



SNACK CHECK

TEMA DI SALUTE: Alimentazione/ stili di vita; modifica ambienti in senso favorevole alla salute

DESTINATARI: Istituti Secondari di Secondo grado

AREA: tutti i distretti scolastici

SERVIZIO RESPONSABILE SC Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

REFERENTE DI PROGETTO DR. Pietro Luigi Devalle

Razionale Fra i comportamenti degli adolescenti più a rischio per la salute ci sono le abitudini relative ad alimentazione e sedentarietà, il cui impatto è spesso sottovalutato. Fra le principali cause di anni di vita in buona salute persi, vi sono scorrette scelte alimentari, sovrappeso e obesità, alti tassi di glucosio nel sangue, inattività fisica (Fonte: Global burden of disease 2013). Il 9% dei quindicenni è in sovrappeso o obeso; quasi un quarto (24%) dei quindicenni consuma bevande zuccherate almeno 5 giorni la settimana e alcuni anche più volte al giorno (8%) (fonte HBSC 2014); parte di questo consumo avviene a scuola (dati snack check a.s. 2016-17-18-19)

La disponibilità di alimenti da un lato e la capacità di scelta individuale dall'altro sono condizioni alla base di abitudini alimentari corrette.

Uno dei criteri qualificanti delle scuole che promuovono salute è la compartecipazione di tutti i soggetti che vivono la scuola alle politiche scolastiche: si è deciso di condividere il percorso con gli studenti sin dall'analisi del problema e di responsabilizzarli sulla propria salute attraverso un processo a cascata di peer education

OBIETTIVI

- Migliorare la qualità nutrizionale dell'offerta di alimenti a scuola attraverso l'introduzione di criteri migliorativi nei capitolati d'appalto
- Aumentare nei ragazzi la consapevolezza nelle scelte alimentari (qualità nutrizionale, impatto sulla salute e sull'ambiente) e delle possibilità, in quanto cittadini attivi, di intervenire nel miglioramento dell'offerta alimentare a scuola con ricadute positive sulla propria salute (processo di empowerment)

Al termine del progetto gli studenti, guidati dagli operatori ASL, arriveranno a fare alcune proposte migliorative dell'offerta alimentare, che la scuola si impegnerà a prendere in considerazione nella definizione del capitolato d'appalto dei servizi di ristorazione a scuola (vending)

METODOLOGIA

- Il progetto prevede una prima fase di condivisione e analisi del problema: si farà una prima valutazione insieme agli insegnanti per definire obiettivi, classi target, tempi e modalità di collaborazione; in un secondo momento verranno coinvolti gli studenti per l'analisi del problema: il progetto sarà presentato alle classi target, cui verrà somministrato un questionario sulle abitudini d'uso dei distributori scolastici. Potranno essere individuati dei peer educator, con cui portare avanti le fasi successive del progetto.
- La seconda fase del progetto implicherà lo studio di proposte migliorative da parte degli studenti a partire dall'analisi del problema, di quanto appreso dalla discussione con gli operatori e alla luce dei vincoli logistici e amministrativi del vending e dei capitolati d'appalto. Il gruppo dei pari, supportato dagli insegnanti, condividerà di volta in volta il lavoro svolto, eventuali proposte e criticità con i propri compagni di classe. Le proposte migliorative definite insieme ai pari verranno poi discusse con la Dirigenza e condivise con l'intera popolazione scolastica
- In ultimo la scuola aderente si impegnerà nelle azioni necessarie per migliorare l'offerta alimentare in accordo con le proposte raccolte (redazione nuovo capitolato, accordi con eventuali esercenti che forniscono alimenti nella scuola, ecc...), tenendo conto dei vincoli burocratici e amministrativi vigenti
- Il progetto può avere ulteriori sviluppi con lo studio e realizzazione, da parte degli studenti, di un piano di comunicazione per la scuola

Le modalità di svolgimento del progetto saranno adattate, in accordo con la scuola, alle condizioni consentite dalle norme per il contenimento dell'emergenza COVID-19.

VALUTAZIONE

Indicatori di processo

- raccolta elementi di valutazione del problema tramite scheda predisposta dal SIAN (questionario pre e post)
- materiali prodotti dagli studenti

Indicatori di risultato

- cambiamenti effettuati nell'offerta alimentare a scuola (revisione capitolato)

TEMPI di ATTUAZIONE anno scolastico 2020/2021/2022

MODALITA' E TEMPI di ADESIONE della SCUOLA

Compilare la scheda di adesione secondo le modalità previste dal Piano Collaborativo

RECAPITI CONTATTI

Dr. Pietro Luigi Devalle	tel. 0174 676145	pietroluigi.devalle@aslcn1.it
Maria Elena Sacchi, dietista	tel. 0172 699263	mariaelena.sacchi@aslcn1.it
Sara Mattalia, dietista	tel. 0171 450696	sara.mattalia@aslcn1.it