



TEMA DI SALUTE:

**ALIMENTAZIONE
DIETA E ASPETTI NUTRIZIONALI**



METODOLOGIA:

**FORMAZIONE DOCENTI E
INTERVENTO RIVOLTO AGLI ALUNNI**

DESTINATARI INTERMEDI:



Insegnanti

DESTINATARI FINALI:



**scuola Primaria
Scuola Secondaria I grado**

CONTATTI:

Dott. Matteo PAPURELLO

Dietista
S.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della
Nutrizione
Dipartimento di Prevenzione ASL CN2
e.mail: mapapurello@aslcn2.it
Tel. 0173/316036

Dott.ssa Giulia PICCIOTTO

Dirigente Medico
S.S.D. Epidemiologia, promozione salute e
coordinamento attività di prevenzione
Dipartimento di Prevenzione ASL CN2
e.mail: epid.alba@aslcn2.it

Dott.ssa Elena Kyoko CANOVA

Dietista
S.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della
Nutrizione
Dipartimento di Prevenzione ASL CN2
e.mail: ekcanova@aslcn2.it
Tel. 0173/594511

MENU A QUATTRO MANI

ABSTRACT:

La ristorazione scolastica rappresenta un'occasione importante per educare i bambini e i ragazzi all'adozione di sane abitudini alimentari e di corretti stili di vita, che costituiscono una condizione irrinunciabile per il benessere delle generazioni presenti e future. Il pasto consumato a scuola, in un contesto piacevole di esperienze gustative, di socialità, convivialità ed uguaglianza delle opportunità, motiva alla conoscenza degli alimenti e delle loro caratteristiche, sostiene l'acquisizione di comportamenti alimentari equilibrati e salutari e favorisce occasioni di confronto e dialogo.

OBIETTIVI:

Incentivare il consumo degli alimenti in mensa, specialmente frutta, verdura, legumi e pesce, rendendo partecipi i bambini nello stilare un menu, elaborando nuove ricette e preparazioni dei cibi meno graditi.

SETTING:

Scuola Primaria - tutte le classi
Scuola Secondaria di I grado - tutte le classi

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ:

Sarà effettuato n. 1 incontro online da parte di operatori sanitari **mercoledì 20 novembre 2024** rivolto agli insegnanti, durante il quale verranno trattate le tematiche sopra descritte. Inoltre verranno forniti spunti per poter affrontare tali argomenti in classe con l'obiettivo di far stilare agli alunni un menu stagionale sulla base delle nuove "Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica" in Piemonte, ultimate nel 2024.

Il docente invierà il menu prodotto al dietista del SIAN, che effettuerà una prima valutazione; verrà successivamente concordato un incontro in classe per confrontarsi sul lavoro svolto dai ragazzi ed eventualmente effettuare insieme le modifiche necessarie.

Il progetto sarà effettuato in un massimo di 10 classi. Lo staff di progetto programmerà gli interventi secondo i criteri di equità e distribuzione territoriale, fino ad esaurimento delle disponibilità.

Il Progetto "Menù a quattro mani" viene attivato nell'ambito dell'Azione 13.4 "Programma di comunicazione rivolto alla popolazione generale e agli operatori delle filiali di produzione e commercializzazione degli alimenti" del Programma PL13 "Alimenti e Salute" - Piano Locale della Prevenzione 2024.