

SCHEDA ISCRIZIONE

"Il Latte che fa bene: il Probiotico"
percorso teorico, pratico e... sensoriale
di educazione alimentare
NOVEMBRE 2005

Fotocopiare e Inviare alla Segreteria Organizzativa
EXPLAN entro il 4 Novembre 2005, via fax
(011.6603973), via posta (10131 Torino, via Bezzecca
16) o e-mail (explan@infoteam3.it).

Insegnante:

Cognome _____

Nome _____

Scuola _____

Via _____

Città _____ Cap _____

Tel _____ Fax _____

E-mail _____

Iscrizioni fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Le informazioni di cui sopra sono per la partecipazione al Corso. Potranno inoltre essere utilizzate dalla Centrale del Latte per eventuali altre iniziative informative, didattiche, promozionali. In ogni momento e gratuitamente, ai sensi dell'art. 13 legge 675/96, 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)

Segreteria Scientifico Organizzativa:
EXPLAN Relazioni Esterne
10131 Torino, via Bezzecca 16
Tel. 011 6604284 - fax 011 6603973
E-mail explan@infoteam3.it

IL PROGRAMMA E LA SCHEDA ADESIONI SONO SCARICABILI
DA INTERNET ALL'INDIRIZZO:
www.centralelatte.torino.it

PER L'ISCRIZIONE DI ALMENO 5 INSEGNANTI, LA
SCUOLA RICEVERÀ PER LA MERENDA DEI BAMBINI
UNA FORNITURA DI FLORA PLUS



SEMINARIO DI FORMAZIONE
PER INSEGNANTI
DI OGNI ORDINE E GRADO

*"Il Latte che fa bene:
il Probiotico"*
percorso teorico, pratico
e... sensoriale
di educazione alimentare

3 incontri a ingresso libero, su iscrizione
8-15-22 NOVEMBRE 2005
dalle 15,30 alle 18,00

Con il Patrocinio di

Regione Piemonte, Provincia di Torino, Città di Torino
Miur Direzione Generale Regione Piemonte
Fimp Federazione Italiana Medici Pediatri Piemonte
AGE Associazione Italiana Genitori
Bievol Bioetica Europa e Volontariato

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

*“Il Latte che fa bene: il Probiotico”
percorso teorico, pratico e... sensoriale
di educazione alimentare*

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

Del resto il rapporto che ci lega da oltre quarant'anni alle scuole torinesi, con le visite ai nostri stabilimenti e la realizzazione di materiale didattico, ne sono testimonianza. Questa nuova iniziativa in collaborazione con Coldiretti, non è quindi che la naturale prosecuzione del cammino che sino ad oggi abbiamo intrapreso.

Siamo infatti convinti che, partendo dai banchi di scuola e soprattutto con il supporto delle persone più vicine ai ragazzi e più preparate a dialogare con loro, si possa sviluppare un corretto approccio verso i consumi ed un'alimentazione più equilibrata, capace di prevenire problemi e malesseri che possono manifestarsi già in età scolare.

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.

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

Riccardo Pozzoli
*Amministratore Delegato
Centrale del Latte di Torino*

La Coldiretti di Torino ormai da più di un decennio collabora col mondo scolastico, svolgendo attività di educazione alimentare ed ambientale. L'obiettivo principale è trasmettere alle giovani generazioni il principio di una corretta alimentazione ed il rispetto dell'ambiente in cui viviamo. Partendo dall'analisi delle diverse filiere agro alimentari, i bambini apprendono, grazie anche alle visite nelle aziende agricole ed alle attività pedagogiche nei laboratori delle fattorie, qual è l'origine dei prodotti che quotidianamente vengono consumati sulle nostre tavole. Dal grano al pane, dalla mucca al latte e al formaggio, la frutta e la verdura: tutti alimenti prodotti correttamente che, consumati in modo equilibrato, aiutano a mantenerci in salute.

In particolare si ritiene fondamentale informare-formare soprattutto chi si occupa in prima persona dell'educazione dei bambini, ovvero genitori e insegnanti, anche sulla tracciabilità dei prodotti agricoli, ovvero sull'origine degli alimenti. L'importanza dell'etichettatura dei prodotti agro alimentari deriva proprio dalla necessità di fornire al consumatore uno strumento conoscitivo che garantisca la sicurezza alimentare attraverso l'identificazione territoriale del prodotto. Conoscere per sapere scegliere.

Giorgio Ferrero
*Delegato Confederale
Coldiretti Torino*

PROGRAMMA

1° INCONTRO Martedì 8 novembre 2005 - ore 15,30

Accoglienza e presentazione corso da parte del Direttore Generale del Miur **Anna Maria Dominici**, dell'Amministratore Delegato della Centrale del Latte **Riccardo Pozzoli**, del Delegato Confederale della Coldiretti Torino **Giorgio Ferrero**

- L'importanza della filiera di prodotto **Mauro D'Aveni**, *Responsabile Qualità Coldiretti Torino*
- Ricerca e investimenti tecnologici per migliorare la qualità e la conservazione **Denis Avanzi**, *Responsabile Controllo Qualità Centrale del Latte di Torino*

COFFEE BREAK

- Aggiornamenti e consigli per una sana alimentazione: i gruppi alimentari **Augusta Palmo**, *Direttore S.C. di Dietetica e Nutrizione Clinica, A.S.O. San Giovanni Battista di Torino*

2° INCONTRO Martedì 15 novembre 2005 - ore 15,30

Apertura dell'Assessore all'Istruzione e Formazione della Regione Piemonte **Giovanna Pentenero** e dell'Assessore al Sistema Educativo della Città di Torino **Santina Vinciguerra**

- I Latti con fermenti rafforzano le difese naturali **Giorgio Calabrese**, *Nutrizionista, Vice Presidente Scientifico Istituto Nazionale della Nutrizione*

COFFEE BREAK

- Allergie e intolleranze al latte: attenzione a non privare il bambino di un alimento prezioso **Nico Maria Sciolla**, *Pediatra di Famiglia, Segretario FIMP Torino Federazione Italiana Medici Pediatri*

3° INCONTRO Martedì 22 novembre 2005 - ore 15,30

Apertura dell'Ispettrice MIUR Piemonte **Maria Paola Tripoli**, del Presidente AGE **Maria Malesani Valente** e del Presidente Bievol **Emma Vanna Garro**

- Tecnologia dei latti fermentati e parametri di qualità **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*
- La sicurezza alimentare **Gianfranco Corgiat Loia**, *Direttore Vicario Sanità Pubblica Regione Piemonte*
- “Flora Plus e i Probiotici: dall'assaggio alla scelta consapevole” **Vittorio Vallini**, *Assaggiatore*

PRIMA DELL'INCONTRO ALLE ORE 15:

- VISITA ALLA CENTRALE DEL LATTE E AL LABORATORIO CHIMICO.
- CONSEGNA DEL MATERIALE DIDATTICO
- CONSEGNA ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Comitato Scientifico e Organizzativo:

Giorgio Calabrese
Docente di Dietetica Università degli Studi di Torino, Università Cattolica di Piacenza e Boston University - Membro Authority Europea Sicurezza Alimentare

Nico Maria Sciolla
Pediatra di Famiglia, Segretario FIMP Torino

Maria Paola Tripoli
Ispettrice MIUR