

alimentari nell'ambito della mensa.

3. “Cultura dell'alimentazione”: progetto biennale (2010/2012) destinato agli alunni del Circolo Didattico di Ariccia e ai loro genitori. Hanno partecipato 9 sezioni della scuola dell'infanzia e 6 della scuola primaria per un totale di circa 321 alunni. Sono stati realizzati 30 incontri con gli alunni (un incontro ad anno per ogni classe) ed 2 informativi con i genitori.

4. “L'ABCibo della salute una scuola tutta da gustare”: progetto triennale, attualmente in corso, iniziato nell'anno scolastico 2012/2013. Rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria l'Istituto Suore di Carità Immacolata Concezione d'Ivrea di Rocca di Papa e ai loro genitori.

Partecipano all'iniziativa 2 sezioni dell'infanzia e 5 classi della primaria per un totale di circa 127 alunni.

Ad oggi sono stati realizzati 2 incontri per ogni classe e due incontri con i genitori, di cui 1 ad inizio anno per presentare il progetto ed 1 a chiusura per riportare l'esperienza e raccogliere osservazioni.

5. “Sicurezza Alimentare”: progetto biennale (2013/2015) destinato agli alunni del Liceo Scientifico Vito Volterra di Ciampino (521 alunni delle classi seconde e terze per il primo anno e a 252 alunni delle sole classi terze per il secondo anno).

Sono stati realizzati 3 incontri in plenaria, due il primo anno e uno il secondo e due incontri di laboratorio per ciascuna classe (uno il primo anno, uno il secondo). Nel corso del secondo anno l'iniziativa è stata affiancata da un progetto di alternanza scuola – lavoro che ha permesso agli studenti di una terza ad indirizzo sperimentale di respirare l'aria dei laboratori del nostro Istituto.

6. “L'ABC di una sana e corretta alimentazione”: progetto biennale (2013/2015) realizzato presso l'Istituto Comprensivo Castelverde. E' stato programmato un percorso

differenziato per gli alunni di 23 classi della scuola primaria il primo anno e di 28 classi il secondo anno (circa 600 alunni l'anno) e per le loro famiglie. Ogni anno è stato realizzato un incontro per ogni classe su tematiche specifiche e un incontro informativo con i genitori.

7. “L'ABC di una sana e corretta alimentazione” è stato realizzato anche presso l'Istituto Comprensivo Vito Volterra di Ariccia – Plesso Rodari. L'iniziativa è partita nell'anno scolastico 2014/2015 interessando 13 classi della scuola primaria nonché i loro genitori. Sono stati realizzati 2 incontri a classe su temi concordati e a fine un incontro conclusivo con i genitori.

8. “L'ABC di una sana e corretta alimentazione” e **“Sicurezza alimentare”** sono anche i titoli dei progetti proposti presso l'Istituto Comprensivo Rugantino 91 di Roma. Hanno richiesto la nostra collaborazione sia la scuola dell'infanzia (3 sezioni), sia tre seconde classi della scuola media. Sono stati realizzati 2 incontri a classe su tematiche concordate ed è prevista una giornata di chiusura con i genitori.

RISULTATI

Ad oggi i risultati ottenuti sono rilevanti. Oltre ai ringraziamenti dei Dirigenti scolastici e degli insegnanti, l'entusiasmo e la partecipazione di alunni e genitori sono stati notevoli. Inoltre l'attività svolta ha permesso la pubblicazione di 3 articoli su riviste nazionali, la realizzazione di 7 poster e di 2 relazioni presentati in congressi e convegni di spessore nazionale. Infine sono stati redatti 2 tesi di laurea, 4 opuscoli e diverse brochure. Anche gli studenti hanno realizzato disegni, diari alimentari, cartelloni, presentazioni power point e filmati sulle attività svolte.

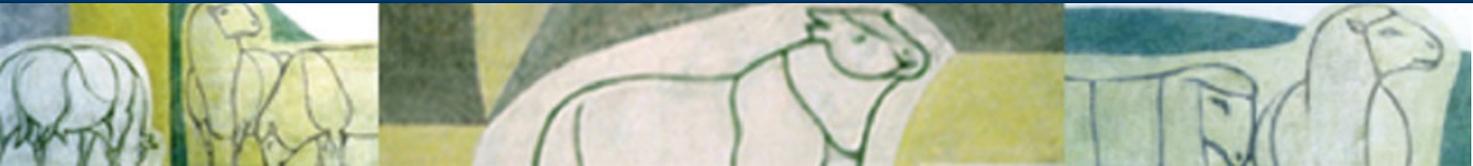
Progetto grafico e impaginazione di Edoardo Fabbroni

Testo a cura di Valeria Morena e Patrizia Leggeri



**Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana - M. Aleandri**

Il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare: UN IMPEGNO DELL' ISTITUTO NELL' EDUCAZIONE ALIMENTARE





La scuola è stata individuata come ambito di intervento prioritario in quanto *“detiene la responsabilità di stimolare e creare conoscenza, consapevolezza, attitudini e abilità tali da influenzare positivamente scelte alimentari e stili di vita salutari”*.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri considera *“strategica l'attività della formazione e la utilizza come uno strumento essenziale per favorire lo sviluppo culturale e professionale del personale proprio e del SSN, nonché per informare e aggiornare l'utenza in merito a problematiche e temi relativi alla sanità pubblica veterinaria ed alla sicurezza alimentare”*.

Recentemente, grazie all'attività svolta dal Centro studi per la Sicurezza Alimentare (CSA), è stata potenziata l'attività formativa rivolta agli studenti. Il Centro Studi, Centro



di Riferimento Regionale che opera all'interno dell'IZSLT, supportato dall'ufficio staff Formazione, Comunicazione e Documentazione, da alcuni anni è impegnato in progetti formativi di educazione alimentare presso Istituti Scolastici per la promozione della salute e più in generale per favorire l'adozione di stili di vita salutari tra i più giovani.

Una campagna di informazione che passa attraverso la rete scolastica rappresenta una valida opportunità, perché responsabilizza i giovani rendendoli consumatori capaci di scelte consapevoli e allo stesso tempo, veicolo di divulgazione in famiglia, della cultura appresa.

LE ATTIVITA' DEL CENTRO STUDI

1. “Gli alimenti: nutrizione, igiene e salute”: progetto di durata biennale (2006/2008) rivolto a 7 classi terze del Li-

ceo Scientifico “Isacco Newton” di Roma.

2. “Alimentazione e cultura”: progetto triennale (2007/2010) rivolto agli alunni dell'Istituto Comprensivo Vito Volterra e del Circolo Didattico di Ariccia nonché ai loro genitori.

Il primo e secondo anno hanno aderito al progetto 26 classi: 7 della scuola media, 11 della scuola primaria, 8 della scuola dell'infanzia, appartenenti ad entrambi gli Istituti; il terzo anno partecipano 18 classi: 7 della scuola primaria e 11 dell'infanzia, tutte del Circolo Didattico.

Sono stati realizzati 33 incontri e nell'ultimo anno anche 3 visite guidate presso l'IZSLT. Nell'ambito del progetto è stata svolta anche Valutazione igienico-sanitaria del servizio di ristorazione presso le scuole e un'attività di sorveglianza nutrizionale mediante la rilevazione degli scarti

