PROGETTO

I FUNGHI: AMICI & NEMICI. I funghi sono amici della natura e, alcuni, della buona tavola: ma bisogna fare attenzione! (catalogo)

Regione Piemonte ASL Torino 3

Progetto avviato nell'anno 2018 - Ultimo anno di attività : 2018

Abstract

Obiettivo generale

Prevenzione delle intossicazioni da funghi mediante l'aumento delle conoscenze della popolazione scolastica (e famigliare come ricaduta) sulla pericolosità dei funghi, sulle difficoltà della determinazione e sulle possibilità di far determinare i funghi dall'Ispettorato Micologico.

Analisi di contesto

Il consumo di funghi tossici è una delle principali cause di tossinfezione alimentare: ogni autunno, gli ispettori Micologi del Servizio Igiene Alimenti dell'ASL TO 3 ricevono chiamate dal pronto soccorso degli ospedali a causa di intossicazioni da funghi. Una sindrome da intossicazione in persone che hanno mangiato funghi è da considerare sempre come un'emergenza, data la possibilità di esito letale. Le specie mortali che crescono nei nostri boschi sono infatti almeno 5 e anche fra i funghi "non mortali" circa i 2/3 del totale delle specie sono tossiche e possono provocare sindromi di varia gravità. È quindi facile capire come sia possibile, per il raccoglitore inesperto, fare degli errori che possono essere molto gravi o addirittura fatali: ogni anno, grazie all'attività di consulenza degli Ispettori Micologi ai raccoglitori, vengono tolti dal potenziale consumo esemplari più o meno pericolosi.
Per rafforzare l'azione di prevenzione effettuata dagli Ispettorati Micologici la Regione Piemonte ha stabilito, con D.D. 6 agosto 2012, n. 534 che una delle attività degli Ispettorati stessi consista nell' "Informazione ed educazione sanitaria alla popolazione e a gruppi di interesse" per cui "Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione attraverso il Centro di Controllo Micologico dovrà programmare attività" comprensive di " Interventi rivolti alla popolazione (anche in collaborazione con la scuola) sui rischi derivanti da un consumo non consapevole di funghi e sulle modalità principali di prevenzione, tramite incontri informativi o mostre micologiche"
Questo mandato si incontra con le esigenze delle scuole: negli anni passati gli insegnanti hanno frequentemente richiesto incontri di informazione sui funghi per gli studenti delle classi della scuola primaria e secondaria, da integrare nei programmi di scienze naturali. Gli Ispettori Micologi del Servizio Igiene Alimenti hanno effettuato numerosi interventi di questo genere, allo scopo di diffondere nei bambini e nei ragazzi nozioni basilari sulla raccolta sicura dei funghi e sul servizio micologico dell'ASL, sia per creare una cultura prudenziale sui funghi nei ragazzi sia per ottenere una ricaduta positiva sulle famiglie che intendano raccogliere funghi per il consumo privato.
Dato che l'elevato numero di classi presenti sul territorio non permette una copertura capillare, si è programmata la formazione degli insegnanti, per garantire la possibilità di un'attività informativa costante rivolta agli studenti con informazioni legate alla prevenzione delle intossicazioni, da integrare nei normali programmi di scienze naturali, al fine di inserire anche l'aspetto sanitario.

Metodi e strumenti

Dopo una necessaria introduzione sulla figura ed i compiti del Micologo, si passerà ad affrontare gli aspetti legislativi e gli aspetti tecnici relativi al tema scelto con il Docente. Tali temi vengono modulati e proposti alla luce del target coinvolto. Gli incontri prevedono lezioni frontali con l'uso di tecniche di animazione varie e strumenti informatici per la visualizzazione di alcuni concetti.

Valutazione prevista/effettuata

Valutazione di risultato a breve termine: test per gli insegnanti
Valutazione di risultato a medio termine: test per i ragazzi
Valutazione di impatto: numero di interventi richiesti per la determinazione delle specie fungine da persone che hanno saputo dell'ispettorato tramite il progetto, in modo diretto (insegnanti e ragazzi) o indiretto (famiglie, popolazione generale)
valutazione di gradimento: n di partecipanti, questionari di valutazione degli interventi.

Note

Personale docente delle Scuole Primaria, Secondaria di 1°e 2° grado

Tema di salute prevalente :	DIPENDENZE
Temi secondari :	ALIMENTAZIONE
Setting :	Ambiente scolastico
Destinatari finali :	Scuola
Mandati :	Piano Regionale di Prevenzione (PRP) Piani locali / Aziendali di prevenzione e promozione della salute
Finanziamenti :	Attività corrente istituzionale Altro

Responsabili e gruppo di lavoro

PALTRINIERI GIOVANNA (responsabile)
ASL TO3 - Collegno Pinerolo - Dipartimento di Prevenzione - A
e-mail : gpaltrinieri@aslto3.piemonte.it
Tel. : 0121/235411

Enti promotori e/o partner

Categoria ente : Scuola
vedi scheda
In fase progettuale; In fase di realizzazione;

Documentazione del progetto

1. Documentazione progettuale - Scheda descrizione corso presente nel catalogo aziendale

OBIETTIVI

I FUNGHI: AMICI & NEMICI. I funghi sono amici della natura e, alcuni, della buona tavola: ma bisogna fare attenzione!

Sensibilizzare gli insegnanti :
1. Rischio sanitario: sindromi da avvelenamento e frequenza
2. Elementi di determinazione delle specie fungine, per sottolineare la difficoltà della determinazione e l'importanza del fatto che venga effettuata da persona esperta

Sicurezza alimentare

Sensibilizzare gli insegnanti :
1. Rischio sanitario: sindromi da avvelenamento e frequenza
2. Elementi di determinazione delle specie fungine, per sottolineare la difficoltà della determinazione e l'importanza del fatto che venga effettuata da persona esperta

Sensibilizzare gli insegnanti :
1. Rischio sanitario: sindromi da avvelenamento e frequenza
2. Elementi di determinazione delle specie fungine, per sottolineare la difficoltà della determinazione e l'importanza del fatto che venga effettuata da persona esperta

INTERVENTO AZIONE #1 - 20/12/2018 - 20/12/2018

a.s. 2017-2018 Condove

Numero edizioni : 1
Ore singola edizione : 2
Totale persone raggiunte : 5
Setting : Ambiente scolastico

Scuole coinvolte nell'intervento :

Condove
Plesso : I C CONDOVE CAP - Istituto : I C CONDOVE
Scuola primaria
Classi 2e : 5;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 1 Dietista - ore 2