



Educazione alimentare e ai corretti stili di vita nel piano didattico di prevenzione e salute

10° 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 -

3 incontri a partecipazione libera su iscrizione

Martedì 13, 20, 27 marzo 2012 – ore 15/18

Con il Patrocinio di

REGIONE Piemonte, PROVINCIA di Torino, CITTA' di Torino, MIUR Ufficio Scolastico Regionale Piemonte, FIMP Federazione Italiana Medici Pediatri

Con la collaborazione di



Sede degli incontri

Centrale del Latte di Torino

Via Filadelfia 220 - www.centralelatte.torino.it

Segreteria Organizzativa

Explan Relazioni Esterne

tel 011 4335705 fax 011 3822448, Liliana Panza 339 8406277

RISERVATO AGLI ISCRITTI:

Festeggiamo il 10° Seminario di Formazione per Insegnanti con un'Iniziativa

Quest'anno, nell'aderire a questi incontri, gli Insegnanti offrono alla propria classe la possibilità di partecipare ad un'Iniziativa che vede assegnare alla classe

1^ classificata un computer.

Ogni classe dovrà realizzare un lavoro creativo sul tema della corretta alimentazione per combattere l'obesità, focalizzando l'attenzione su latte, yogurt e insalate. Le opere potranno essere elaborate assecondando le preferenze dei bambini: disegni, fotografie, testi di narrativa o in forma giornalistica, ...

La partecipazione è riservata **esclusivamente** alle classi degli insegnanti frequentanti il seminario.

Il regolamento dell'Iniziativa viene consegnato in occasione del seminario.



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, 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

Educazione alimentare: la fattoria come aula

La **Coldiretti**, con il progetto "Campagna Amica", sta da anni cercando di sviluppare un dialogo aperto ed intenso con il cittadino-consumatore, che mira ad approfondire la reciproca conoscenza, ricreando un canale comunicativo a due vie: la campagna che si apre alla città con le "cascine aperte", le fattorie didattiche, gli agro-asili, e la città che riscopre la campagna attraverso le iniziative di educazione alimentare nelle scuole, la realizzazione di mercatini dei prodotti tipici e tutte le altre manifestazioni promozionali.

Da qui la stipula del "Patto con il consumatore", nel quale da un lato il modo agricolo si impegna a fornire prodotti di alta qualità, sicuri e rispettosi dell'ambiente e della tradizione, e dall'altro chiede in cambio il riconoscimento di un ruolo insostituibile nel sistema economico nazionale e nella salvaguardia della cultura, del territorio, dell'ambiente e del paesaggio. Il consumatore oggi sta diventando sempre più "ConsumAttore", nel senso che sempre più vuol essere soggetto pensante e protagonista che sceglie i prodotti in maniera consapevole, che vuole sapere come sono giunti sulla sua tavola, come incidono sulla salute dei suoi figli, se hanno contaminato l'ambiente e se nascono dallo sfruttamento di qualcuno.

In quest'ottica, il rapporto di collaborazione che da decenni Coldiretti sta intrattenendo con il mondo della scuola rappresenta un cardine imprescindibile per la realizzazione di uno dei propri obiettivi fondamentali: trasmettere alle giovani generazioni, attraverso l'insostituibile mediazione dei genitori e degli insegnanti, la conoscenza concreta delle attività agricole e del paesaggio rurale ed i principi di un corretto e sano stile di vita e di alimentazione nel pieno rispetto dell'ambiente che ci circonda.

E questo in fondo chiediamo a tutti quanti esercitano una funzione educativa: dateci una mano a far comprendere alle nuove generazioni ed alle loro famiglie che il lavoro nei campi svolge una funzione determinante di salvaguardia del paesaggio e della cultura del buon vivere e del buon mangiare che rendono unico il nostro Paese. Noi da parte nostra siamo ben felici di fare delle nostre fattorie un'aula.

Roberto Moncalvo, Presidente Coldiretti Torino

**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 -

PROGRAMMA

1° INCONTRO: Martedì 13 marzo 2012 ore 15.00-18

Accoglienza da parte dell'Amministratore Delegato della Centrale del Latte **Riccardo Pozzoli**,
saluti di **Francesco de Sanctis**, Direttore Generale del Piemonte del Ministero Istruzione Università Ricerca,
intervento del Presidente Coldiretti Torino **Roberto Moncalvo**

ore 15.15 Lo stato di salute dei bambini. Focus su problematiche importanti come obesità e sedentarietà

Nico Maria Sciolla, Pediatra di Famiglia, Segretario FIMP Torino

ore 16.15 MILK BREAK

ore 16.30 La nuova piramide alimentare e la collocazione di latte, yogurt e insalate

Etta Finocchiaro, Dietologa Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica Ospedale Molinette
Torino, Direttore **Daniela Boggio Bertinet**

ore 17.30 Gli alimenti "sani" non sono tutti uguali: imparare a riconoscerne la qualità

Mauro d'Aveni, Responsabile Qualità Coldiretti Torino

2° INCONTRO: Martedì 20 marzo 2012 ore 15.00-18

Saluti dell'Assessore alle Risorse Educative della Città di Torino **Mariagrazia Pellerino**.
Parola d'insegnante: l'esperienza personale e i risultati in classe di chi ha frequentato i precedenti seminari

ore 15.15 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 16.15 MILK BREAK

ore 16.30 La "Psicodieta" nei bambini, per abituare i più piccoli all'alimentazione sana ed equilibrata

Enrico Rolla, Psicologo cognitivo-comportamentale, Direttore dell'Istituto Watson di Torino

ore 17.15 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 Pollenzo

3° INCONTRO Martedì 27 marzo 2012 ore 14.30-18

Saluti dell'Assessore all'Istruzione della Provincia di Torino **Umberto d'Ottavio**,
di **Paola Casagrande**, Direttore, per l'Assessore all'Istruzione della Regione Piemonte **Alberto Cirio**

ore 14.30 Visita alla Centrale del Latte, al Laboratorio Chimico e a seguire

Intervento in sala incontri

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

ore 15.30 MILK BREAK

ore 15.45 Saluti Istituzionali

ore 16.00 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)

A Tutti i partecipanti verranno consegnati a fine seminario

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



SCHEDA ISCRIZIONE ***SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI***

Inviare alla Segreteria Organizzativa EXPLAN (tel. 011.4335705) entro il 9 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 -

3 incontri a partecipazione libera, su iscrizione
Martedì 13-20-27 marzo 2012

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 _____