

Piano collaborativo Scuola – ASL CN1 a.s. 2016/2017

SCHEMA di PROGETTO

(N.B. compilazione necessaria per il successivo inserimento del progetto in Banca dati Pro.Sa.)

TITOLO	In mensa la salute sale con meno sale
SERVIZIO RESPONSABILE	SIAN ASL CN1
ANNO di AVVIO	2016
MANDATO specificare se obiettivi regionali, obiettivi aziendali, oppure obiettivi autodeterminati da un servizio, altro	Piano Regionale e piano locale della Prevenzione; PAISA
FINANZIAMENTI specificare se legge Nazionale, legge/bando regionale, autofinanziamento, fondi per l'attività corrente istituzionale, fondi privati, altro	Attività corrente istituzionale
ENTI COINVOLTI e PARTNERS di PROGETTO (collaborazioni e alleanze) indicare CATEGORIA (scuola, università, associazione, asl, cooperativa) e MODALITÀ di COINVOLGIMENTO (se come promotore, se in fase progettuale, se in fase di realizzazione, se in fase di valutazione)	Scuola (in fase di realizzazione e progettazione attività specifiche), Amministrazioni comunali, ditte di ristorazione, Famiglie, Associazione Provinciale Panificatori
GRUPPO di LAVORO indicare i nominativi; se non sono operatori ASL inserire cognome e nome, professione, ente di appartenenza, indirizzo tel e mail di lavoro (no n. privati o cell.privati)	SIAN: Pietro Luigi Devalle, Silvia Cardetti; Maria Elena Sacchi, Paola Rapalino, Mariangela Barale, Marina Cerrato, Mario Bonanno, Sergio Miaglia
TEMA di SALUTE prevalente affrontato dal progetto (indicare solo uno dei seguenti) ACCESSO AI SERVIZI PER LA SALUTE disuguaglianze di salute in gruppi specifici di popolazione (es. immigrati, disoccupati, anziani, disabili; organizzazione/programmazione servizi (es. PDTA) ALIMENTAZIONE - ATTIVITA' FISICA sovrappeso e obesità / inattività e sedentarietà; sicurezza alimentare (mta); dieta /aspetti nutrizionali AMBIENTI di VITA inquinamento; qualità della vita DIPENDENZE PATOLOGICHE alcol, fumo, farmaci, droghe, doping, gioco d'azzardo patologico, internet CULTURA INCIDENTI sicurezza sul lavoro; incidenti stradali; guida sotto l'effetto di droghe/alcol; incidenti stradali: uso dei dispositivi di sicurezza (casco...); incidenti domestici PATOLOGIE SPECIFICHE diabete; malattie infettive; neoplasie; patologie cardiovascolari; patologie renali; patologie del rachide; patologie della vista DONAZIONE sangue, midollo osseo, organi SALUTE MENTALE / BENESSERE PSICOFISICO bullismo; stress; salute prenatale e perinatale; depressione post-parto; genitorialità; cultura dello stigma; disturbi del comportamento alimentare (DCA); disturbi psichiatrici abuso	ALIMENTAZIONE - ATTIVITA' FISICA sovrappeso e obesità / inattività e sedentarietà; dieta /aspetti nutrizionali

<p>sessuale</p> <p>IGIENE PERSONALE salute orale; pediculosi</p> <p>SESSUALITA' infezioni sessualmente trasmesse (IST); sessualità in adolescenza (es. IVG, contraccezione)</p> <p>INTERCULTURA</p> <p>POLITICHE PER LA SALUTE</p> <p>SCREENING</p>	
<p>DESTINATARI FINALI</p> <p>OPERATORI specificare se operatori scolastici, operatori sanitari, operatori socio-assistenziali, altri professionisti del settore pubblico, altri professionisti del settore privato</p> <p>CICLO di VITA se minori (specificare la fascia d'età), giovani (specificare la fascia d'età), adulti, anziani</p> <p>SPECIFICITA'/PROBLEMI PREVALENTI specificare se genitori, genere, immigrati, lavoratori, disoccupati, disabili, patologie specifiche, altro</p> <p>COMUNITÀ/TERRITORI specificare se coinvolti quartieri o comuni o rete di comuni</p>	<p>Destinatari finali: bambini, ragazzi e famiglie Destinatari intermedi: Scuole</p>
<p>SETTING (luogo in cui si svolge il progetto)</p>	<p>Scuola</p>
<p>ANALISI di CONTESTO (max 2000 caratteri)</p> <p>Gli studi epidemiologici hanno ampiamente evidenziato l'associazione statistica tra consumo abituale di sale, prevalenza di ipertensione e tendenza all'aumento della pressione arteriosa con l'età.</p> <p>Pertanto un approccio di popolazione basato sulla riduzione del consumo di sale, volto a spostare verso il basso i valori di Pressione arteriosa, ha un notevole impatto potenziale sull'incidenza di malattie cardio vascolari: in particolare recenti studi mostrano che una differenza nel consumo di sale di 5g/die si associa a una differenza del 23% nell'incidenza di ictus cerebrale e del 17% nell'incidenza di eventi cardiovascolari totali. Il consumo medio di sale giornaliero nella popolazione italiana si attesta intorno agli 11 grammi negli uomini ed 8 nelle donne, valori ben superiori ai 5 grammi al giorno raccomandati dall'OMS. E' stata anche osservata una significativa associazione diretta tra consumo di sale e indice di massa corporea</p> <p>Dal 2015 la Regione Piemonte ha attivato il progetto "Con meno sale la salute sale" che prevede una strategia concordata con i produttori di Pane per aumentare la consapevolezza dei piemontesi sull'importanza di ridurre il consumo di sale e aumentare la disponibilità di alimenti a basso contenuto di sale, in particolare di pane meno salato.</p> <p>Lo scorso anno scolastico il SIAN, aderendo ai mandati regionali, ha avviato una collaborazione con i Panificatori locali e ha promosso anche nelle scuole azioni di sensibilizzazione sulla riduzione del sale (Laboratorio S.O.S. "Con meno sale la salute sale"). Contestualmente sta svolgendo un'azione di sensibilizzazione rivolta alle amministrazioni locali sull'importanza di ridurre l'apporto di sale nella ristorazione scolastica e collettiva.</p>	
<p>OBIETTIVO GENERALE (max 2000 caratteri)</p> <ul style="list-style-type: none"> • aumentare la consapevolezza delle famiglie sull'importanza di ridurre il consumo di sale, • aumentare la disponibilità di alimenti a basso contenuto di sale, in particolare di pane meno salato nella ristorazione scolastica • divulgare l'iniziativa Regionale 	
<p>OBIETTIVO SPECIFICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riduzione del consumo di sale in mensa • Informazione alle famiglie sull'importanza di ridurre il consumo di sale 	
<p>METODI e STRUMENTI (max 2000 caratteri)</p> <p>Il progetto viene proposto in primo luogo alle scuole che lo scorso anno scolastico hanno aderito al Laboratorio S.O.S. "Con meno sale la salute sale" e che fruiscono del servizio mensa, ma è aperto a tutte le scuole</p> <p>L'adesione al progetto prevede il coinvolgimento della Scuola nell'attuazione di modifiche al menù scolastico finalizzate alla riduzione di sale attraverso accordi con l'ente gestore del servizio di ristorazione e la ditta appaltatrice.</p> <p>Le modifiche al menù (principalmente introduzione di pane mezzo sale o a ridotto contenuto di sale) saranno preparate e accompagnate dalla proposta in classe di attività didattiche ad hoc e di educazione al gusto concordate con gli insegnanti; il Servizio supporterà la scuola nella definizione degli accordi con i soggetti interessati e nel coinvolgimento delle famiglie. Per le scuole che intendono aderire, i cui insegnanti lo scorso anno non hanno partecipato al Laboratorio S.O.S. "Con meno sale la salute sale" potrà essere organizzato un incontro specifico per la programmazione delle attività didattiche di educazione al gusto e di sensibilizzazione alla riduzione del sale.</p>	

In accordo con la scuola saranno concordate specifiche modalità di valutazione delle finalità del progetto (gradimento, ricadute sulle famiglie, ecc...).

VALUTAZIONE PREVISTA/EFFETTUATA (max 2000 caratteri)

INSERIRE ALMENO UN INDICATORE di PROCESSO (n. classi raggiunte/classi previste) **e/o di RISULTATO** (indicatori di cambiamento: conoscenze, atteggiamenti e comportamenti...)

Indicatore di processo: Numero di scuole aderenti/ scuole destinatarie

Obiettivo specifico: Riduzione del consumo di sale

Indicatore: Numero di accordi sulla riduzione del sale in mensa andati a buon fine/ scuole aderenti

Obiettivo: sensibilizzazione alle famiglie sull'importanza di ridurre il consumo di sale

Indicatori: Numero di genitori presenti agli incontri; gradimento dell'iniziativa; eventuali cambiamenti riferiti sulle abitudini a casa

RESPONSABILE AREA NUTRIZIONE

Dr. Pietro Luigi Devalle

E mail: pietroluigi.devalle@aslcn1.it

RECAPITO REFERENTE PROGETTO

Silvia Cardetti, psicologa: tel: 0172 240687 –

e.mail: silvia.cardetti@aslcn1.it

segreteria: Tel 0172 240680