



in collaborazione con



Educazione alimentare e ai corretti stili di vita nel piano didattico di prevenzione e salute
4° SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI DI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO, GENITORI, RAPPRESENTANTI DI CLASSE

**Abitudini alimentari e salute:
combattere l'obesità infantile con il cibo.**

Tre ingredienti anti-obesità: latte, yogurt, insalate

- percorso teorico pratico, approccio integrato specialisti e insegnanti, lezione di cucina -

2 incontri a partecipazione libera su iscrizione

Mercoledì 21, 28 marzo 2012 - ore 14.45/18

Con il Patrocinio richiesto a

REGIONE Piemonte, MIUR Ministero Istruzione Università Ricerca Ufficio Scolastico Regionale e Provinciale di Asti, FIMP Federazione Italiana Medici Pediatri Piemonte

www.centralelatte.torino.it

Sede degli incontri (Aula 1, piano 1)

**Polo Universitario Asti Studi Superiori
Piazzale De Andrè, Asti**



**POLO UNIVERSITARIO
ASTI STUDI SUPERIORI**

[Segreteria Organizzativa](#)

Explan Relazioni Esterne, tel 011.4335705, fax 011 3822448, Liliana Panza 339.8406277



Abitudini alimentari e salute: combattere l'obesità infantile con il cibo.

Tre ingredienti anti-obesità: latte, yogurt, insalate

Come è noto, per un numero sempre maggiore di bambini la scorretta alimentazione, unita a sedentarietà, risulta essere la norma. Ne consegue l'insorgenza precoce di patologie che fino a non molti anni fa appartenevano quasi esclusivamente agli adulti, come l'obesità, il diabete e persino l'ipertensione. Si stima che in Italia l'obesità colpisca un bambino su quattro e persino i figli di immigrati, provenienti da Paesi in cui il problema è pressoché assente, iniziano a sviluppare la tendenza al sovrappeso.

Risulta quindi imperativo diffondere la cultura della sana e responsabile alimentazione. E come sempre la **Centrale del Latte di Torino** intende affrontare tale impegno attraverso l'informazione agli insegnanti per raggiungere e sensibilizzare i bambini. Le scorse nove edizioni del Progetto a Torino e tre ad Asti hanno totalizzato la partecipazione di quasi **1500 insegnanti**, coinvolgendo così indirettamente un numero amplificato di bambini e famiglie.

Anche quest'anno, l'intento è affiancare le istituzioni e contare sugli insegnanti, guide d'elezione dei loro allievi, per portare in classe l'educazione alimentare e ai corretti stili di vita, incentivando l'assunzione abituale di cibi "virtuosi" come il latte, lo yogurt e le insalate. Vengono forniti gli elementi per trasmettere ai bambini con approccio psicologico la consapevolezza dell'importanza della loro salute presente e futura, e quindi la capacità di fare propri schemi comportamentali efficaci e durevoli in tal senso.

Come già sperimentato con successo nella scorsa edizione, per superare le resistenze che alcuni alimenti spesso provocano nei giovanissimi, come il latte e le verdure, il programma è arricchito da Lezioni di cucina su come renderli potenzialmente più appetibili per farli rientrare nella dieta quotidiana.

Ricordiamo che la Centrale del Latte di Torino è la **prima** azienda in Italia nel settore del trattamento del latte ad aver ottenuto la Certificazione UNI EN ISO 22000, la norma più aggiornata e restrittiva per la sicurezza alimentare a tutela del consumatore.

L'impegno nell'educazione alimentare e, più in generale, nella corretta informazione al consumatore è una missione dell'Azienda e per noi significa rafforzare il legame –che si rinnova da oltre cinquant'anni– con le scuole, attraverso visite al nostro stabilimento, realizzazione di materiale didattico, rapporto con gli insegnanti per il loro ruolo fondamentale nell'educazione e nella crescita dei bambini.

Riccardo Pozzoli, Amministratore Delegato Centrale del Latte di Torino

L'agricoltura. Luogo di saperi e di cibo

Da alcuni anni vi è un crescente interesse all'agricoltura ed al cibo, sempre di più sono le riviste ed i programmi televisivi che hanno seppur in modo diverso come temi l'agricoltura ed il cibo in generale .

In questo tema, l'agricoltura si inserisce sia con i suoi antichi saperi, sia con i prodotti tipici e sia con le nuove tecniche produttive, e può contribuire a riscoprire una corretta alimentazione.

Può essere esempio di riscoperta del mangiare con i sensi, può far recuperare un giusto rapporto con la stagionalità della produzione, può determinare il giusto rapporto tra il "produrre" ed il "mangiare" .

Inoltre, può essere di supporto anche al mondo della scuola come momento di apprendimento utilizzando la fattoria come aula.

Infatti, la nascita degli **agriturismi**, il continuo aumento di **fattorie didattiche** ed in ultimo anche gli **agri-asili** , sono proprio la dimostrazione di quanta disponibilità c'è da parte del mondo agricolo e di quanto interesse esiste intorno al mondo dell'agricoltura .

Ciò rafforza il legame con una corretta alimentazione ed è anche finalizzato a non disperdere le conoscenze legate al cibo e a tutto quanto ruota intorno ad esso.

Tutte queste iniziative, integrate anche ad altre che comunque hanno lo scopo principale di avvicinare il mondo agricolo produttivo al consumatore, fanno parte di quel più grande progetto chiamato **Campagna Amica**.

Maurizio Soave, Presidente Coldiretti Asti



**Abitudini alimentari e salute:
combattere l'obesità infantile con il cibo.
Tre ingredienti anti-obesità: latte, yogurt, insalate**

PROGRAMMA

1° INCONTRO Mercoledì 21 marzo 2012 ore 14.45-18

Benvenuto dell'Amministratore Delegato della Centrale del Latte **Riccardo Pozzoli**,
del Dirigente dell'Ufficio Scolastico Provinciale di Asti **Antonio Meduri**

ore 15,00 Criteri nella scelta degli alimenti per la ristorazione scolastica.

Nuove abitudini alimentari: importanza di latte, yogurt e insalate

Vincenzo Gerbi, Presidente del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari dell'Università di Torino;
Consulente Scientifico per il Comune di Torino, assessorato Istruzione, per le mense scolastiche

ore 16.00 Comunicare il cibo. Come l'informazione può contribuire alla diffusione di corrette abitudini alimentari

Nicola Perullo, Professore di Estetica, Docente di Filosofia e Estetica del Gusto; Delegato del Rettore al
Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche, Università Studi Scienze Gastronomiche di Pollenzo

ore 17,00 MILK BREAK

ore 17.10 Saluto del Presidente della Coldiretti Asti **Maurizio Soave**

Gli alimenti "sani" non sono tutti uguali: imparare a riconoscerne la qualità

Luigi Franco, Responsabile Area Economica Coldiretti Asti

ore 17.30 La Centrale del Latte di Torino, il suo Laboratorio Chimico e la Produzione

Denis Avanzi, Direttore stabilimento di Centrale del Latte di Torino e stabilimento di Casteggio e
responsabile Controllo Qualità Centrale del Latte di Torino

2° INCONTRO Mercoledì 28 marzo 2012 ore 14.45-18

Apertura del Referente del Laboratorio Territoriale per l'Educazione Ambientale della Provincia e del Comune
di Asti **Roberto Genta**, Servizio Istruzione del Comune di Asti

ore 15.00 L'obesità infantile: problematica importante e crescente.

La nuova piramide alimentare e la collocazione di latte, yogurt e insalate

Maria Luisa Amerio, Direttore Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica, Asl Asti

Annalisa Alessiato dietista Asl Asti

ore 16.00 MILK BREAK

ore 16,10 Mangiando s'impara: modalità giocose di approccio al cibo per una sana e leggera alimentazione, unita alla promozione di stili di vita attivi.

Lezione di cucina. Tre ingredienti antiobesità: latte, yogurt e insalate

Lucia Bioletti, Docente Corso di Laurea in Dietistica Università Studi di Torino -

Dietista SIAN Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Collegno (To)

Luciana Zoppé, Coordinatore Corso di Laurea in Dietistica dell'Università degli Studi di Torino,
Facoltà di Medicina e Chirurgia

[RELAZIONI SCARICABILI DAL SITO WWW.CENTRALELATTE.TORINO.IT](http://www.centralelatte.torino.it)

[Sarà concordata la visita alla Centrale del Latte di Torino, con trasferimento in pullman.](#)

A Tutti i partecipanti verranno consegnati a fine seminario

- **PRODOTTI CENTRALE DEL LATTE DI TORINO IN DEGUSTAZIONE**
- **ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE**

CENTRALE DEL LATTE DI TORINO
e
COLDIRETTI DI ASTI

**in collaborazione con il Laboratorio Territoriale per l'Educazione
Ambientale della Provincia e del Comune di Asti**

SCHEDA ISCRIZIONE
4° SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI

Inviare alla Segreteria Organizzativa EXPLAN (tel. 0114335705) entro il 17 Marzo 2012, via fax (011.3822448), via posta (10138 Torino, via G. Somis 8) o e-mail (explan@infoteam3.it) e l'iscrizione è **automaticamente confermata**.

Abitudini alimentari e salute:
combattere l'obesità infantile con il cibo.
Tre ingredienti anti-obesità: latte, yogurt, insalate

- percorso teorico pratico, approccio integrato specialisti e insegnanti, lezione di cucina -

2 incontri a partecipazione libera, su iscrizione
mercoledì 21 e 28 marzo 2012

Sede degli incontri:
Polo Universitario Asti Studi Superiori
Piazzale De Andrè, Asti

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 Scuola) _____