



CATALOGO 2017-2018

PROGETTI e CORSI di FORMAZIONE in tema di alimentazione

CORSI DI FORMAZIONE

- Cucinando Insieme
- OKkio alla Ristorazione Scolastica
- Aggiungi un posto a tavola:
è ospite la commissione mensa

PROGETTI

- Guadagnare Salute: rendere facili le scelte alimentari
- Il Sig. Iodio ed il Sig. Poco Sale

GUADAGNARE SALUTE

Rendere facili le scelte alimentari

Investire nella prevenzione e nel controllo delle malattie croniche per migliorare la qualità della vita e del benessere degli individui e della società in generale, promuovendo stili di vita sani e agendo in particolare sui principali fattori di rischio delle malattie cronico-degenerative di grande rilevanza epidemiologica.

Questa è l'idea che sta alla base del programma nazionale "Guadagnare Salute" approvato dal Governo con Decreto del presidente del Consiglio dei Ministri in accordo con Regioni e Province autonome.

Una delle aree tematiche del progetto affronta il fattore di rischio modificabile rappresentato dalla scorretta alimentazione: l'azione è mirata ad informare, educare, assistere, stimolare la responsabilità individuale, affinché ogni persona diventi protagonista e responsabile della propria salute e delle proprie scelte.

Scuole interessate

Scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado pubbliche e paritarie site sul territorio dell'AULSS 3 Serenissima - Distretto Mirano-Dolo.

Destinatari

Genitori di alunni che frequentano la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado pubbliche e paritarie site sul territorio dell'AULSS 3 Serenissima - Distretto Mirano-Dolo.

Obiettivi

- Fornire informazioni per una sana ed equilibrata alimentazione sulla base delle più recenti evidenze scientifiche.
- Sviluppare competenze utili per la preparazione di prime colazioni, spuntini, pranzi e cene sani ed equilibrati necessari per la programmazione alimentare della giornata e della settimana di tutta la famiglia.
- Sviluppare competenze per un acquisto consapevole grazie alla lettura delle etichette degli alimenti.

Modalità di intervento

L'attività sarà articolata in n° 1-2 incontri della durata di circa 1 ora e mezza. Per effettuare il progetto si richiede una partecipazione minima di 20 genitori fino ad un massimo di 25-30. Sarà compito del docente referente raccogliere le adesioni di partecipazione dei genitori. La partecipazione è **GRATUITA**.

Modalità di adesione

Inviare il presente modulo compilato in ogni sua parte alla Dr.ssa Maria Tumino Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione tel. 041 5133341 - fax 041 5133506
Email: maria.tumino@aulss3.veneto.it

Da inviare entro il giorno 30 SETTEMBRE 2017

Referente del Progetto (cognome e nome): _____

Tel./cell. privato: _____ Tel. sede di lavoro: _____

Email personale: _____

Nome scuola: _____ Comune: _____

Tipologia di scuola che aderisce al Progetto (barrare): infanzia primaria secondaria

Classi presenti a scuola n° _____ Alunni totali della scuola n° _____

Si precisa che i dati personali forniti saranno trattati ai sensi del D.Lgs 196/2003

Il Sig. Iodio e il Sig. Poco Sale

In Italia la *iodoprofilassi* con sale iodato (cioè addizionato di iodio, micronutriente essenziale per lo sviluppo ed il funzionamento della ghiandola tiroidea) è ancora insufficiente. Per questa ragione è nato un progetto dedicato ai più piccoli, in collaborazione con la Regione Veneto, per informare le famiglie, attraverso i bambini, dell'importanza di una corretta assunzione di iodio per la salute della tiroide.

Il progetto si sviluppa con un quaderno didattico "*Il signor Iodio e il signor Poco Sale amici per la pelle*", grazie al quale i bambini imparano in modo giocoso ma scientifico, cos'è lo iodio e l'importanza di un adeguato apporto nutrizionale. Al Signor Iodio si affianca il Signor Poco Sale per spiegare il ruolo del sale iodato e il corretto consumo di sale nella dieta.

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, oltre a fornire il materiale didattico, propone una breve formazione per gli insegnanti interessati.

Scuole interessate Le classi 2^e e 3^e delle scuole primarie site sul territorio dell'AULSS 3 Serenissima Distretto Mirano-Dolo.

Docenti delle classi 2^e e 3^e delle scuole primarie.

Destinatari I docenti sono invitati a partecipare al corso di formazione in occasione del quale verranno distribuiti i quaderni didattici per lavorare in classe con i loro alunni.

Argomenti del corso di formazione

- L'importanza dello iodio.
- Gli ormoni tiroidei e i loro effetti.
- La prevenzione del gozzo tiroideo e di altre patologie da carenza iodica.
- Il sale iodato e le sue funzioni.

Modalità di intervento

Il corso ed il materiale didattico sono **GRATUITI**.

Il corso per i docenti si articola in un incontro della durata di 2 ore.

La data e la sede del corso saranno comunicate dopo la raccolta delle adesioni.

Modalità di adesione

Inviare il presente modulo compilato in ogni sua parte alla Dr.ssa Maria Tumino Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione tel. 041 5133341 - fax 041 5133506

Email: maria.tumino@aulss3.veneto.it

Da inviare entro il giorno 30 SETTEMBRE 2017

Si precisa che verranno accettate adesioni delle prime 14 classi.

Referente del Progetto (cognome e nome): _____

Tel./cell. privato: _____ Tel. sede di lavoro: _____

Email personale: _____

Nome scuola partecipante: _____

Comune: _____ Telefono scuola: _____

Classi partecipanti n° _____ Alunni n° _____

Si precisa che i dati personali forniti saranno trattati ai sensi il D.Lgs 196/2003

Cucinando insieme

Raccogliendo le difficoltà espresse da numerose cuoche che lavorano nelle scuole dell'infanzia, emerge il bisogno di condividere insieme esperienze ma anche idee e consigli per incentivare il consumo di alimenti poco graditi ai bambini quali il pesce, i legumi e le verdure.

Da qui l'intento di organizzare un corso che sia in grado di unire una formazione teorica con quella pratica per diffondere ricette sane e nutrienti ma anche facili, fattibili e non da ultimo gustose.

Grazie alla collaborazione con alcune cuoche che lavorano nell'ambito della ristorazione scolastica, il SIAN ha deciso di includere nell'offerta formativa un nuovo percorso scegliendo una modalità molto interattiva e quindi sempre più vicina alle esigenze dei partecipanti.

Scuole interessate Scuole dell'infanzia private e paritarie del territorio dell'AULSS 3 Serenissima Distretto Mirano-Dolo.

Destinatari Cuoche e Aiuto Cuoche che lavorano nelle scuole private e/o paritarie.

Argomenti del corso

- L'importanza nutrizionale dei legumi, del pesce e delle verdure
- Elaborazione in cucina di ricette a base di legumi, pesce e verdure.

Modalità di intervento Il corso è **GRATUITO**. Si articola in un incontro dalle ore 15,00 alle ore 18,30. Si prevedono due edizioni del corso per l'anno scolastico 2017/2018. Le date verranno comunicate a conclusione della raccolta delle adesioni.

Sede del corso Le sedi del corso sono:

- Scuola dell'Infanzia "Fondazione Asilo Infantile A. Spangaro e A. De Palma" Via G. Mazzini 3 - Peseggia (Scorzè)
- Scuola dell'Infanzia Paritaria "Maria Bambina" Piazza Don Teodoro Burattin, 1 - Calcroci (Camponogara)

Inviare il presente modulo compilato in ogni sua parte alla Dr.ssa Maria Tumino - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione tel. 041 5133341 - fax 041 5133506
Email: maria.tumino@aulss3.veneto.it

Modalità di adesione

Da inviare entro il giorno 30 SETTEMBRE 2017

Per motivi organizzativi si accetteranno le prime 15 adesioni per ciascuna sede del corso (farà fede la data d'invio dell'adesione). Il mancato raggiungimento delle 15 iscrizioni comporterà l'annullamento del corso.

Cognome: _____ Nome: _____

Tel./cell. privato: _____ Tel. sede di lavoro: _____

Email personale: _____

Sede di lavoro (specificare il nome della scuola): _____

Desidero partecipare al corso che si terrà nella sede di: Peseggia Calcroci

Si precisa che i dati personali forniti saranno trattati ai sensi il D.Lgs 196/2003

OKkio alla Ristorazione Scolastica

“OKKIO alla Ristorazione Scolastica” nasce come progetto interregionale per la sorveglianza, il monitoraggio e la promozione della salute nella ristorazione.

Il progetto si basa su evidenze scientifiche che dimostrano l'importanza della formazione di operatori del settore per facilitare il consumo, nella popolazione target, di specifiche tipologie di alimenti di elevato pregio nutrizionale.

Enti interessati

Scuole dell'infanzia private e paritarie e Comuni (uffici che si occupano della ristorazione scolastica) presenti nel territorio dell'AULSS 3 Serenissima - Distretto Mirano-Dolo.

Destinatari

Operatori delle scuole dell'infanzia private e paritarie e personale dei Comuni che si occupano della stesura del menù scolastico (cuoco/a, aiuto cuoco/a, coordinatore/direttore della scuola, dirigente comunale, ...).

Argomenti del corso

- Migliorare le conoscenze degli operatori delle mense in tema di corretta alimentazione.
- Migliorare l'offerta nutrizionale dei menù scolastici.
- Elaborare un menù settimanale sano ed equilibrato.
- Celiachia, allergie e intolleranze alimentari

Modalità di intervento

Il corso è **GRATUITO**.

Si articola in n° 1 incontro pomeridiano della durata di circa 3 ore.

La data e la sede del corso saranno comunicate dopo la raccolta delle adesioni.

Modalità di adesione

Inviare il presente modulo compilato in ogni sua parte alla Dr.ssa Maria Tumino Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione tel. 0415133341 - fax 0415133506
Email: maria.tumino@aulss3.veneto.it

Da inviare entro il giorno 30 SETTEMBRE 2017

Cognome: _____ Nome: _____

Tel./cell. privato: _____ Tel. sede di lavoro: _____

Email personale: _____

Professione: _____

Nome della Scuola/Comune/Ditta di ristorazione in cui lavora: _____

Si precisa che i dati personali forniti saranno trattati ai sensi il D.Lgs 196/2003

Aggiungi un posto a tavola: è ospite la Commissione Mensa

Nella logica di far rete e quindi convogliare le energie sull'obiettivo comune del miglioramento della ristorazione scolastica, si ritiene importante offrire un'occasione di formazione, oltre ai professionisti che allestiscono i pasti (con il corso "OKKIO alla Ristorazione Scolastica") anche ai componenti delle Commissioni Mensa.

La Commissione Mensa svolge un ruolo fondamentale perché rappresenta l'anello di congiunzione tra i genitori dei bambini che frequentano la mensa scolastica, il Comune e la Ditta di Ristorazione: può diventare promotore di sane abitudini alimentari sia partecipando alla stesura dei menù sia organizzando o sostenendo iniziative volte alla diffusione di buone pratiche in tema di alimentazione.

Enti interessati	Scuole pubbliche e Comuni (uffici che si occupano della ristorazione scolastica) che ricadono nel territorio dell'AULSS n° 3 Serenissima - Distretto Mirano-Dolo
Destinatari	Componenti delle commissione mensa (genitori, personale comunale, personale delle scuole) ed eventualmente personale della Ditta di Ristorazione.
Argomenti del corso	<ul style="list-style-type: none">• Le Linee Guida per una sana alimentazione italiana.• Come leggere l'etichetta nutrizionale.• Come organizzare la giornata alimentare.• Criteri per la realizzazione di un menù.• Funzione educativa del pasto consumato a scuola.• Quali strumenti operativi per la Commissione Mensa.
Modalità di intervento	Il corso è GRATUITO . Si articola in n° 3 incontri pomeridiani della durata di circa 2 ore. La data e la sede del corso saranno comunicate dopo la raccolta delle adesioni.
Modalità di adesione	Il Referente del Progetto (figura del Comune o dell'Istituto Comprensivo) deve inviare il presente modulo compilato in ogni sua parte alla Dr.ssa Maria Tumino Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione tel. 041 5133341 - fax 041 5133506 Email: maria.tumino@aulss3.veneto.it

Da inviare entro il giorno 30 SETTEMBRE 2017

Commissione Mensa del Comune di _____
Referente del Progetto (cognome e nome): _____
Tel./cell. privato: _____ Tel. sede di lavoro: _____
Email personale: _____
Professione: _____
Sede di lavoro: _____

Si precisa che i dati personali forniti saranno trattati ai sensi il D.Lgs 196/2003