

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 (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 Zorghiotti
Tel.: 0173/594507; 0173/316650
Fax: 0173/594512
E-mail: epid.alba@aslcn2.it



Progetto formativo

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

22 NOVEMBRE 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 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