



TEMA DI SALUTE:

**ALIMENTAZIONE
DIETA E ASPETTI NUTRIZIONALI**



METODOLOGIA:

FORMAZIONE DOCENTI

DESTINATARI INTERMEDI:



Insegnanti

DESTINATARI FINALI:



Scuole Infanzia

Scuola Primaria

Scuola Secondaria I grado

CONTATTI:

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

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: gpicciotto@aslcn2.it

Tel. 0173/316650

Dott.ssa Elisa ALLOCCO

Dietista

S.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Dipartimento di Prevenzione ASL CN2

e.mail: elalocco@aslcn2.it

Tel. 0173/316610

Banca dati PRO.SA.

Codice progetto n. 6677

https://www.retepromozionesalute.it/scuola_scheda.php?idpr2=6677

MANGIARE IN SICUREZZA

ABSTRACT:

In presenza di dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare (es. celiachia) con prescrizione medica dettagliata, o nel caso di alunni che necessitano di una dieta speciale per motivi etico-religiosi, è necessario che la scuola e il servizio di ristorazione garantiscano la sicurezza del pasto in modo congiunto. Ciò comporta una particolare attenzione ed organizzazione in ogni fase del servizio di ristorazione scolastica: dalla stesura del menù, all'acquisto delle materie prime, alla preparazione e somministrazione dei pasti.

La celiachia è un'enteropatia infiammatoria, la stima della sua prevalenza si aggira intorno all'1%; per ciò che riguarda le allergie alimentari, studi europei stimano invece una percentuale di reazioni avverse al cibo intorno al 7,5% nei bambini e al 2% negli adulti.

OBIETTIVI:

Migliorare la capacità di gestione delle diete speciali durante la somministrazione dei pasti nella ristorazione collettiva scolastica.

SETTING:

Scuola Infanzia – tutte le classi

Scuola Primaria - tutte le classi

Scuola Secondaria di I grado - tutte le classi

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ:

Sarà effettuato n. 1 incontro con gli insegnanti nel quale verranno trattate le tematiche sopra descritte da parte di Operatori sanitari dell'ASL e verranno forniti spunti e giochi interattivi per poter affrontare tali argomenti in classe. **La formazione è prevista il 28/10/2025 dalle 16.30 alle 18.00 presso la Casa della comunità di Bra (aula Gaia) in via Vittorio Emanuele II, 3**

