

RISCHIO ALIMENTARE: STUDENTI PROTAGONISTI ATTIVI DELLA COMUNICAZIONE

Stefano Saccares¹, Patrizia Leggeri¹, Antonella Bozzano², Emiliano Fedele², Patrizia Gradito², Marzia Romolaccio², Valeria Morena¹

¹ Centro Studi per la Sicurezza Alimentare (CSA) dell' Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri (IZSLT);
² Ufficio di Staff Formazione, Comunicazione e Documentazione dell' IZSLT

INTRODUZIONE

Contenere il rischio alimentare e promuovere iniziative utili alla formazione del consumatore coinvolge trasversalmente e con differenti ruoli produttori, consumatori, istituzioni e mondo scientifico. Per una comunicazione tempestiva, chiara ed efficace nel settore della sicurezza alimentare si deve partire dalla comprensione della percezione dei rischi da parte delle diverse fasce di consumatori. Gli strumenti per informare possono essere diversi e scelti in funzione del contenuto e del pubblico di riferimento, nelle forme e modalità con le quali i destinatari si informano e comunicano. In questo contesto si inserisce la ricerca corrente - Metodi di comunicazione innovativi indirizzati al consumatore ai fini della scelta e dell'uso "responsabile" degli alimenti - attivata a dicembre 2016.

SCOPO

Scopo del lavoro è presentare la ricerca, i risultati delle fasi preliminari nonché la modalità di lavoro che evidenzia le potenzialità dell'alternanza scuola lavoro (ASL) quale strumento innovativo per favorire la comunicazione intergenerazionale, ponendo le basi per uno scambio di esperienze e crescita reciproca.

MATERIALI E METODI

La ricerca rientra nell'ambito dell'ASL e ha l'obiettivo di sondare la percezione dei rischi associati all'alimentazione in una popolazione di studenti di Roma e provincia per predisporre interventi e/o strumenti utili a supportare gli adolescenti nella gestione dei rischi percepiti. Si compone di più fasi:

1. approfondimento di indagini di valutazione della percezione del rischio alimentare e di strumenti di comunicazione in ambito di sicurezza alimentare; 2. individuazione del campione; 3. elaborazione di un questionario conoscitivo e somministrazione ad un gruppo ristretto di professori e studenti per testarne impostazione e chiarezza; 4. indagine conoscitiva su tutto il campione selezionato; 5. elaborazione dati; 6. organizzazione di focus group finalizzati all'approfondimento di quanto emerso; 7. analisi di dati e informazioni ottenuti nelle due fasi conoscitive; 8. individuazione e realizzazione di strumenti per informare i destinatari; 9. ripetizione delle indagini per testare l'efficacia degli interventi; 10. trasferimento e diffusione dei prodotti.

Partecipano alla ricerca 3 istituti scolastici per un totale di circa 3000 studenti. Tra questi sono stati selezionati 95 ragazzi che hanno collaborato all'elaborazione del sondaggio nonché all'individuazione e realizzazione della modalità di somministrazione dello stesso.

RISULTATI

3. Quando scegli un alimento a quali aspetti dai importanza (inserisci una x nella casella corrispondente)?

Aspetto	Per niente	Poco	Molto
Confezione (materiale, integrità ecc)			
Pubblicità			
Modalità di preparazione (artigianale, industriale, casalinga)			
Origine e/o provenienza			
Etichettatura			
Conservazione adeguata sul punto vendita o di somministrazione (temperatura, igiene delle superfici)			
Igiene degli operatori (per i prodotti da banco o addetti al servizio di somministrazione)			
Aspetto (colore ecc)			
Proprietà nutrizionali e/o salutistiche (calorie, grassi, zuccheri, fibre, ecc)			
Data di scadenza			
Stagionalità			
Sapore			
Consuetudine/ abitudine			
Passa parola			
Prezzo			

1

Immagine 1: alcuni quesiti del sondaggio

10. Con che frequenza parli di malattie trasmesse da alimenti a scuola?

Mai	Qualche volta	Spesso
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

11. Come consideri la tua alimentazione?

Poco	Abbastanza adeguata	Adeguate
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

12. Su cosa vorresti essere informato (max 3 scelte)?

- Aspetti nutrizionali
- Produzione degli alimenti
- Conservazione e manipolazione degli alimenti
- Malattie trasmesse da alimenti
- Modalità di consumo degli alimenti

13. Con quale mezzo vorresti essere informato (max 3 scelte)?

- Progetto scolastico
- Seminario su tema specifico
- Whatsapp
- Social network
- App
- Opuscolo/brochure
- Gioco da tavola
- Gioco su dispositivo informatico
- Filmato
- Fumetto



Come funziona?

Terza schermata

Sì

“Clicca per andare al sondaggio”

Altra

Accesso alla quarta schermata

Altrimenti sì

“Invita un amico”

Altra

Selezionare il contatto a cui inviare il link del sondaggio online

Clicca per andare al sondaggio

Invita un amico

Immagine 2: un passaggio dell'applicazione

CONCLUSIONI

Gli studenti, rispondendo al sondaggio e confrontandosi nei focus group, ci suggeriranno, tra le altre cose, gli aspetti che considerano importanti quando scelgono un alimento, i pericoli che ritengono più importanti per la salute, le malattie a trasmissione alimentare che conoscono, su cosa vorrebbero essere informati e il mezzo che ritengono più adatto per la comunicazione agli adolescenti. Infine, gli stessi studenti saranno coinvolti nella progettazione e realizzazione del prodotto/strumento da loro individuato, coerente alle loro esigenze e attitudini, per informare i giovani consumatori e favorire comportamenti consapevoli nella gestione del rischio alimentare.

RINGRAZIAMENTI

I nostri ringraziamenti al personale docente e agli studenti del Liceo Scientifico I. Newton di Roma, del Liceo Scientifico V. Volterra di Ciampino, dell' Ist. Superiore L.go Brodolini di Pomezia per il prezioso e indispensabile contributo.