

## A SCUOLA CON GUSTO



Luca Belli \*, Daniela Cimini \*\*, Maria Gabiella Colao \*, Daniel Fiacchini\*\*, Francesca Petruio\*\*, Isabella Romani \*, Pompeo D'Ambrosio \*\*\*

\*Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Asur Marche AV 2 Fabriano; \*\*Servizio Igiene e Sanità Pubblica, Asur Marche AV 2 Fabriano; \*\*\*Servizio Medicina dello Sport, Asur Marche AV 2 Fabriano;

#### INTRODUZIONE

Analizzando i dati emersi dal progetto Okkio alla Salute è evidente come la merenda a scuola è un problema per più di 1 ragazzo su 2. Si è proposto quindi nelle scuole primarie e secondarie dei comuni di Fabriano, Cerreto D'Esi, Genga, Sassoferrato, Serra San Quirico un progetto di educazione alimentare denominato "A Scuola Con Gusto" con l'obiettivo di:

- Aumentare le conoscenze relative al corretto stile di vita in particolare riguardo l'alimentazione e l'attività fisica
- Potenziare le capacità sensoriali dei bambini per avvicinarli ad un consumo piacevole di alimenti dalle proprietà salutari come frutta e verdura
- Permettere l'approccio ad alimenti non particolarmente graditi

Programma di
Educazione
Alimentare nella
scuola
primaria e
secondaria di primo
grado

#### MATERIALI E METODI

Il percorso di educazione alimentare è stato strutturato secondo un modulo base e un modulo avanzato. Il modulo base ha previsto la consegna del Diario delle Merende Salutari a tutti i ragazzi, il monitoraggio del consumo della frutta a scuola un giorno a settimana. Il percorso avanzato ha previsto in aggiunta una serie di interventi interattivi e di laboratori del gusto pianificati insieme agli insegnanti. Il percorso educativo offerto dagli operatori del SIAN, si è basato sul diretto coinvolgimento e contatto del bambino con forme, colori e sapori degli alimenti.

Le informazioni sono state rafforzate da formule di animazione/gioco, applicate in classe dagli operatori sanitari in sintonia con gli insegnanti.

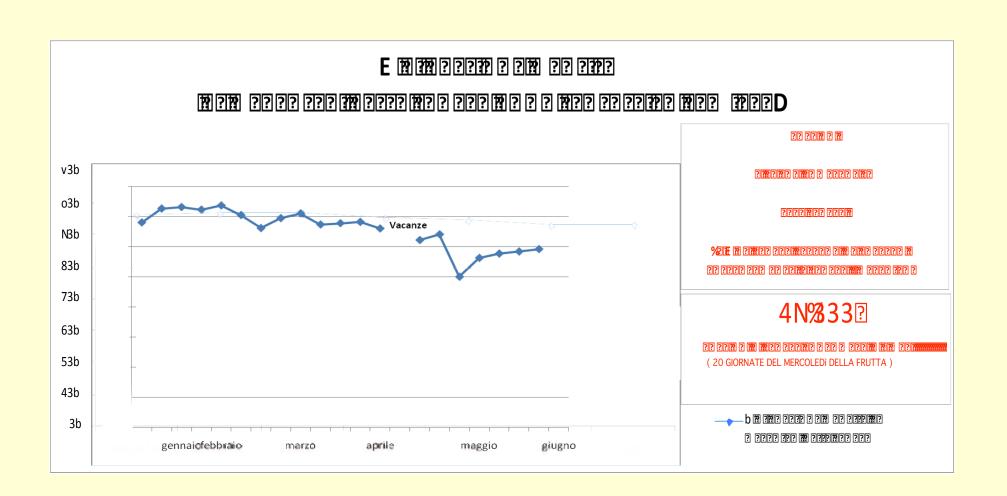
#### RISULTATI

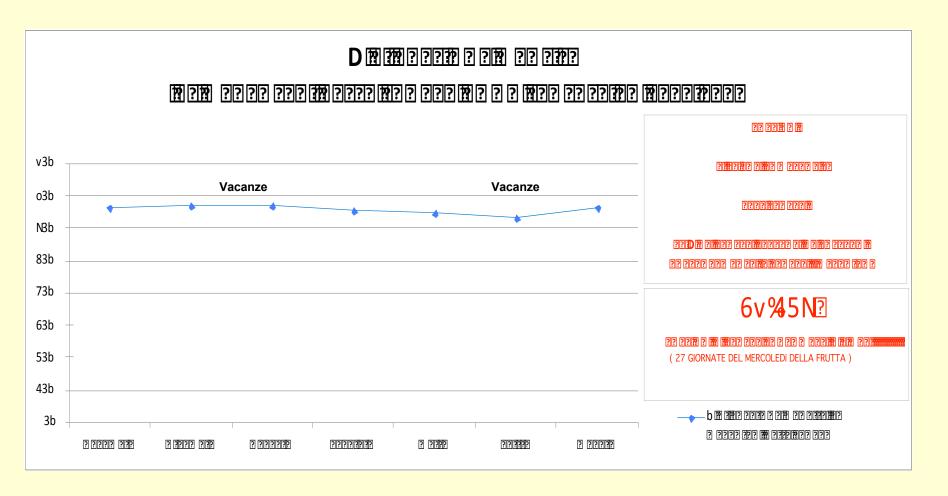
L'iniziativa ha suscitato il pieno coinvolgimento delle scuole e ha permesso ai ragazzi di aumentare le loro conoscenze.

Nel 2009, primo anno di attuazione, si sono avute 1200 adesioni, un consumo di 16000 frutti in 5 mesi e il 65% dei ragazzi che portava costantemente la frutta a scuola almeno un giorno a settimana.

Nel 2010 le adesioni sono aumentate a 2415, con un consumo di 38244 frutti in 7 mesi di progetto e il 67% dei ragazzi che portava costantemente la frutta a scuola almeno un giorno a settimana.

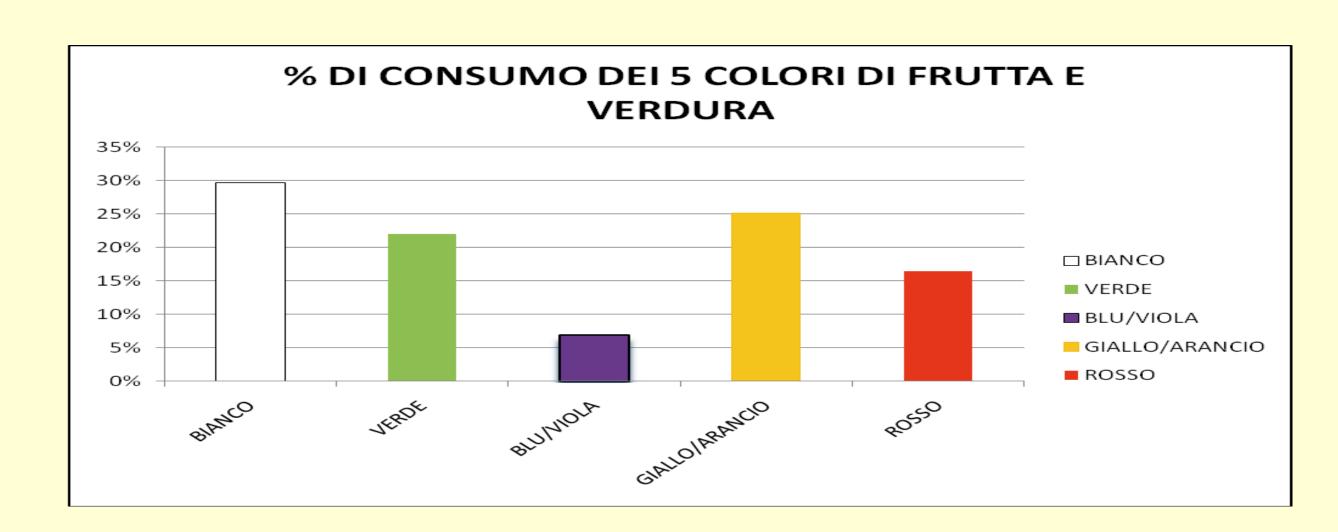
Il progetto ha previsto anche l' informazione sull'importanza dei 5 colori di frutta e verdura per 5 porzioni al giorno. L'indagine condotta per una settimana su un campione ristretto di 100 ragazzi con 1769 porzioni di frutta analizzate, ha evidenziato risultati interessanti.





### CONCLUSIONI

I dati hanno evidenziato come interventi didattici interattivi all'interno di programmi di educazione alimentare possono migliorare i risultati dell'iniziativa. Il coinvolgimento attivo degli insegnanti è sembrato essere un punto fondamentale per la prosecuzione dei progetti negli anni.



# I consigli del Nutrizionista per uno spuntino salutare di metà mattina

Lunedì: frutta fresca di stagione

Martedì: Un pacchetto di cracker integrali o una fettina di pane integrale con prosciutto

Mercoledì: frutta fresca di stagione

Giovedì: Una fettina di pane integrale con un velo di miele o marmellata

Venerdì: Yogurt al naturale o con frutta
Sabato e Domenica: merenda libera "lasciate spazio alla fantasia"

I LABORATORI CON LA FRUTTA

BORATOR/O

JEL GU519