

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Il corso è rivolto a tutte le figure professionali ECM e non ECM. L'iscrizione (max 130 partecipanti) è gratuita ma **OBBLIGATORIA** e deve essere effettuata on-line attraverso il portale regionale ECM

www.formazionesanitapiemonte.it **ENTRO IL:**
30.09.2025

ISTRUZIONI RAPIDE PER ISCRIZIONE ON LINE:

- a) Accedere a:
www.formazionesanitapiemonte.it
 - b) Per coloro che non lo avessero già fatto, registrarsi utilizzando il link "Registrati" posizionato a destra della schermata
 - c) Effettuare l'accesso al proprio profilo "utente e password" in alto a destra
 - d) Cliccare su "OFFERTA FORMATIVA": scegliere ORGANIZZATORE (in sede se dipendenti ASLCN2/ fuori sede se NON dipendenti ASLCN2)
-scegliere il corso utilizzando: il codice ...
 - e) 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:

- verifica di apprendimento: superata (online sulla piattaforma ECM dal 06.10.2025 al 26.10.2025)
- frequenza: almeno 90% delle ore del corso
- schede di valutazione corso e docenti: compilate (online sulla piattaforma ECM dal 06.10.2025 al 26.10.2025)

DIRETTORE DEL CORSO

Pietro Maimone

Direttore Dipartimento di Prevenzione
pmaimone@aslcn2.it

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Francesca Fioretto
ffioretto@aslcn2.it

PROGETTISTA ECM

Luca Tessarin
ltessarin@aslcn2.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Ufficio Formazione ASL CN2
0172/1404956-2910-2909-8559
Email: osru@aslcn2.it



Evento formativo PRISA

Tradizione, Innovazione e Cooperazione per Prevenire gli Sprechi Alimentari

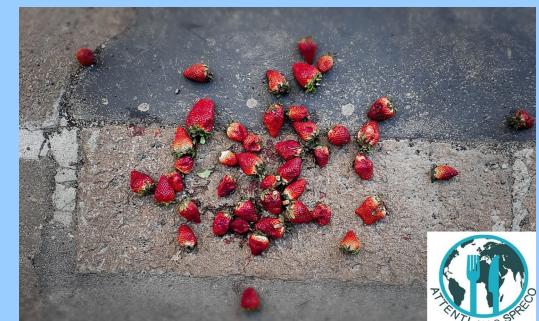
Edizione Unica: 3 OTTOBRE 2025

Orario: 8.15 – 17.30

SEDE DEL CORSO:

Sala Auditorium

Ospedale Ferrero di Verduno (CN)



Corso ACCREDITATO ECM

Codice 52077 Crediti calcolati: 5



DESTINATARI

FIGURE PROFESSIONALI ECM e NON ECM

DOCENTI

Paolo Tibaldi

Attore

Dott.ssa Laura Marinaro

Dirigente Medico ASL CN2

Dott.ssa Morena Stroscia

Dirigente Medico ASL TO5

Dott.ssa Lucia Bioletti

Dirigente Biologo ASL TO3

Dott.ssa Silvia Ripetta

Funzionario Tecnico Regione Piemonte

Dott. Anselme Bakudila Mbuta

Presidente Slow Food Alba Langhe Roero Aps

Dott.ssa Eleonora Tosco

DORS ASL TO3

Dott. Massimo Platini

SI.Me.Ve.P - AVCI

Dott.ssa Erica Moretto

Referente Comunicazione PLP ASL CN2

Dott.ssa Elisa Allocchio

Dietista ASL CN2

Dott.ssa Francesca Fioretto

Dirigente Veterinario ASL CN2

Dott. Armando La Marca

Dirigente Veterinario ASL CN1

Prof.sse Sara Delfinetti – Sara Bitti

Docenti Apro Formazione Alba

Prof. Gerlando Zuppardo Carratello

Dirigente Scolastico IC Statale "Diano D'Alba"

Dott. Alberto Cacciatore

Associazione Culturale L'Arvanga

Dott.ssa Raffaella Pastore

Funzionario Tecnico Regione Piemonte

Dott. Matteo Papurello

Dietista ASL CN2

Dott.ssa Maria Teresa Vico

Associazione Culturale L'Arvanga

Obiettivo area del dossier formativo

Obiettivi formativi di processo

Area Tematica

Prevenzione e promozione salute

Obiettivo formativo nazionale

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

Finalità

Questo percorso formativo è parte integrante delle attività di sensibilizzazione del progetto ASL CN2 "Attenti allo Spreco!" mirate non solo alla riduzione degli sprechi alimentari e delle risorse connesse, ma anche alla diffusione di comportamenti responsabili e sostenibili. Viene prevista la formazione degli operatori sanitari sulle azioni orientate alla tutela della salute umana e alla salvaguardia dell'ambiente in un'ottica One-Health. Il corso si propone di approfondire le tematiche legate sia alla sicurezza alimentare che alla prevenzione e alla gestione degli sprechi alimentari, attraverso attività di sensibilizzazione, presentazione di iniziative virtuose, pratiche di cooperazione, utilizzo di sistemi sia tradizionali sia innovativi e la promozione di corretti stili di vita e abitudini alimentari consapevoli. Il corso è inserito tra le azioni dei Programmi PP9 e PL13 del PLP 2025.

Articolazione del Corso

Per l'anno 2025 è prevista un'unica edizione costituita da una giornata di formazione articolata in: relazioni su tema preordinato, indagine su comportamenti in ambito domestico e stili di vita, proiezione di video e di docufilm, discussione di elaborati.

L'impegno formativo è di **7.45** ore complessive per ciascun partecipante.

Evento realizzato con il contributo della Fondazione Ospedale Alba-Bra ETS.

PROGRAMMA

8:15-8:30 Registrazione partecipanti

8:30-8:45 Saluti del Direttore Generale ASL CN2
Saluti della Fondazione Ospedale Alba-Bra ETS

8:45-9:15 One Health L. Marinaro

9:15-10:00 Narrazione di *Paolo Tibaldi*

10:00-10:30 Il consumo di risorse nella visione Planetary Health M. Stroscia

10:30-11:00 La sensibilizzazione sugli sprechi alimentari nella ristorazione collettiva: strategie del PL13 *S. Ripetta - L. Bioletti*

11:00-11:30 Rete Slow Food di piccoli produttori come riferimento di lotta allo spreco nel territorio di Alba Langhe e Roero A. Bakudila Mbuta

11:30-12:00 L'economia circolare degli alimenti: il progetto di Apro Formazione e Accademia Alberghiera S. Bitti - S. Delfinetti

12:00-12:30 Sostenibilità in tavola E. Allocchio

12:30-13:00 Bun pai d'er pan tant ancheu come duman *G. Zuppardo Carratello - A. Cacciatore*

13:00-13:15 Facciamo il punto sugli sprechi: un questionario per riflettere e agire F. Fioretto

13:15-14:15 Pausa Pranzo

14:15-14:30 Proiezione video "Il destino tragico di una fragola"

14:30-15:00 "A due voci": un dialogo sulla comunicazione per prevenire lo spreco alimentare E. Tosco - E. Moretto

15:00-15:30 Preservare gli alimenti con tecnologie innovative F. Fioretto

15:30-16:00 Sostenibilità nella filiera alimentare in Nord Europa e il ruolo dei Servizi Veterinari nel contesto italiano A. La Marca

16:00-16:20 La nuova povertà, cosa possiamo fare? M. Platini

16:20-16:45 Proiezione Docufilm "Raccontiamo la bontà"

16:45-17:15 Dibattito su elaborati "Un piccolo gesto che faccio per evitare di sprecare...." E. Moretto - E. Tosco

17:15-17:30 Verifica apprendimento F. Fioretto