PROGETTO

Con meno sale la salute sale in relazione alle vigilanze nutrizionali nelle mense scolastiche ed assistenziali.

Regione Piemonte ASL Torino 4

Progetto avviato nell'anno 2015 - Ultimo anno di attività : 2021

Abstract

Obiettivo generale

- Diffondere la cultura dell'alimentazione quotidiana come pratica di salute con particolare attenzione all'importanza della riduzione del consumo di sale negli alimenti.
- Aumentare la disponibilità di alimenti a basso contenuto di sale, in particolare aumentando la disponibilità e il consumo di pane a minor contenuto di sale.

Analisi di contesto

La quantità di cloruro di sodio "naturalmente" presente negli alimenti è molto modesta; il crescente uso del sale nella produzione alimentare, prima come conservante e poi come agente di sapidità, ha portato ad un progressivo aumento dei consumi e allo sviluppo dell'attuale preferenza per i cibi salati. Il consumo medio di sale giornaliero nella popolazione italiana si attesta intorno agli 11 grammi negli uomini ed 8 nelle donne (Osservatorio Epidemiologico Cardiovascolare/Health Examination Survey), valori ben superiori ai 5 grammi al giorno raccomandati dall'OMS. E' stata anche osservata una significativa associazione diretta tra consumo di sale e indice di massa corporea, che potrebbe tra l'altro contribuire a spiegare il gradiente nord-sud nel consumo di sale, vista la maggiore prevalenza di sovrappeso/obesità nel meridione d'Italia.

In Piemonte l'ipertensione viene riferita, senza differenze di genere, da circa un soggetto su cinque, aumenta con l'età ed è particolarmente diffusa tra i soggetti in eccesso ponderale e tra quelli che soffrono di diabete. È diffuso il ricorso ai farmaci nel trattamento del problema, ma l'ipertensione si può prevenire con comportamenti salutari (corretta alimentazione e attività fisica) e con un ridotto consumo di sale. Basta poco tempo per abituare il gusto ad una alimentazione a ridotto contenuto di sale.

L'intesa con i Panificatori punta quindi a diffondere la cultura dell'alimentazione quotidiana come pratica di salute sensibilizzando le persone al problema e al contempo offrire un'alternativa di scelta aumentando la disponibilità di alimenti a basso contenuto di sale. L'Intesa prevede, da parte dei panificatori, l'impegno a ridurre gradualmente il contenuto di sale in tutto il pane prodotto (meno 5% all'anno per due anni) e a rendere disponibile, almeno un giorno la settimana, una linea di pane senza sale o con contenuto di sale dimezzato, eventualmente anche prodotto con cereali meno raffinati, integrale o semintegrale. Va infatti ribadito che il pane, specialmente se a basso contenuto di sale e se prodotto con farine integrali o meno raffinate, è un alimento salutare, con un apporto calorico contenuto e con un buon potere saziante, parte irrinunciabile nella dieta mediterranea.
Si è scelto di intervenire sul pane perché, sebbene non sia oggi la maggior fonte di sale della nostra alimentazione, è un alimento consumato quotidianamente da tutti ed un punto di partenza per migliorare l'alimentazione quotidiana. Piccole riduzioni di sale producono effetti importanti sulle singole persone e grandi benefici in termini di salute per la collettività con notevoli risparmi dei costi di cura.

Metodi e strumenti

Obiettivi specifici: Azioni
Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la

promozione di scelte salutari.
- Creazione di un gruppo di lavoro multidisciplinare ed intersettoriale che condivida obiettivi, linee d'azione, principi di base del disciplinare, modalità generali di attuazione, azioni comunicative e loro gestione
- Creazione di accordo quadro (Intesa) e di un disciplinare con gli impegni per i panificatori aderenti Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità - Seminario con Referenti ASL e Rappresentanti Associazioni Panificatori e Istituti arte bianca, rappresentanti MMG.
- predisposizione e distribuzione alle ASL di materiali informativi/ divulgativi Predisposizione in collaborazione con la rete delle strutture di Dietologia e Nutrizione clinica
- Attivazione nelle ASL dei corsi di informazione/formazione rivolti ai panificatori:
- attivazione di collaborazioni, da parte delle ASL, con Istituti Alberghieri o Professionali (arte bianca) o con le scuole e mense scolastiche
- sensibilizzazione, da parte delle ASL, dei Medici di medicina generale all'iniziativa.
Miglioramento nella popolazione generale delle abilità nel riconoscere, sostenere e praticare una alimentazione buona e salutare - Diffusione di materiale informativo nei punti vendita pane.

- Coinvolgimento dei MMG (conoscenza iniziativa, apposizione negli studi medici di materiale informativo, ecc).
- Attuazione da parte dei SIAN delle ASL di azioni educative (scuola, popolazione generale, soggetti a rischio).

Aumento della disponibilità per il consumatore di pane a basso contenuto di sodio e con indicazione del contenuto di sale.
- Adesione, da parte di un numero rilevante di panificatori al disciplinare definito e condiviso con l'ASL.
- Applicazione dei contenuti previsti.

Valutazione prevista/effettuata

La valutazione del progetto verrà effettuata in itinere e a conclusione in collaborazione fra i partners del gruppo di progetto.
L'Associazione Panificatori, in collaborazione con l'ASL si impegna, a verificare presso i panificatori il rispetto del disciplinare e ad attuare un programma di monitoraggio, mediante campionamenti conoscitivi del contenuto di sale nel pane prodotto.
La valutazione verrà inoltre effettuata su:
- Numero di panificatori aderenti riduzione sale e produzione di pane senza/mezzo sale
- Numero MMG/pediatri informati/coinvolti nelle asl
- Numero di iniziative divulgative (corsi panificatori, iniziative educative in collaborazione con istituti scolastici interessati, comunicazione e coinvolgimento dei MMG) realizzate dalle ASL
- Numero di ASL che ha introdotto moduli educativi sulla riduzione del sale nell'attività ordinaria o straordinaria rivolta a scuole, popolazione generale, gruppi a rischio
- Gradimento dell'iniziativa da parte di panificatori / utenza
- Consumo di pane con riduzione percentuale sale
- Consumo di pane linea mezzo sale/senza sale o altre linee prodotti senza sale

Tema di salute prevalente : Sale

Temi secondari :
Sovrappeso e obesità
Dieta / aspetti nutrizionali
Sale
Lettura etichette
LIFESKILLS
ATTIVITA' FISICA
inattività e sedentarietà

Setting :
Ambienti di lavoro
Ambiente scolastico
Comunità

Destinatari finali :
Altri professionisti del settore pubblico
Altri professionisti del settore privato
Sovracomunali (distretti, asl, consorzi socio-assistenziali, province, ecc.)

Mandati : Piano Regionale di Prevenzione (PRP)

Finanziamenti :

Responsabili e gruppo di lavoro

Dott. BARONE GIUSEPPE (responsabile)
Dirigente Medico
ASLTO4-Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
e-mail : gbarone@aslto4.piemonte.it
Tel. : 0125 - 414712

DEPAU SIMONE
Dietista
ASLTO4 - SIAN
e-mail : sian.settimo@aslto4.piemonte.it
Tel. : 0118212365

SARA RICHEDA
ASLTO4-Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
e-mail : nutrizione.ivrea@aslto4.piemonte.it

SCIANCALEPORE MANUELA
Dietista
ASLTO4 - SIAN
e-mail : sian.settimo@aslto4.piemonte.it
Tel. : 0118212365

Enti promotori e/o partner

Categoria ente : Associazione
Associazione Panificatori
In fase di realizzazione;

Documentazione del progetto

1. Strumenti di analisi e valutazione - indicatori consumo di sale da Sorveglianza PASSI 2016-2019
2. Materiale di comunicazione e informazione - Regione Piemonte - progetto

OBIETTIVI

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari.

Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari.Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità

Aumentare la disponibilità di alimenti a ridotto contenuto di sale e l'informazione al consumatore (Progetto regionale "Con meno sale la salute sale")

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari.Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità Il SIAN ha anche dato un'assistenza tecnica per la stesura di una tesi di laurea in dietistica inerente il consumo del pane senza sale nel territorio dell'ASL TO4, in collegamento con i medici di famiglia

Miglioramento nella popolazione generale delle abilità nel riconoscere, sostenere e praticare una alimentazione buona e salutare

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari.Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità Il SIAN ha anche dato un'assistenza tecnica per la stesura di una tesi di laurea in dietistica inerente il consumo del pane senza sale nel territorio dell'ASL TO4, in collegamento con i medici di famigliaMiglioramento nella popolazione generale delle abilità nel riconoscere, sostenere e praticare una alimentazione buona e salutare

Aumento della disponibilità per il consumatore di pane a basso contenuto di sodio e con indicazione del contenuto di sale.

Creazione di una rete di collaborazione interistituzionale per il miglioramento dell'offerta alimentare e la promozione di scelte salutari.Sensibilizzazione dei destinatari intermedi agli obiettivi del progetto e divulgazione di corrette informazioni sul rapporto fra consumo di sale, salute e obesità Il SIAN ha anche dato un'assistenza tecnica per la stesura di una tesi di laurea in dietistica inerente il consumo del pane senza sale nel territorio dell'ASL TO4, in collegamento con i medici di famigliaMiglioramento nella popolazione generale delle abilità nel riconoscere, sostenere e praticare una alimentazione buona e salutareAumento della disponibilità per il consumatore di pane a basso contenuto di sodio e con indicazione del contenuto di sale.

INTERVENTO AZIONE #1 - 01/01/2018 - 31/12/2018

Contatti con panificatori per raccolta adesioni

Numero edizioni : 7
Ore singola edizione : 1
Totale persone raggiunte : 7
Setting : Ambienti di lavoro

Comuni coinvolti nell'intervento :
Ivrea; Castellamonte; Settimo Torinese; Cavagnolo; Chivasso;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 1 Medico - ore 7

Descrizione dell'intervento :
Sopralluoghi presso i laboratori di panificazione per la descrizione del progetto Regionale con raccolti di numero 7 nuove adesioni a quelle gia esistenti.

INTERVENTO AZIONE #2 - 01/01/2018 - 31/12/2018

Attività di implementazione/monitoraggio: incontri con i panificatori aderenti al progetto

Numero edizioni : 7
Ore singola edizione : 1
Totale persone raggiunte : 7
Setting : Ambienti di lavoro

Comuni coinvolti nell'intervento :
Ivrea; Chivasso; Castellamonte; Settimo Torinese; Cavagnolo;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 1 Medico - ore 7

Descrizione dell'intervento :
spiegazione della valenza sociale/sanitaria del progetto con illustrazione delle tecniche di panificazione senza sale, per rendere il prodotto piu gradevole per i consumatori.

INTERVENTO AZIONE #3 - 01/01/2018

Attività di implementazione/monitoraggio: incrementare il numero di adesioni al progetto da parte dei panificatori

Numero edizioni : 2
Ore singola edizione : 2
Totale persone raggiunte : 2
Setting : Ambienti di lavoro

Comuni coinvolti nell'intervento :
Caluso; Cuorgné;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 1 Medico - ore 4

Descrizione dell'intervento :
sono stati effettuti due incontri con esponenti dell'associazione panificatori per sollecitare altre adesioni in occasione dei loro incontri formativi con i loro iscritti.

INTERVENTO AZIONE #4 - 01/01/2018

Attività di implementazione/monitoraggio: aggiunta del prodotto senza sale nell'offerta commerciale dei panificatori

Numero edizioni : 5
Ore singola edizione : 2
Setting : Ambienti di lavoro

Comuni coinvolti nell'intervento :
Ivrea; Castellamonte; Chivasso; Settimo Torinese; Cavagnolo; Caselle Torinese;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 1 Medico - ore 10

Descrizione dell'intervento :
riunioni con i responsabili delle cinque mense aziendali e con somminstrazione del materiale divulgativo e locandina "con meno sale la salute sale".

INTERVENTO AZIONE #5 - 01/01/2018

Attività di implementazione/monitoraggio: diffusione di informazioni tramite materiale cartaceo nelle sale di attesa degli ambulatori

Numero edizioni : 2
Ore singola edizione : 2
Totale persone raggiunte : 20
Setting : Servizi Sanitari

Comuni coinvolti nell'intervento :
Ivrea; Cuorgné; Bollengo; Albiano d'Ivrea; Castellamonte; Burolo; Torre Canavese;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 1 Medico - ore 4

Descrizione dell'intervento :
incontri con i responsabili di distretto Ivrea e Cuorgne per sensibiliaazre i medici di famiglia al progetto regionale consegnando il materiale cartaceo/divulgativo compreso locandina regionale.

INTERVENTO AZIONE #6 - 01/01/2018

Attività di implementazione/monitoraggio: diffusione di informazione durante gli incontri con genitori e insegnanti

Numero edizioni : 7
Ore singola edizione : 2
Totale persone raggiunte : 180
Setting : Ambiente scolastico

Scuole coinvolte nell'intervento :

Banchette
Plesso : I C PAVONE BANCHETTE PERTINI - Istituto : I C PAVONE CANAVESE
Scuola Secondaria di primo grado

Cuorgné
Plesso : CUORGNE MAMMA TILDE - Istituto : D D CUORGNE
Scuola infanzia

Cuorgné
Plesso : CUORGNE FRAZ SALTO - Istituto : D D CUORGNE
Scuola infanzia

Cuorgné
Plesso : CUORGNE PETER PAN - Istituto : D D CUORGNE
Scuola infanzia

Cuorgné
Plesso : D D CUORGNE
Scuola primaria

Cuorgné
Plesso : D D CUORGNE FRAZ SALTO - Istituto : D D CUORGNE
Scuola primaria

Montalenghe
Plesso : SAN GIORGIO C SE MONTALENGHE - Istituto : D D SAN GIORGIO C SE
Scuola infanzia

Montalenghe
Plesso : D D SAN GIORGIO S PERTINI - Istituto : D D SAN GIORGIO C SE
Scuola primaria

Rivarolo Canavese
Plesso : I C RIVAROLO C SE
Istituto comprensivo

Robassomero
Plesso : I C FIANO ROBASSOMERO LOSA - Istituto : I C FIANO
Scuola infanzia

Robassomero
Plesso : I C FIANO ROBASSOMERO - Istituto : I C FIANO
Scuola primaria

San Giusto Canavese
Plesso : D D SAN GIORGIO S GIUSTO CAN SE - Istituto : D D SAN GIORGIO C SE
Scuola primaria

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 2 Dietista - ore 10
- Num. 1 Medico - ore 14

Descrizione dell'intervento :
nei vari interventi proposti per la scuole(progetto spuntini e altri pogetti interni scuole) è sempre presente una una parte sul progetto "con meno sale la salute sale".
Presso scuola media banchette alcuni ragazzi hanno lavorato sul sale, dalle origini storiche alle attuali abitudini promuovendo un basso utilizzo dello stesso.
Presso scuola elementare di settimo torinese è stato realizzato un incontro con i genitori e ragazzi avente come tema "la merenda salutare con pane senza sale".

INTERVENTO AZIONE #7 - 01/01/2018 - 31/12/2018

stesura tesi di laurea specialistica.

Numero edizioni : 1
Ore singola edizione : 15
Totale persone raggiunte : 530
Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :
Ivrea; Cascinette d'Ivrea; Burolo;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 1 Medico - ore 10

Descrizione dell'intervento :
supporto da parte del medico SIAN alla stesura della tesi sopraccitata che ha coinvolto i medici di famiglia e i pazienti di un distretto sanitario e anche dei panificatori attraverso un questionario sulle abitudini alimenatri e richiesta di pane senza sale da parte dei consumatori.
il campione è stato composta da circa 467 persone e 59 panificatori aderenti al progetto.

INTERVENTO AZIONE #8 - 01/09/2019 - 31/12/2019

Interventi Azione 2019

Setting : Ambienti di lavoro

Comuni coinvolti nell'intervento :
Cuorgné; Banchette; Vistrorio; Volpiano; San Giorgio Canavese; Borgaro Torinese; Barbania; Ivrea; Castellamonte;

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #9 - 01/01/2019 - 30/11/2019

Con meno sale la salute sale

Numero edizioni : 9
Ore singola edizione : 1
Totale persone raggiunte : 200
Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :
Volpiano; Vistrorio; San Giusto Canavese; San Giorgio Canavese; Pavone Canavese; Ivrea; Cuorgné; Castellamonte; Borgaro Torinese; Barbania; Banchette;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 1 Medico - ore 9

Descrizione dell'intervento :
Nel corso dell'incontro con i medici di famiglia sono state fornite informative con idonea documentazione tratte dal progetto WASH in cui vengono descritti i consigli e le semplici regole per valutare il contenuto di sale nei cibi, nonche per la lettura consapevole dell'atichetta nutrizionale e per il quantitativo stimato di sale nelle cosiddette fonti nascoste. Tale documento è stato dato con la preghiera di divulgarlo presso i loro ambulatori.

INTERVENTO AZIONE #10 - 01/01/2020 - 31/12/2020

Programmazione Interventi 2020

Numero edizioni : 1
Ore singola edizione : 8
Totale persone raggiunte : 12
Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :
Settimo Torinese; Ivrea; Cirié;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 2 Dietista - ore 8
- Num. 1 Medico - ore 8

Descrizione dell'intervento :
A causa dell'emergenza sanitaria COVID, non è stato possibile nel corso del 2020 realizzare gli interventi previsti: tutti gli operatori ASL attuatori del progetto "Con meno sale la salute sale" e "Spuntini e altri spunti" sono stati invece impegnati in attività a sostegno del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica per fronteggiare l'emergenza.
L'unica azione ha riguardato il contesto delle vigilanze nutrizionali fatte marcatamente da settembre con la riapertura delle scuole, dove si valuta la presenza del sale iodato come utilizzo nelle preparazioni alimentari e che questo sia previsto nei capitolati di appalto.
Oltre alla presenza di sale iodato tra le materie prime utilizzate e nel capitolati, nel corso delle vigilanze nutrizionali nelle mense per la ristorazione collettiva scolastica si chiede se nella preparazione dei pasti sono previste attenzioni e procedure per limitare il consumo del sale. Questo aspetto viene poi segnalato dall'operatore in una specifica voce nella scheda regionale di valutazione nutrizionale delle mense scolastiche.
Sempre per l'emergenza covid, le attività si sono dovute concentrare sulle ispezioni nelle mense scolastiche per garantire il rispetto delle misure anti-covid di distanziamento, areazione dei locali, ecc.

Documentazione dell'intervento :
Materiale di comunicazione e informazione - Progetto Regione Piemonte
Materiale di comunicazione e informazione - progetto su Dors
Materiale di comunicazione e informazione - ISS - la settimana mondiale per la riduzione del sale 2020

INTERVENTO AZIONE #11 - 01/09/2020 - 23/12/2020

Azioni di sensibilizzazione rivolti alle scuole (durante la vigilanza nelle mense scolastiche)

Numero edizioni : 24
Ore singola edizione : 1
Totale persone raggiunte : 24
Setting : Ambiente scolastico

Scuole coinvolte nell'intervento :

Albiano d'Ivrea
Plesso : IC AZEGLIO ALBIANO - Istituto : I C AZEGLIO
Scuola infanzia

Busano
Plesso : SCUOLA INFANZIA BUSANO - Istituto : I C FAVRIA
Scuola infanzia

Cascinette d'Ivrea
Plesso : I C IVREA I CASCINETTE - Istituto : I C IVREA I
Scuola infanzia

Caselle Torinese
Plesso : IC CASELLE ST CALDANO ANDERSEN - Istituto : I C CASELLE TORINESE
Scuola infanzia

Caselle Torinese
Plesso : IC CASELLE RODARI - Istituto : I C CASELLE TORINESE
Scuola primaria

Castellamonte
Plesso : I C CASTELLAMONTE SPINETO - Istituto : I C CASTELLAMONTE
Scuola primaria

Chiaverano
Plesso : I C IVREA I CHIAVERANO - Istituto : I C IVREA I
Scuola infanzia

Chivasso
Plesso : TORASSO
Scuola infanzia

Cirié
Plesso : I C CIRIE II COLLODI - Istituto : I C CIRIE II
Scuola infanzia

Cirié
Plesso : I C CIRIE II DON BOSCO - Istituto : I C CIRIE II
Scuola primaria

Front
Plesso : SCUOLA INFANZIA FRONT - Istituto : I C FAVRIA
Scuola infanzia

Front
Plesso : SCUOLA PRIMARIA DON L MILANI - Istituto : I C FAVRIA
Scuola primaria

Pertusio
Plesso : IC VALPERGA PERTUSIO - Istituto : I C VALPERGA
Scuola infanzia

San Mauro Torinese
Plesso : I C II SAN MAURO FREINET - Istituto : I C SAN MAURO II
Scuola infanzia

San Mauro Torinese
Plesso : ISTITUTO COMPRENSIVO II CATTI - Istituto : I C SAN MAURO II
Scuola primaria

Sparone
Plesso : I C PONT C SE G COSTA SPARONE - Istituto : I C PONT CANAVESE
Scuola primaria

Volpiano
Plesso : I C VOLPIANO ARCOBALENO - Istituto : I C VOLPIANO
Scuola infanzia

VAL DI CHY
Plesso : I C VISTRORIO LUGNACCO - Istituto : I C VISTRORIO
Scuola infanzia

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 1 Medico - ore 10
- Num. 1 Dietista - ore 24

Descrizione dell'intervento :
Nel complesso nel 2020 sono state effettuati 24 sopralluoghi presso le mense scolastiche elencate in scheda 1, più nelle seguenti scuole, non selezionabili da elenco pre-compilato:

- La Piemontese di Chivasso
- Gnomo biricchino di Castiglione
- Il birillo di San Mauro
- Haluna di Leinì
- Picco di Nole
- V. Veneto di Robassomero
- Guglielmo da Volpiano di Volpiano

e i centri estivi di Issiglio e di Ivrea (il Mondo di Camelot)

I dati delle sorveglianze OKKIO alla salute effettuata nel 2019, HBSC effettuata nel 2018, correlati allo stato nutrizionale, alimentazione ed attività fisica, stili di vita non sono stati trasmessi in tempo entro il 2020 per il consueto aggiornamento previsto onde stilare il report per ASL. Come per le sorveglianze delle scorse edizioni gli elementi che emergeranno saranno utilizzati per definire le priorità nella programmazione di attività e per formulare messaggi di comunicazione efficaci. Infatti dati relativi all'alimentazione ed attività fisica vengono comunque utilizzati dal SIAN e dalla S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale in tutte le occasioni
sono state raccolte le etichette nutrizionali dei principali snack e bevande zuccherate per l'aggiornamento della banca dati regionale.

Documentazione dell'intervento :

Materiale di comunicazione e informazione - Progetto regionale
Materiale di comunicazione e informazione - Settimana mondiale per la riduzione del sale

INTERVENTO AZIONE #12 - 01/01/2021 - 31/06/2021

Con meno sale la salute sale 2021 - inserito nel progetto "Spuntini ed altri spunti"

Numero edizioni : 4
Ore singola edizione : 2
Totale persone raggiunte : 180
Setting : Ambiente scolastico

Scuole coinvolte nell'intervento :

Banchette
Plesso : I C PAVONE BANCHETTE PERTINI - Istituto : I C PAVONE CANAVESE
Scuola Secondaria di primo grado
Classi 2e : 5;

Barone Canavese
Plesso : I C SAN GIORGIO C SE BARONE - Istituto : I C SAN GIORGIO CANAVESE
Scuola infanzia
Scuola Polo

Candia Canavese
Plesso : I C SAN GIORGIO CANDIA C SE - Istituto : I C SAN GIORGIO CANAVESE
Scuola primaria
Classi 1e : 1; Classi 2e : 1;

Caselle Torinese
Plesso : IC CASELLE ST CALDANO ANDERSEN - Istituto : I C CASELLE TORINESE
Scuola infanzia
Scuola Polo

Cuceglio
Plesso : I C SAN GIORGIO CUCEGLIO - Istituto : I C SAN GIORGIO CANAVESE
Scuola primaria
Classi 1e : 1; Classi 2e : 1;

Lessolo
Plesso : I C PAVONE LESSOLO C ALLERA - Istituto : I C PAVONE CANAVESE
Scuola Secondaria di primo grado
Classi 1e : 1; Classi 2e : 1;

Montalenghe
Plesso : I C SAN GIORGIO C SE MONTALEN - Istituto : I C SAN GIORGIO CANAVESE
Scuola infanzia
Scuola Polo

Orio Canavese
Plesso : I C SAN GIORGIO PERTINI ORIO - Istituto : I C SAN GIORGIO CANAVESE
Scuola primaria
Classi 1e : 1; Classi 2e : 1;

Ozegna
Plesso : I C SAN GIORGIO OZEGNA - Istituto : I C SAN GIORGIO CANAVESE
Scuola primaria
Classi 2e : 1;

Pavone Canavese

Plesso : I C PAVONE VIA VIGNALE - Istituto : I C PAVONE CANAVESE
Scuola Secondaria di primo grado
Classi 2e : 2;

Samone
Plesso : I C PAVONE SAMONE - Istituto : I C PAVONE CANAVESE
Scuola infanzia
Scuola Polo

San Giorgio Canavese
Plesso : I C SAN GIORGIO CAP - Istituto : I C SAN GIORGIO CANAVESE
Scuola primaria
Classi 1e : 1; Classi 2e : 1;

San Giusto Canavese
Plesso : I C SAN GIORGIO GIUSTO CAN SE - Istituto : I C SAN GIORGIO CANAVESE
Scuola primaria
Classi 1e : 2;

Settimo Torinese
Plesso : I C SETTIMO III MARTIRI LIBERTA - Istituto : I C SETTIMO III
Scuola primaria
Classi 5e : 3;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 3 Dietista - ore 80

Descrizione dell'intervento :
La valutazione del progetto è stata effettuata in itinere e a conclusione in collaborazione fra i partners del gruppo di progetto.
La valutazione è stata effettuata su:
- Numero di scuole aderenti alla formazione ?spuntini ed altri spunti e sale?/cambiamenti effettuati nell?anno scolastico in cui è stata svolta la formazione
- Numero di iniziative divulgative ed educative realizzate dalle ASL in collaborazione con gli istituti scolastici interessati al progetto in questione.

Il progetto viene sempre espletato nel secondo quadrimestre dell'anno scolastico (che coincide con i primi mesi dell'anno solare: gennaio-giugno). Non si ritiene pertanto di dover selezionare il primo quadrimestre scolastico (settembre-dicembre) in quanto il progetto non è attivo in questo periodo, ma vengono solo raccolte le adesioni che le scuole inviano per posta elettronica.

Documentazione dell'intervento :
Documentazione progettuale
Materiale di comunicazione e informazione
Materiale didattico
Materiale formativo/educativo
Materiale formativo/educativo
Materiale formativo/educativo

INTERVENTO AZIONE #13 - 01/01/2021 - 31/12/2021

Con meno sale la salute sale 2021 in relazione alle vigilanze nutrizionali nelle mense scolastiche ed assistenziali

Numero edizioni : 24
Ore singola edizione : 2
Setting : Ambiente scolastico

Scuole coinvolte nell'intervento :

Busano
Plesso : SCUOLA PRIMARIA BUSANO - Istituto : I C FAVRIA
Scuola primaria
Scuola Polo

Caluso
Plesso : I C CALUSO
Istituto comprensivo
Scuola Polo

Castiglione Torinese
Plesso : I C CASTIGLIONE CASTIGLIONE - Istituto : I C CASTIGLIONE TORINESE
Scuola primaria
Scuola Polo

Chivasso
Plesso : I C CHIVASSO COSOLA P PAN - Istituto : I C CHIVASSO COSOLA
Scuola infanzia
Scuola Polo

Chivasso
Plesso : I C CHIVASSO COSOLA BAMBI - Istituto : I C CHIVASSO COSOLA
Scuola infanzia
Scuola Polo

Forno Canavese
Plesso : I C FORNO CANAVESE
Istituto comprensivo
Scuola Polo

Front
Plesso : SCUOLA INFANZIA FRONT - Istituto : I C FAVRIA
Scuola infanzia
Scuola Polo

Front
Plesso : SCUOLA PRIMARIA DON L MILANI - Istituto : I C FAVRIA
Scuola primaria
Scuola Polo

Lanzo Torinese
Plesso : I C LANZO VIA TESSO - Istituto : I C LANZO T SE
Scuola infanzia
Scuola Polo

Montanaro

Plesso : I C MONTANARO CAP VIA CAFFARO - Istituto : I C MONTANARO
Scuola primaria
Scuola Polo

Piverone
Plesso : IC AZEGLIO PIVERONE - Istituto : I C AZEGLIO
Scuola primaria
Scuola Polo

Piverone
Plesso : I C AZEGLIO PIVERONE GODONE - Istituto : I C AZEGLIO
Scuola Secondaria di primo grado
Scuola Polo

Pont-Canavese
Plesso : I C PONT CANAVESE
Istituto comprensivo
Scuola Polo

Pratiglione
Plesso : I C FORNO PRATIGLIONE INFANZIA - Istituto : I C FORNO CANAVESE
Scuola infanzia
Scuola Polo

Robassomero
Plesso : I C FIANO ROBASSOMERO LOSA - Istituto : I C FIANO
Scuola infanzia
Scuola Polo

Robassomero
Plesso : I C FIANO ROBASSOMERO - Istituto : I C FIANO
Scuola primaria
Scuola Polo

San Mauro Torinese
Plesso : I C I SAN MAURO N COSTA - Istituto : I C SAN MAURO I
Scuola primaria
Scuola Polo

San Mauro Torinese
Plesso : I C SAN MAURO II
Istituto comprensivo
Scuola Polo

Settimo Torinese
Plesso : I C SETTIMO I C COLLODI - Istituto : I C SETTIMO I
Scuola infanzia
Scuola Polo

Settimo Torinese
Plesso : I C SETTIMO IV ANDERSEN - Istituto : I C SETTIMO IV
Scuola primaria
Scuola Polo

Settimo Torinese
Plesso : I C SETTIMO III A GRAMSCI - Istituto : I C SETTIMO III
Scuola Secondaria di primo grado

Scuola Polo

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 3 Dietista - ore 48

Descrizione dell'intervento :
Verifica di conformità rispetto agli obiettivi prefissati del 100% sulle scuole vigilate.

I destinatari indicati nella scheda progettuale sono intermedi (ovvero il numero di vigilanze effettuate nell'anno in cui avviene il controllo sull'utilizzo / riduzione del sale), i destinatari finali del progetto sono i bimbi che consumano il pasto presso la scuola della mensa scolastica/refettorio vigilata. Gli stessi non risultano pertanto quantificabili in termini di numero reale.

Documentazione dell'intervento :
Strumenti di analisi e valutazione - check list regionale/aslto4 per nidi
Strumenti di analisi e valutazione - check list regionale/aslto4 per scuole infanzia, primarie e secondarie di primo grado
Strumenti di analisi e valutazione - check list regionale/aslto4 per strutture assistenziali