



Educazione alimentare e ai corretti stili di vita
nel programma scolastico di prevenzione e salute

**SEMINARIO DI FORMAZIONE
PER INSEGNANTI SCUOLE DELL'INFANZIA,
ELEMENTARI E MEDIE,
GENITORI E RAPPRESENTANTI DI CLASSE**

**Mangiare con i sensi...
per scoprire Igiene e Sicurezza
tra i colori e i sapori della corretta alimentazione.
*-percorso teorico pratico e sensoriale -***

*3 incontri a ingresso libero, su iscrizione
martedì 10 - 17 - 24 marzo 2009*

*Il seminario è a numero limitato di iscrizioni;
per consentire una maggior partecipazione viene replicato
martedì 28 aprile, 5 e 12 maggio 2009*

Con il Patrocinio di

Regione Piemonte, Provincia di Torino, Città di Torino
MIUR Ministero Istruzione Università Ricerca, Direzione Generale Regione Piemonte
Fimp Federazione Italiana Medici Pediatri - sezione Piemonte

**Sede degli incontri:
Centrale del Latte di Torino
Via Filadelfia 220
www.centralelatte.torino.it**

**Segreteria Organizzativa:
Explan Relazioni Esterne
011 4335705, Liliana Panza 3398406277, fax 011 3855358**

Mangiare con i sensi...

per scoprire Igiene e Sicurezza tra i colori e i sapori della corretta alimentazione.

La Centrale del Latte di Torino –oltre a garantire un’elevata attenzione alla Qualità dei suoi prodotti– dedica un sempre maggiore impegno nell’educazione alimentare e, più in generale, nella corretta informazione al consumatore.

Una realtà confermata dalla **prima Certificazione ISO 22000** in Italia nel settore del trattamento del latte, per l’attenzione che l’Azienda pone nella scelta degli allevamenti, nelle modalità di trattamento, conservazione e distribuzione dei propri prodotti, nella cura rivolta al Cliente. La Centrale del Latte svolge direttamente tutte le fasi di lavorazione del latte, acquisendolo da circa 120 aziende agricole, localizzate prevalentemente nella Provincia di Torino e accuratamente selezionate, in cui la salute e l’alimentazione dei bovini, l’igiene delle strutture, la provenienza e qualità dei foraggi, sono costantemente controllati

Per rendere più efficace tale impegno, l’Azienda ha promosso un rapporto privilegiato con i bambini. Ad attestarlo, il legame – che si rinnova ormai da quasi cinquant’anni – con le scuole, attraverso le visite al nostro stabilimento, la realizzazione di materiale didattico e il nostro impegno a fianco degli insegnanti.

Questi ultimi, per il ruolo fondamentale che svolgono nell’educazione e nella crescita dei bambini, sono i destinatari di periodici seminari di formazione

L’iniziativa, condivisa da Coldiretti, intende portare tra i banchi di scuola l’educazione alimentare come spunto di riflessione e importante momento per la crescita. In tal senso il nostro impegno è volto a facilitarne l’apprendimento attraverso gli strumenti e le informazioni utili al lavoro di insegnanti e di quanti operano nella ristorazione collettiva. Pertanto il nostro programma presenta relatori esperti nel campo della dietetica, nell’igiene e nutrizione, della pediatria... insieme per la salute degli adulti di domani.

L’appuntamento di quest’anno è incentrato sull’esperienza sensoriale che, purtroppo, si sta perdendo nei ritmi e nelle consuetudini della società moderna. L’intento è quello di far riscoprire i sapori e, al contempo, portare a distinguere la qualità e la sicurezza degli alimenti, utilizzando la vista, il tatto, il gusto, l’olfatto e l’udito. Un ritorno al passato, ai cibi genuini, alla semplicità, all’attenzione per la propria salute e, non ultima, alla gioia di assaporare e riconoscere gli alimenti.

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 doppio scorrimento: la campagna che si apre alla città, attraverso iniziative come 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 per intanto nel sistema economico nazionale e poi 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.

Non a caso Coldiretti, dallo scorso anno, partecipa al progetto Diderot della Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, proponendo agli insegnanti un percorso didattico intitolato “La fattoria come aula”, nel quale gli alunni delle scuole dell’obbligo vengono invitati a scoprire il territorio attraverso le fattorie didattiche, luoghi concreti di apprendimento, laboratori vivi per esperienze dirette di osservazione, studio, uso dei sensi, raccolta di materiali, partecipazione a fasi di lavorazione, trasformazione e degustazione di prodotti tipici. In questo modo, agli alunni vengono offerti percorsi di conoscenza attiva del territorio e dell’ambiente rurale al fine di concretizzare il rapporto che unisce il territorio, l’ambiente e il paesaggio all’agricoltura e alla fatica degli uomini che la praticano.

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.

Riccardo Chiabrando, *Presidente Coldiretti Torino*

Mangiare con i sensi...
per scoprire Igiene e Sicurezza tra i colori e i sapori della corretta alimentazione.

P R O G R A M M A

1° INCONTRO Martedì 10 marzo 2009 ore 15,30-18; replica 28 aprile
Accoglienza e presentazione corso da parte dell'Amministratore Delegato
della Centrale del Latte **Riccardo Pozzoli**,
del Direttore Generale Regionale del MPI Ministero Pubblica Istruzione
Francesco De Sanctis,
del Presidente Provinciale Coldiretti **Riccardo Chiabrando**

ore 15.45: Educazione alimentare per conoscere la composizione, l'igiene e la sicurezza degli alimenti
Vincenzo Gerbi, Presidente del Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari dell'Università di Torino e Presidente
Commissione Tecnico Scientifica Ristorazione Scolastica del Comune di Torino

ore 16.45 MILK BREAK

ore 17.00 I Gruppi alimentari, base delle scelte consapevoli...con i sensi

Augusta Palmo, Direttore Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica, Azienda Sanitaria Ospedaliera
San Giovanni Battista di Torino

2° INCONTRO Martedì 17 marzo 2009 ore 15,30-18; replica 5 maggio
Apertura dell'Assessore all'Istruzione e Formazione
della Regione Piemonte **Giovanna Pentenero**
e dell'Assessore all'Istruzione della Provincia di Torino **Umberto d'Ottavio**

**ore 15.45 I sensi, a priori garanti della sicurezza, quando ben educati sono strumenti di corrette scelte
di stili di vita per crescere bene**

Nico Maria Sciolla, Pediatra di Famiglia, Segretario FIMP Torino

Ore 16.45 MILK BREAK

ore 17.00 Il cibo: giocare con i sensi per un corretto comportamento alimentare

Enrico Rolla, Psicologo, specialista dinamica comportamentale e disturbi dell'alimentazione

3° INCONTRO Martedì 24 marzo 2009 ore 14.30-18; replica 12 maggio
dell'Assessore al Sistema Educativo della Città di Torino **Luigi Saragnese**

**ore 14.30 Visita alla Centrale del Latte, al Laboratorio Chimico e a seguire
intervento in sala incontri**

Denis Avanzi, responsabile Controllo Qualità Centrale del Latte di Torino

ore 16.00 saluti istituzionali

ore 16.15 La Qualità è salute

Mauro d'Aveni, responsabile Qualità Coldiretti Torino

Ore 16.45 MILK BREAK

Consegna Attestati di Partecipazione

ore 17.00 Igiene e Sicurezza nell'alimentazione sono importanti: questione di "cibo" e di "sensi"

Lucia Bioletti, SIAN Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Collegno (To), dietista docente al Corso di Laurea in
Dietistica dell'Università degli Studi di Torino - Facoltà di Medicina e Chirurgia coordinato dalla dietista Luciana
Zoppè

[LE RELAZIONI SARANNO SCARICABILI DAL SITO](http://www.centralelatte.torino.it)
www.centralelatte.torino.it

A Tutti i partecipanti verranno consegnati a fine seminario

- **OMAGGIO PRODOTTI DEGUSTAZIONE**
- **ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE**



SCHEDA ISCRIZIONE

SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI

Inviare alla Segreteria Organizzativa EXPLAN (tel. 0114335705) entro il 5 Marzo 2009, via fax (011.3822448), via posta (10138 Torino, via G. Somis 8) o e-mail (explan@infoteam3.it) e l'iscrizione è **automaticamente confermata**.

Mangiare con i sensi...
per scoprire Igiene e Sicurezza
tra i colori e i sapori della corretta alimentazione.

3 incontri a ingresso libero, su iscrizione
martedì 10 - 17 - 24 marzo 2009

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 (e timbro della Scuola) _____