Corso ACCREDITATO ECM
Crediti calcolati: 34
Cod. 40543**

Obiettivo area del dossier formativo

Obiettivi formativi di processo

Area Tematica

Area Prevenzione e promozione della salute

Obiettivo formativo nazionale

30 (epidemiologia, prevenzione e promozione delle salute)

Finalità

- sensibilizzare ai valori del «sistema» cibo e fornire chiavi di lettura per comprendere ed interpretare, secondo un approccio olistico, determinate scelte gastronomiche nel contesto di riferimento
- fornire una nuova visione di salute, riassumibile nel concetto *One health*, ovvero un nuovo approccio filosofico che lega la salute umana e quella ambientale
- fornire nozioni teoriche e pratiche in tema di prevenzione e cura delle principali patologie attraverso una sana e corretta alimentazione
- trasferire conoscenze base dell'Economia Circolare applicata all'ambito del cibo
- sviluppare consapevolezza e responsabilizzare nei riguardi della promozione ed attuazione di un'alimentazione sana e sostenibile al fine di trasferire successivamente, sia nel contesto in cui si opera, sia nel proprio vissuto quotidiano, i concetti appresi

PROGRAMMA

1° GIORNO: I valori culturali del cibo e la sua interazione con l'ambiente

9-9.15	Presentazione corso e obiettivi
9.15-9.45	L'approccio olistico al cibo
9.45-11,00	Il concetto di qualità: il "buono, pulito e giusto"
11.00-12.10	Cibo e ambiente: la biodiversità
12.10-12.30	Discussione
12.30-13.15	Pausa pranzo
13.15-14.15	Agricoltura simbiotica
14.15-14.45	Discussione
14.45-16.15	Cibo, mente e percezione multimodale
15.15-16.45	Esercitazione

2° GIORNO Cibo e salute umana

9.00-9.30	Dieta sana e sostenibile
9.30-10.15	Il ruolo della ristorazione collettiva
10.15-11.00	Il pilastri della dieta mediterranea
11.00-11.45	Malnutrizione
11.45-12.30	Discussione
12.30-13.15	Pausa pranzo
13.15-13.45	Etichettatura degli alimenti
13.45-14.30	Letture etichettatura
14.30-16.15	Dalla teoria alla pratica: soluzioni gastronomiche per una sana alimentazione
16.15-16.45	Creazione di una ricetta

3° GIORNO Economia circolare per il cibo

9.00-9.35	Sostenibilità e Sistemi Agroalimentari:
9.35-10.10	Rapporto bidirezionale tra uomo e ambiente declinato in ambito alimentare.
10.10-10.45	Economia circolare e design sistemico
10.45-12.30	Dall'approccio lineare all'approccio circolare: esercitazione sul caso studio di una mensa ospedaliera
12.30-13.15	Pausa pranzo
13.15-13.45	Il dilemma dello spreco alimentare
13.45-14.00	Discussione
14.00-14.15	"Fame di spreco"
14.15-14.30	Visione documentario "Affamati di spreco"
14.30-14.45	Le cause dello spreco
14.45-15.15	Strategie e soluzioni per la prevenzione e la gestione dello spreco
15.15-15.45	Strategie e soluzioni: esercitazione
15.45-16.45	Test finale di apprendimento

DESTINATARI

ECM

- Medici
- Dietisti
- Infermieri

NON ECM

- O.S.S.
- Operatore tecnico
- Operatore tecnico spec.to
- Coadiutore, Assistente e Collaboratore Amm.vo

DOCENTI

Silvio Barbero
Sergio Capaldo
Andrea Devecchi
Riccardo Migliavada
Emanuela Nigro
Andrea Pezzana
Alessandra Savina
Nadia Tecco
Gabriele Volpato
Dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo