

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

Il corso è rivolto ai dipendenti dell'ASL CN2 e agli esterni. L'iscrizione (max **50** partecipanti) è gratuita ma **OBBLIGATORIA** e deve essere effettuata on-line attraverso il portale regionale ECM

[www.formazioneasanitapiemonte.it](http://www.formazioneasanitapiemonte.it)

**ENTRO IL 30.01.2024 (SALVO ESAURIMENTO POSTI).**

### ISTRUZIONI RAPIDE PER ISCRIZIONE ON LINE:

- Accedere a [www.formazioneasanitapiemonte.it](http://www.formazioneasanitapiemonte.it)
- Per coloro che non lo avessero già fatto, registrarsi utilizzando il link "Registrati" posizionato a destra della schermata
- Effettuare l'accesso al proprio profilo "utente e password" in alto a destra
- Cliccare su "OFFERTA FORMATIVA": scegliere ORGANIZZATORE (in sede se dipendenti ASLCN2 / fuori sede se NON dipendenti ASLCN2)  
-scegliere il corso utilizzando: il codice **45908**
- Cliccare su GESTIONE ISCRIZIONI sull'icona in fondo a destra per iscriversi.  
Il sistema rilascia un modulo di pre-iscrizione

**Qualche giorno prima dell'inizio dell'edizione si riceverà mail di conferma**

## ASSEGNAZIONE CREDITI ECM:

I crediti ECM verranno assegnati solo ed se:

- verifica di apprendimento ONLINE: superata
- frequenza: almeno 90% delle ore del corso
- schede di valutazione corso e docenti: ONLINE **dal 06 al 16 febbraio 2024** su [www.formazioneasanitapiemonte.it](http://www.formazioneasanitapiemonte.it)

### DIRETTORE DEL CORSO

**Pietro Maimone**

Direttore Dipartimento di Prevenzione

### RESPONSABILE SCIENTIFICO

Francesca Fioretto

[ffioretto@ascln2.it](mailto:ffioretto@ascln2.it)

### PROGETTISTA ECM

**Laneri Luciana**

### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

S.S.D. Epidemiologia, Promozione Salute e Coordinamento Attività di Prevenzione  
Patrizia Pelazza

0173/316650 Email: [ppelazza@ascln2.it](mailto:ppelazza@ascln2.it)

### Ufficio Formazione ASL CN2

0172/1404956-2910-2909-8559

Email: [osru@ascln2.it](mailto:osru@ascln2.it)



### Evento formativo

**La prevenzione degli sprechi alimentari e di altre risorse nell'ottica One Health: un lavoro interdisciplinare**



**I edizione: 2 FEBBRAIO 2024**

**II edizione: 3 MAGGIO 2024**

**Orario: 8.15 – 13.00**

SEDE DEL CORSO:

**I edizione: Sala Auditorium – Ospedale di VERDUNO**

**II edizione: Sala Multimediale – Via Vida 10 - ALBA**



**Corso ACCREDITATO ECM  
Codice 45908 Crediti calcolati: 4**

## DESTINATARI

FIGURE PROFESSIONALI ECM e NON ECM

## DOCENTI

### **Dott.ssa Alessi Daniela**

Dirigente Biologo ASL CN2

### **Dott.ssa Elisa Allocco**

Dietista ASL CN2

### **Dott.ssa Francesca Fioretto**

Dirigente Veterinario ASL CN2

### **Dott.ssa Laura Marinaro**

Direzione Generale ASL CN2

### **Dott.ssa Erica Moretto**

Referente Comunicazione PLP ASL CN2

### **Dott. Matteo Papurello**

Dietista ASL CN2

### **Dott.ssa Giulia Picciotto**

Dirigente Medico ASL CN2

### **Dott.ssa Eleonora Tosco**

DORS ASL TO3

## 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 le tematiche inerenti ai corretti stili di vita e abitudini alimentari, finalizzate agli obiettivi di tutela della salute umana, animale e della sostenibilità ambientale nell'ottica One Health. Questo seminario costituisce un progetto formativo finalizzato alla prevenzione dello spreco alimentare e di altre risorse e alla promozione di stili di vita sostenibili ed è inserito tra le azioni dei Programmi PP1, PP3, PP9, PL12 e PL13 del PLP 2023

### **Articolazione del Corso**

È prevista una prima edizione per l'anno 2024 in data già stabilita ed altre edizioni nel corso dell'anno in date ancora da stabilire, costituite da una mezza giornata di formazione articolata in: relazioni su tema preordinato e una tavola rotonda con i partners esterni che hanno aderito al progetto Attenti allo Spreco. L'impegno formativo è di 4,15 ore complessive per ciascun partecipante.

## PROGRAMMA

8:15 - 8:30 Registrazione partecipanti

8:30 - 8:45 Presentazione obiettivi del corso e il Piano della Prevenzione

*L. Marinaro*

8:45 - 9:45 Sostenibilità salute e sicurezza a tavola: un'alimentazione consapevole per ridurre gli sprechi

*E. Allocco, M. Papurello, G. Picciotto*

9:45 - 10:30 Il marketing sociale per la riduzione degli sprechi in un'ottica One Health

*E. Tosco*

10:30 - 11:15 La prevenzione degli sprechi e delle perdite di alimenti di origine animale: il ruolo dei Servizi Veterinari ASL

*F. Fioretto*

*Pausa caffè*

11:30 – 12:00 Adottare stili di vita salutari e preservare le nostre risorse: la prevenzione nell'ottica One Health

*D. Alessi*

12:00 - 12:30 Media e comunicazione orientati alla riduzione degli sprechi

*E. Moretto*

12:30 - 12:45 Tavola Rotonda

12:45 - 13:00 Valutazione finale

*F. Fioretto*