



Educazione alimentare
nel programma scolastico di prevenzione e salute

**SEMINARIO DI FORMAZIONE
PER INSEGNANTI SCUOLE DELL'INFANZIA,
ELEMENTARI E MEDIE,
GENITORI E RAPPRESENTANTI DI CLASSE**

*“A tavola di tutti i colori... bianco Latte,
rosso, verde, arancione.
Dieta e Salute con i Colori della corretta alimentazione”*

- percorso teorico, pratico e... sensoriale -

*3 incontri a ingresso libero, su iscrizione
II edizione 2008: martedì 4, 11, 18 MARZO*

Con il Patrocinio di

Regione Piemonte, Provincia di Torino, Città di Torino
MPI Ministero Pubblica Istruzione, Direzione Generale Regione Piemonte
Fimp Federazione Italiana Medici Pediatri - sezione Piemonte

Sede degli incontri:
Centrale del Latte di Torino
Via Filadelfia 220
www.centralelatte.torino.it

Segreteria Organizzativa:
Explan Relazioni Esterne
Via Bezzecca 16 - Torino - Tel. 011 6604284

*"A tavola di tutti i colori... bianco Latte, rosso, verde, arancione.
Dieta e Salute con i Colori della corretta alimentazione"*

- percorso teorico, pratico e... sensoriale -

L'educazione alimentare, e più in generale una corretta informazione al consumatore, è da sempre un ambito cui la Centrale del Latte di Torino pone molta attenzione. Così come sempre elevato è l'impegno volto alla Qualità dei prodotti.

Ne sono testimonianza il rapporto che ci lega da quasi cinquant'anni alle scuole, con le visite al nostro stabilimento, la realizzazione di materiale didattico e il nostro impegno a fianco degli insegnanti.

Figure determinanti nell'educare i propri alunni a crescere sani sono destinatari di seminari di formazione come questo che affronta l'importanza della varietà dei cibi: dal latte allo yogurt alla carne, al pesce, ai formaggi, alla frutta ed alla verdura.

Alla varietà dei cibi corrispondono colori da cui ci sentiamo attratti e, a loro volta, ai colori dei cibi corrispondono specifiche sostanze nutritive che hanno particolari funzioni nel nostro organismo.

I cibi bianchi come il latte, ad esempio, favoriscono la concentrazione e aiutano a disintossicarci, quelli verdi invece irrobustiscono il sistema cardiocircolatorio.

Alla luce di questi fatti abbiamo deciso quindi di incentrare il seminario di formazione di quest'anno su queste tematiche nuove ed innovative.

Gli effetti di cattive abitudini alimentari e di ridotta attività fisica sono le cause di danni alla salute talvolta irreversibili: anoressia, bulimia, obesità, malattie cardiovascolari.

Ecco perché è fondamentale portare tra i banchi di scuola una nuova materia -non tanto di studio, quanto di riflessione- fondata sull'educazione alimentare. E questa iniziativa, condivisa da Coldiretti, è la naturale prosecuzione del cammino che abbiamo intrapreso.

Un compito certamente difficile che speriamo di poter facilitare fornendo, per quanto possibile, gli strumenti e le informazioni utili al lavoro di insegnanti e di quanti operano nella ristorazione collettiva. A supporto del nostro impegno, il calendario dei lavori presenta relatori d'eccezione: esperti nel campo della dietetica, nell'igiene e nutrizione, della pediatria.

Naturalmente a vantaggio di tutti ed in particolare dei nostri bambini.

Riccardo Pozzoli

*Amministratore Delegato
Centrale del Latte di Torino*

"Educazione alimentare: prima di tutto stagionalità e qualità"

La collaborazione tra Coldiretti Piemonte e mondo scolastico rappresenta, da oltre un decennio, un importante punto di forza per divulgare quelli che sono i concetti fondamentali di un corretto e sano stile di vita e di alimentazione. L'obiettivo, grazie alla collaborazione di insegnanti e progetti didattici mirati, è trasmettere alle giovani generazioni il principio di mangiare in modo equilibrato vivendo nel rispetto dell'ambiente. Partendo dall'analisi delle diverse filiere agro alimentari, i bambini apprendono, grazie anche alle visite in fattoria, qual è l'origine dei prodotti che quotidianamente vengono consumati sulle nostre tavole.

Ritenendo sempre come fondamentale l'attività di formazione-informazione di chi si occupa dell'educazione dei bambini, ovvero genitori e insegnanti, senza però mai trascurare la rintracciabilità dei prodotti agricoli: è questo, infatti, un modo per far riconoscere e amare come propria la campagna, con i suoi ritmi, l'alternanza delle stagioni e la fatica che il rapporto fra uomo e natura racchiude. Dietro ad ogni tipo di pane e di formaggio, dietro ad ogni frutto e ortaggio, c'è una fattoria-azienda che li ha prodotti, che evoca la terra, il territorio e le tradizioni, in altre parole le radici di ognuno di noi. In questo ambito le fattorie permettono, attraverso vari itinerari didattici, di utilizzare i sensi - dalla vista all'udito, all'olfatto, al tatto, al gusto - come veicoli per incontrare e fare propri saperi e sapori antichi e nuovi. Il messaggio che si vuole trasmettere sia tramite la formazione scolastica sia nelle fattorie didattiche, è che l'agricoltura è vita, economia, ambiente e cultura. In questo modo, la terra, i prodotti agricoli, gli animali e il lavoro agricolo non rischiano di essere, per i ragazzi, solo realtà virtuali. Insomma, per crescere sani e diventare grandi, non è un luogo comune affermare che bisogna... "saper mangiare".

Giorgio Ferrero

*Presidente Regionale
Coldiretti*

*"A tavola di tutti i colori... bianco Latte, rosso, verde, arancione.
Dieta e Salute con i Colori della corretta alimentazione"*

- percorso teorico, pratico e... sensoriale

Comitato Scientifico e Organizzativo:

Augusta Palmo – Direttore Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica,
Azienda Sanitaria Ospedaliera San Giovanni Battista di Torino

Nico Maria Sciolla – Pediatra di Famiglia, Segretario FIMP Torino

1° INCONTRO Martedì 4 marzo 2008 - ore 15,30/18

Accoglienza e presentazione corso da parte dell'Amministratore Delegato
della Centrale del Latte **Riccardo Pozzoli**

del Direttore Generale Regionale del MPI Ministero Pubblica Istruzione

Francesco De Sanctis

e del Presidente Regionale della Coldiretti **Giorgio Ferrero**

ore 15.45 Questo non lo mangio...Suggerimenti, strumenti per migliorare l'alimentazione dei nostri bambini fin dalla scuola. In quali alimenti troviamo i Colori della Salute.

Vincenzo Gerbi, Coordinatore Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari per la ristorazione Università di Torino e Presidente Commissione Tecnico Scientifica Ristorazione Scolastica del Comune di Torino

ore 16.45 MILK BREAK

ore 17.00 La piramide alimentare con le ultime novità dietetiche e nutrizionali. L'importanza per prevenire le cause dei disordini alimentari: anoressia, obesità,...

Etta Finocchiaro, Dietetica e Nutrizione Clinica, A.S.O. San Giovanni Battista di Torino direttore
Augusta Palmo

2° INCONTRO Martedì 11 marzo 2008 - ore 15,30/18

Apertura dell'Assessore all'Istruzione e Formazione
della Regione Piemonte **Giovanna Pentenero**

e dell'Assessore all'Istruzione della Provincia di Torino **Umberto d'Ottavio**

ore 15.45 L'importanza di diversificare gli alimenti in tavola: dai colori ai sapori

Nico Maria Sciolla, Pediatra di Famiglia

Ore 16.45 MILK BREAK

ore 17.00 Conoscere gli alimenti con i sensi e con i colori

Vittorio Vallini, assaggiatore

3° INCONTRO Martedì 18 marzo 2008 - ore 14.30/18

dell'Assessore al Sistema Educativo della Città di Torino **Luigi Saragnese**

ore 14.30 Visita alla Centrale del Latte e al Laboratorio Chimico -Relazione in sala incontri
Denis Avanzi, responsabile Controllo Qualità Centrale del Latte di Torino

ore 16.00 saluti istituzionali

ore 16.15 La Qualità è salute

Mauro d'Aveni, responsabile Qualità Coldiretti Torino

Ore 16.45 MILK BREAK

ore 17.00 In cucina con Gusto anche a scuola: nuove Guide per la Ristorazione Scolastica

Lucia Bioletti, SIAN Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Collegno (To), dietista docente al Corso di Laurea in Dietistica dell'Università degli Studi di Torino – Facoltà di Medicina e Chirurgia coordinato dalla dietista Luciana Zoppè

A Tutti i partecipanti verranno consegnati a fine seminario

- **OMAGGIO PRODOTTI DEGUSTAZIONE**
- **MATERIALE DIDATTICO**
- **ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE PER DOCENTE**



SCHEMA ISCRIZIONE

SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI

Inviare alla Segreteria Organizzativa EXPLAN (tel. 0116604284) entro il 28 Febbraio 2008, via fax (011.6603973), via posta (10131 Torino, via Bezzacca 16) o e-mail (explan@infoteam3.it) e l'iscrizione è automaticamente confermata.

***“A tavola di tutti i colori... bianco Latte,
rosso, verde, arancione.
Dieta e Salute con i Colori della corretta alimentazione”***

- percorso teorico, pratico e... sensoriale -

***3 incontri a ingresso libero, su iscrizione
II edizione 2008: martedì 4, 11, 18 marzo***

**Sede degli incontri:
Centrale del Latte di Torino
Via Filadelfia 220**

INSEGNANTE:

COGNOME _____ NOME _____

SCUOLA _____

VIA _____

CITTÀ _____ CAP _____

TEL _____ FAX _____ E-MAIL _____

Le informazioni di cui sopra sono per la partecipazione al Seminario. Potranno inoltre essere utilizzate dalla Centrale del Latte per eventuali altre iniziative informative, didattiche, promozionali. In ogni momento e gratuitamente, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, potrà consultare o far modificare i Suoi dati od opporsi al loro utilizzo scrivendo alla Centrale del Latte di Torino, Via Filadelfia 220 - 10137 Torino.

DATA _____

FIRMA (e timbro della Scuola)
