



“Scegli con gusto, gusta in salute”

Marina Fridel Marilena Durante
Bologna 28 ottobre 2013

Scegli con gusto, gusta in salute

- Progetto di promozione della salute che si rivolge agli Istituti / Scuole Alberghiere della Regione con l'obiettivo di inserire nel curriculum scolastico proposte di approfondimento tematico e laboratori pratici finalizzati a:
- riconoscere **Cibo e Alcol** come fattori **protettivi** e fattori di rischio per la salute

Qualche passo indietro...

- 2006/2007 Progetto nazionale :
“Valutazione dei programmi scolastici di prevenzione dell’abuso di alcol e dei rischi alcolcorrelati, per la costruzione di nuovi modelli di intervento che utilizzano i giovani come risorsa” capofila Regione Emilia-Romagna

Sperimentazione di un modello di intervento lungo due percorsi

- **“Scuole libere dall’alcol”** : per favorire cambiamenti stabili nel contesto scolastico
- **“Alla tua salute”** : acquisizione di competenze da parte degli studenti per fronteggiare in modo critico e consapevole le pressioni dell’ambiente in relazione al consumo di alcol, sperimentazione di percorsi curriculari multidisciplinari che affrontino il tema della relazione fra alcol e stile di vita, nel gruppo dei coetanei, nei contesti sociali e in famiglia

Cibo e alcol insieme

- Esplorare e approfondire i consumi e i gusti dei giovani
- Realizzare proposte di alimenti e bevande salutari



Il ruolo delle Scuole Alberghiere



- Scuola come **ambiente salutare** per vivere, apprendere, lavorare
- Ambiente **di formazione sui consumi alimentari e le bevande**
- Contributo culturale alla **formazione del “gusto”**



Il ruolo delle Scuole Alberghiere



- Istituto Alberghiero **come attore sociale che promuove cultura nel campo dei consumi alimentari, dei prodotti del territorio, della convivialità, del benessere**
- **Barman e ristoratori promotori di salute**

Obiettivi:



- Inserire nella **formazione curriculare** competenze specifiche sulla relazione fra : **cibo, consumo di alcol e salute**
- Valorizzare percorsi **di educazione tra pari**
- Valorizzare il coinvolgimento dei Servizi Igiene Alimenti e della Nutrizione e dei Servizi sanitari che si occupano di Dipendenze Patologiche

Obiettivi:



- Modificare la comunità scolastica per favorire scelte salutari rispetto al cibo e alcol
- Fornire ai futuri operatori del settore alimentare gli strumenti professionali utili per offrire alimenti e bevande salutari



**Costituzione di un gruppo di lavoro
d'istituto sul progetto (dirigente, docenti interessati,
rappresentanza studenti, referenti Ausl)**

```
graph TD; A[Costituzione di un gruppo di lavoro d'istituto sul progetto (dirigente, docenti interessati, rappresentanza studenti, referenti Ausl)] --> B[Formazione e condivisione i materiali utili per il progetto: attività curriculari e educazione fra pari]; B --> C[Formazione di gruppi di studenti per educazione fra pari]; C --> D[Attivazione dei percorsi curriculari e laboratoriali su alimentazione e alcol (da dicembre a maggio)]; D --> E[Concorso finale con premiazione delle attività curriculari e dei menu e preparazioni analcoliche realizzate dagli istituti partecipanti al progetto];
```

**Formazione e condivisione i materiali utili per il progetto:
attività curriculari e educazione fra pari**

**Formazione di gruppi di studenti per educazione
fra pari**

**Attivazione dei percorsi curriculari e laboratoriali
su alimentazione e alcol
(da dicembre a maggio)**

***Concorso finale* con premiazione delle attività curriculari e
dei menu e preparazioni analcoliche realizzate
dagli istituti partecipanti al progetto**

Piano regionale della prevenzione 2010/2012/2013

“Progetto Guadagnare Salute”

- **Programma Promozione sani stili di vita**
- Progetto “**Paesaggi di Prevenzione**”
- Riconoscimento del **contesto scolastico** come significativo promotore di salute (concorso regionale “**Scuole che promuovono salute**”)



“Linee Guida per l’educazione Alimentare nella Scuola Italiana” del Ministero dell’Istruzione della Università e della Ricerca del 14/10/2011
evidenzia la responsabilità educativa della scuola di ogni ordine e grado nella promozione di sane abitudini alimentari che **incrementino nei bambini e nei ragazzi la consapevolezza del rapporto cibo-salute**



Alimenti e Scuola

- Nell' ambito scolastico il fattore di successo principale è la scelta di rendere **l'intera comunità scolastica** un ambiente che promuove salute, interagendo anche con la **famiglia e la comunità locale** attraverso azioni e **messaggi coerenti** che riguardano **tutto l'ambiente alimentare scolastico**

“Linee guida regionali per l’offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole “

Le linee guida riguardano **la tipologia e le caratteristiche degli alimenti e delle bevande** somministrati nella **refezione scolastica** e/o disponibili presso **distributori automatici** o **servizi bar** situati all’interno delle scuole.



Campagna regionale nelle scuole secondarie di primo e secondo grado

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

Regione Emilia-Romagna

Mangiar sano dà più slancio alla vita!



Che sia fame o voglia di uno spuntino, **fai la cosa giusta: scegli qualcosa di sano!** Frutta e verdura, cereali integrali, prodotti freschi, acqua, succhi di frutta, yogurt contengono elementi preziosi per la salute. **Mangiare sano dà più gusto alle tue giornate** perché significa stare bene, sentirsi in forma, muoversi meglio... divertirsi di più!

Vuoi approfondire? Vai su www.saluter.it/mangiaresano

Saluter

il portale del Servizio sanitario regionale
dell'Emilia-Romagna



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

☐ solo nella sezione corrente

home → notizie → regione emilia-romagna → "scegli con gusto e gusta in salute"

Saluter oggi

Servizi ai cittadini

Area istituzionale e operatori

"Scegli con gusto e gusta in salute"

— archiviato sotto: [Alimentazione](#), [Giovani](#), [il fatto](#), [Prevenzione](#)

Un progetto della Regione rivolto a ragazze e ragazzi degli istituti alberghieri per promuovere una sana alimentazione e consumi consapevoli in tema di bevande alcoliche e, inoltre, per intervenire nella loro formazione di futuri operatori del settore alimentare. Con una attenzione al piacere e al gusto. Tra gli obiettivi del progetto, inserito nel Piano regionale della prevenzione, un ricettario con i migliori piatti e i migliori cocktail analcolici proposti dagli studenti.

Bologna, 24 settembre 2012 – Tortino di riso, zuppa con cereali e legumi, spezzatino di vitello, insalata della dea Igea. Sì a una sana alimentazione e a consumi consapevoli in tema di bevande alcoliche, a una attenzione a corretti stili di vita nelle scelte alimentari, ma con un particolare riguardo al piacere e al gusto. Perché non sta scritto da nessuna parte che la promozione della salute significhi per forza rinunciare alla buona tavola.

Il progetto della Regione Emilia-Romagna "Scegli con gusto e gusta in salute", che si rivolge a ragazze e ragazzi degli istituti alberghieri, contiene questa premessa e si inserisce nelle strategie per meglio avvicinare i più giovani ai temi legati alla promozione della salute e che hanno a che fare con la costruzione di una consapevolezza rispetto ad abitudini e stili di vita sani.

Il coinvolgimento degli istituti alberghieri nasce dalla opportunità, allo stesso tempo, di sviluppare percorsi di formazione specifici in questo ambito per i futuri operatori del settore alimentare.

Un aspetto centrale dell'esperienza "Scegli con gusto e gusta in salute" è il lavoro tra gli studenti, nella convinzione di quanto sia efficace stimolare, rispetto agli stili di vita, l'attività e il confronto "tra pari", accanto



Archivi

- Il fatto
- Notizie da Regione e Aziende sanitarie
- Le campagne informative
- L'agenda
- Corsi ed eventi formativi per operatori

[Archivio storico](#)

Solo le notizie da ...

- Regione Emilia-Romagna
- Azienda Usl di Piacenza
- Azienda Usl di Parma
- Azienda Ospedaliero-Universitaria di Parma
- Azienda Usl di Reggio Emilia
- Azienda Ospedaliera di Reggio Emilia
- Azienda Usl di Modena
- Azienda Ospedaliero-Universitaria di Modena
- Azienda Usl di Bologna
- Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna
- Irccs Istituto Ortopedico Rizzoli di Bologna
- Azienda Usl di Imola

- Gusti , vissuti legati al cibo
- Sperimentare ricette che rispondono ai canoni dieta mediterranea = dieta sana
- gustosa,
- semplici, non costose
- colorata,
- non restrittiva, equilibrata, variata
- promuovere cultura della curiosità
- Conoscenza (storia, merceologia) degli alimenti

- modalità cottura (prediligere olio crudo ma anche lievemente cotto, controllare la qualità e quantità, prediligere alimenti crudi)
- utilizzo spezie e erbe aromatiche fresche e secche (sostitutive, riduttive sale): peperoncino, aglio, cipolla
- alimenti vegetali (protagonista piatto)
legumi, cereali integrali, di stagione, chilometro zero
- corretti abbinamenti nella ricetta e pasto (per garantire corretto apporto nutrizionale)

- rivisitazione ricette tradizionali in chiave “light”
- bevande analcoliche: centrifugati, spremute senza zuccheri aggiunti
- ulteriori messaggi da : attenzione alle porzioni,