



**A.S.L. TO4**

*Azienda Sanitaria Locale  
di Ciriè, Chivasso e Ivrea*

# Spuntini e altri spunti....

**Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale**

*Giuseppe Barone  
Simone Depau - Sara Richeda - Manuela Sciancalepore*



# Strutturazione del progetto...1° STEP

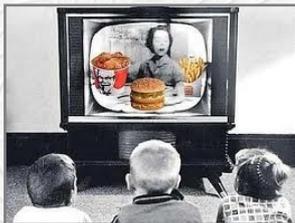
- Problemi multifattoriali (sovrappeso e obesità, inattività fisica, destrutturazione dei pasti, porzioni)



- Fenomeno overeating condizionato (consistenza e sazietà, multisensorialità degli stimoli)



- Influenza della pubblicità marketing e mass media



- Viaggio nel mondo degli spuntini, esempi pratici e materiali illustrativi



# Strutturazione del progetto...2° STEP

- Etichettatura degli alimenti e normativa



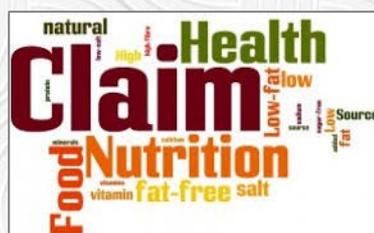
- Dichiarazione nutrizionale

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI				
(VALORI MEDI)		Per 100 g	Per pezzo 13 g	% AR* per pezzo
VALORE ENERGETICO	kcal	483	63	3%
	kJ	2027	263	3%
PROTEINE	g	6,0	0,8	2%
CARBOIDRATI di cui: ZUCCHERI	g	68,5	8,9	3%
	g	19,0	2,5	3%
GRASSI di cui: SATURI	g	20,0	2,6	4%
	g	10,8	1,4	7%
SALE	g	0,825	0,107	2%

- Fattori influenzanti le scelte di acquisto



- Claims nutrizionali e salutistici



# Strutturazione del progetto...3° STEP

- Prodotti confezionati vs prodotti casalinghi



- Merende confezionate composte



- Influenza video pubblicità



- Attività fisica



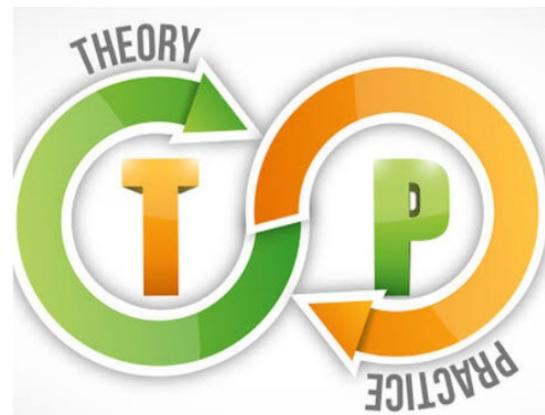
- Catalogo progetti aslto4

# Strutturazione del progetto... 4° STEP PRATICO



## Aree tematiche

- Frutta e verdura
- Sale
- Zuccheri
- Grassi
- Attività fisica



Spunti di lavoro teorico - pratici per la realizzazione di un'attività a scelta da svolgersi in aula con i ragazzi in relazione alle 5 aree tematiche individuate.

Esposizione dell'attività svolta entro il termine dell'anno scolastico.