

Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sano e Sostenibile

La terza età nell'epoca della transizione ecologica:

il ruolo dell'alimentazione per la
promozione della salute
dell'uomo e del pianeta.

9 Maggio 2024 – 4 CREDITI ECM

**Aula 5, Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo,**
Piazza Vittorio Emanuele II, 9, Pollenzo CN



Programma

Ore 8.30 – 8.45 Registrazione dei partecipanti

Ore 8.45 – 9.15 Saluti delle autorità

Ore 9.15 – 9.45 Presentazione della tematica e
dell'idea di progettualità congiunte
Prof. Ezio Ghigo – Dott.ssa Cloé Dalla Costa

**I Sessione – La ricerca della longevità nell'era della
transizione ecologica – Moderatori: Prof. Giovanni
Abbate Daga - Dott.ssa Cristina Da Pont**

Ore 9.45 – 10.05 La transizione ecologica, le
generazioni e il concetto di tempo –
Prof. Nicola Perullo

Ore 10.05 – 10.25 Aging, pattern dietetici e longevità -
Dott. Andrea Pezzana

Ore 10.25 – 10.45 Il sistema endocrino della persona
anziana: quale connessione con l'alimentazione e lo
stile di vita - *Dott.ssa Valentina Antoniotti*

Ore 10.45 – 11.05 Dieta, microbioma, salute: il caso
dell'anziano - *Prof. Luca Cocolin*

Ore 11.05 – 11.25 Discussione

Ore 11.25 – 11.40 Coffee Break

**Il Sessione – Cibo e terza età: presentazione di
progettualità congiunte – Moderatori: Prof.ssa Luisa Torri,
Prof.ssa Daniela Converso**

Ore 11.40 – 11.55 Studio di popolazione sui fattori che
condizionano le scelte alimentari nella popolazione
anziana residente nella provincia di Asti-
Prof.ssa Simona Bo

Ore 11.55 – 12.10 Alimentazione sostenibile per prevenire le
malattie dell'invecchiamento e per la conservazione
dell'ambiente - *Prof.ssa Maria Cavaletto*

Ore 12.10 – 12.25 Il ruolo della ristorazione collettiva nella
promozione della salute dell'anziano: progetti attuali e
futuri
Dott.ssa Cloé Dalla Costa

Ore 12.25 – 12.50 Discussione

Ore 12.50 – 13.20 Intervento finale – *Carlo Petrini*

Ore 13.20 – 13.30 Test di apprendimento (online)

ISCRIZIONE CONVEGNO (PER LA PRENOTAZIONE DEL PRANZO, VEDI PAGINA SEGUENTE):
PER TUTTE LE PROFESSIONI ECM E NON ECM -
MAX 60 POSTI DISPONIBILI - EVENTO GRATUITO

Iscrizione OBBLIGATORIA attraverso il portale regionale ECM ENTRO IL **26 APRILE 2024** (SALVO ESAURIMENTO POSTI).

ISTRUZIONI RAPIDE PER ISCRIZIONE ONLINE:

- Accedere a: 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 ASL CN2/ fuori sede se NON dipendenti ASL CN2) e scegliere il corso utilizzando il codice 47568.
- Cliccare su GESTIONE ISCRIZIONI sull'icona in fondo a destra per iscriversi. Il sistema rilascia un modulo di preiscrizione. Qualche giorno prima dell'inizio dell'edizione si riceverà mail di conferma.

ASSEGNAZIONE CREDITI ECM: I crediti ECM verranno assegnati solo ed esclusivamente se: frequenza di almeno 90% delle ore del corso, verifica di apprendimento ONLINE superata, compilazione ONLINE delle schede di valutazione corso e docenti dal 10.05.2024 al 24.05.2024 su www.formazioneasanitapiemonte.it

Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sano e Sostenibile

RESPONSABILE SCIENTIFICO:

Rettore Prof. Bartolomeo Biolatti

PROGETTISTI DEL CORSO :

Dott.ssa Cloe Dalla Costa, Dott. Andrea Devecchi

PROGETTISTA ECM:

Dott.ssa Monica Saracco

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

Ufficio formazione Verduno. Tel. 0172 1402909/2910



Razionale

La popolazione anziana (età > 65 anni) è in continua crescita, rappresentando, in Italia, nel 2022, il 23,8% della popolazione. Ciò è strettamente correlato all'aumento dell'aspettativa di vita media, che, tuttavia, si accompagna spesso alla presenza di evidenti disabilità. La dieta, intesa nel suo significato più profondo, ovvero stile di vita, rappresenta uno strumento prezioso per un invecchiamento in salute.

In quest'ottica, l'applicazione di modelli dietetici sani e sostenibili diviene uno dei principi da perseguire, non solo per l'individuo e il suo benessere, ma anche per la sostenibilità del modello economico, sociale e sanitario attuale, che rischia nel futuro prossimo di non poter più farsi carico dell'onere derivante dalle sfide attuali sociali ed ambientali. Da tale premessa scaturisce la necessità di attuare un percorso transdisciplinare relativo agli stili di vita della società, con un focus particolare sulla popolazione anziana, indagandone abitudini e caratteristiche. Pertanto, tale convegno rappresenta il primo atto di una collaborazione nata tra gli Atenei Piemontesi in tema cibo, che si è concretizzata attraverso la creazione del Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sano e Sostenibile/sostenibilità della filiera alimentare.

Faculty

Prof. Giovanni Abbate Daga - Università degli Studi di Torino

Dott.ssa Valentina Antoniotti - Università del Piemonte Orientale

Prof. Bartolomeo Biolatti - Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Prof.ssa Simona Bo - Università degli Studi di Torino

Prof.ssa Maria Cavaletto - Università del Piemonte Orientale

Prof. Luca Cocolin - Università degli Studi di Torino

Prof.ssa Daniela Converso - Università degli Studi di Torino

Dott.ssa Cloè Dalla Costa - Ospedale Michele e Pietro Ferrero di Verduno

Dott.ssa Cristina Da Pont - Ospedale di Cuneo

Prof. Danilo Demarchi - Politecnico di Torino

Dott. Andrea Devecchi - Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Prof. Ezio Ghigo - Università degli Studi di Torino

Prof. Nicola Perullo - Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Presidente Carlo Petrini - Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Dott. Andrea Pezzana - Asl Città di Torino

Prof.ssa Luisa Torri - Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

L'eventuale partecipazione al pranzo è a carico dell'iscritto/a. Il costo è di 17€ (comprensivo di antipasto, primo, dolce, acqua e caffè).

Per prenotare il pranzo, accedere al seguente link:

https://pollenzo.qualtrics.com/jfe/form/SV_6ig8EmjfkRdCjvo

oppure scansionare il **QR-code**

