



PROMUOVERE LA SALUTE A SCUOLA. SINERGIE DI RETE

PRESENTAZIONE DEL CATALOGO
DELL'OFFERTA FORMATIVA 2023-2024

21 novembre 2023
15.00 - 17.30

Sede: I.T.T.S. Alessandro Volta
Aula Magna, Via Assisana 40/E- Perugia



Regione Umbria



PREVENZIONE UMBRIA
onehealth

U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Cinzia Mari



**Alessandro
Volta**



Regione Umbria



• "IO ...DI_{co} O_k"

- ***Tema di salute:*** utilizzo del sale iodato nell'alimentazione
- ***Destinatari:*** Docenti e alunni Scuole primarie e secondarie di primo livello e Ristorazione Collettiva

Obiettivi

- Il progetto intende sensibilizzare sull'importanza dell'assunzione quotidiana dello iodio attraverso l'alimentazione nonché la riduzione del consumo di sale, preferendo l'utilizzo del sale iodato per l'adozione di comportamenti alimentari salutari.
- In particolare
 - ✓ Promuovere la iodoprofilassi nelle scuole e nella ristorazione collettiva, comprese le mense scolastiche
 - ✓ Promuovere l'utilizzo di meno sale ma iodato e di alimenti naturalmente ricchi di Iodio
 - ✓ Formazione sul contenuto di Iodio negli alimenti (pesce marino, latte, ecc)
 - ✓ Conoscenza dei metodi di cottura che provocano il decadimento dello Iodio contenuto negli alimenti.
 - ✓ Valutazione nutrizionale delle eventuali ricette (SIAN)
 - ✓ Dove possibile, realizzazione e degustazione delle ricette proposte (istituti alberghieri)
 - ✓ Redazione opuscolo/brochure informativa



Metodologia

- Le attività del progetto prevedono l'adesione delle scuole primarie e secondarie alla campagna di sensibilizzazione sul consumo di Iodio. Sarà compito dei servizi IAN formare i docenti delle scuole e gli OSA della ristorazione sull'alimentazione comprendente alimenti naturalmente ricchi di Iodio, sull'abbattimento dello Iodio in base al metodo di cottura nonché sulla promozione dell'abbattimento del consumo giornaliero di sale.
- Sarà cura dei docenti trasferire le informazioni agli alunni anche mediante attività pratiche dedicate alla creazione di ricette salutari da realizzarsi con gli alimenti ad alto contenuto di Iodio. Dove possibile provare a coinvolgere gli Istituti alberghieri per la realizzazione nonché degustazione delle ricette proposte.
- Per la ristorazione collettiva , il progetto prevede la formazione degli operatori da parte dei SIAN, ai quali verrà richiesto di sperimentare le ricette selezionate e preparate con alimenti contenenti Iodio.



Valutazione

- Monitoraggio e valutazione delle attività svolte (formazione, esperienze pratiche, etc) da parte del personale ASL territorialmente competente e dei docenti delle classi coinvolte.





GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Cinzia Mari

