

MODALITA' DI ISCRIZIONE

PER GLI INTERNI

- ^ Collegarsi ed entrare con la propria password nel sito ECM Regione Piemonte www.ecmpiemonte.it
- ^ Cercare l'opzione "Offerta formativa" e cliccare su "Corsi Regionali Accreditati"
- ^ Dalla finestra "Tipo Organizzatore" scegliere l'opzione "in sede"
- ^ Dalla finestra "Organizzatore" scegliere l'opzione "Azienda Sanitaria Vercelli"
- ^ Dalla finestra "Iscrizioni on line" scegliere l'opzione "Si"
- ^ Scegliere l'edizione e cliccare sull'icona 
- ^ Conferma l'iscrizione con "OK"
- ^ Stampare la pagina in formato pdf "Preiscrizione on line"
- ^ Comunicare al proprio Coordinatore/Referente/Direttore la pre-iscrizione; successivamente per il comparto il Coordinatore/referente dovrà procedere ad approvare sul modulo la partecipazione al corso
- ^ ATTENZIONE: è obbligatorio eliminare la preiscrizione in caso di rinuncia e per il comparto comunicare in forma scritta al Coordinatore/Referente la motivazione

PER GLI ESTERNI

- ^ Collegarsi ed entrare con la propria password nel sito ECM Regione Piemonte www.ecmpiemonte.it
- ^ Cercare l'opzione "Offerta formativa" e cliccare su "Corsi Regionali Accreditati"
- ^ Dalla finestra "Tipo Organizzatore" scegliere l'opzione "fuori sede"
- ^ Dalla finestra "Iscrizioni on line" scegliere l'opzione "Si"
- ^ Scegliere il corso e l'edizione e cliccare sull'icona 
- ^ Conferma l'iscrizione con "OK"
- ^ ATTENZIONE: eliminare la preiscrizione in caso di rinuncia

QUOTA DI ISCRIZIONE

nessuna

RESPONSABILE DEL CORSO e SEGRETERIA SCIENTIFICA

DR. PLATINI MASSIMO

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA E PROGETTAZIONE SISTEMA ECM

**O.S.R.U.
SETTORE AGGIORNAMENTO
FORMAZIONE**

Progetto formativo

TITOLO

**Cibo per tutti: lotta
alla povertà**

DATA:

11 Luglio 2014

ORARIO

08.30 - 17.30

SEDE DEL CORSO

**VERCELLI
AULA MAGNA (OSPEDALE)**

Sistema di Accreditamento ECM – Regione Piemonte



A.S.L. VC

*Azienda Sanitaria Locale
di Vercelli*

PREMESSA

Il corso ha l'obiettivo di contribuire alla crescita professionale di medici veterinari, medici della prevenzione, di dietisti e di tecnici del dipartimento nell'affrontare il problema degli alimenti in eccesso: studiare percorsi che consentano di non considerare rifiuti gli sprechi alimentari.

Entro il 2020 il totale dei rifiuti alimentari aumenterà fino a circa 126 milioni di tonnellate (ovvero del 40%). Smettere di sprecare vorrebbe dire smettere di inquinare, se è vero che per produrre un kg di cibo si immettono nell'atmosfera 4,5 kg di anidride carbonica in media e che in Europa, con 89 milioni di tonnellate di cibo sprecate si producono 170 milioni di tonnellate di CO₂ equivalente. Solo in Italia gli sprechi agroalimentari dal campo alla tavola emettono circa 4 milioni di tonnellate di CO₂.

I veterinari e i medici della prevenzione hanno sempre avuto un ruolo chiave nella promozione di produzioni alimentari salubri, di elevata qualità nutrizionale e organolettica: attraverso questo evento formativo si vuole contribuire alla crescita professionale, ad avviare un percorso nuovo, anche con spirito innovativo, verso questa sfida dei nostri giorni.

E' necessario costruire un percorso, ponendo come obiettivo la realizzazione anche di manuali per l'utilizzo dei prodotti prossimi alla scadenza, collaborando con l'industria, la G.D.O., la ristorazione collettiva e con le associazioni di volontariato che operano in questo settore.

PROGRAMMA

08.30-09.30

Registrazione dei partecipanti e saluto delle autorità

09.30-10.15

Presentazione – Dr. Massimo Platini

Gli sprechi alimentari e la sostenibilità delle produzioni quali sfide per gli organi di controllo – Dr. Maurizio Ferri

10.15-12.00

Quando finisce la vita commerciale: alimenti a rischio o ancora validi? – Prof. Valerio Giaccone

12.00-12.30

La nuova povertà – Dr. Valerio Giaccone

12.30-13.30

Nanomateriali e alimenti: una sfida allo spreco – Dr. Vitantonio Perrone - Discussione

PAUSA PRANZO

14.30-15.00

Focus sulle politiche EU contro gli sprechi alimentari – Dott. Gabriella Bigatti

15.00-15.30

L'esperienza della GDO: l'impegno delle aziende del settore- Dott. Enrico Nada

15.30-15.45

Esperienza della ristorazione collettiva: progetto Buon Samaritano – Sig. Stefano Mercandino

15.45-16.00

La mensa scolastica gestita dal comune: uno sguardo ai bandi di assegnazione – Dr. Francesco Cavallero

16.00-16.30

Proposta operativa nell'ASL di Vercelli – Dr. Elena Pavoletti – Dr. Massimo Platini

16.30-17.30 Discussione e Test di valutazione

DESTINATARI

Medici Veterinari, Medici e Tpa
Dipartimento di Prevenzione,
Dietisti ASL.

DOCENTI

Prof. GIACCONE VALERIO
Dr. FERRI MAURIZIO
Dr. PERRONE VITANTONIO
Dott. BIGATTI GABRIELLA
Dott. NADA ENRICO
Sig. MERCANDINO STEFANO
Dr. CAVALLERO FRANCESCO
Dr. PLATINI MASSIMO
Dr. PAVOLETTI ELENA
Dr. BAGNASCO GABRIELE