



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

8° SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI SCUOLE DELL'INFANZIA, ELEMENTARI E MEDIE, GENITORI E RAPPRESENTANTI DI CLASSE

Intolleranze o Allergie alimentari?

*Conoscerle per un corretto comportamento alimentare a scuola e a casa,
con la lettura delle etichette e l'attenzione alla filiera*

- percorso teorico pratico e sensoriale -

3 incontri a ingresso libero su iscrizione
martedì 16 e 23 febbraio, 2 marzo 2010
replica ad aprile: martedì 13- 20- 27

Con il Patrocinio richiesto a

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

Con la collaborazione di

ASMAALLERGIE

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

Intolleranze o allergie alimentari?

*Conoscerle per un corretto comportamento alimentare a scuola e a casa,
con la lettura delle etichette e l'attenzione alla filiera*

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 da oltre cinquant'anni- con le scuole, attraverso le visite al nostro stabilimento, la realizzazione di materiale didattico.

Con gli insegnanti, per il ruolo fondamentale che svolgono nell'educazione e nella crescita dei bambini, il dialogo è attivo con periodici seminari di formazione in collaborazione con Coldiretti e con la consulenza di relatori esperti nel campo della dietetica, igiene e nutrizione, della pediatria e allergologia... insieme per la salute degli adulti di domani.

L'appuntamento di quest'anno è incentrato sul problema delle principali patologie correlate all'introduzione di alimenti, con uno specifico **focus sulla differenza tra allergie ed intolleranze**, definizioni ambedue spesso abusate con il rischio di medicalizzare problemi spesso banali, ricorrendo a diete assolutamente ingiustificate. In questo contesto, l'attenta lettura delle etichette e la trasparenza della filiera sono indispensabili non solo per distinguere la qualità e la sicurezza degli alimenti, ma anche per impostare un corretto approccio dietetico quando necessario.

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 due vie: la campagna che si apre alla città con 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 nel sistema economico nazionale e 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.

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*

Intolleranze o allergie alimentari?

*Conoscerle per un corretto comportamento alimentare a scuola e a casa,
con la lettura delle etichette e l'attenzione alla filiera*

P R O G R A M M A

1° INCONTRO Martedì 16 febbraio 2010 ore 15,00-18 (replica 13 aprile)

Accoglienza e presentazione seminario da parte dell'Amministratore Delegato
della Centrale del Latte **Riccardo Pozzoli**,
del Direttore Generale Regionale del Miur Ministero Istruzione Università Ricerca
Francesco De Sanctis,
del Presidente Coldiretti Torino **Riccardo Chiabrando**

ore 15.15 Intolleranze o allergie alimentari: impariamo a riconoscerle nei bambini

Nico Maria Sciolla, Pediatra di Famiglia, Segretario FIMP Torino

ore 16.15 MILK BREAK

ore 16.30: La conoscenza degli alimenti per una scelta consapevole a scuola e a casa

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 17.30: La filiera, sinonimo di qualità e salute

Mauro d'Aveni, responsabile Qualità Coldiretti Torino

2° INCONTRO Martedì 23 febbraio 2010 ore 15,00-18 (replica 20 aprile)

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 15,15 La piramide dei gruppi alimentari, base dell'alimentazione consapevole

Etta Finocchiaro, Dietologa Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica
Azienda Sanitaria Ospedaliera San Giovanni Battista di Torino

ore 16.15 MILK BREAK

ore 16.30 Intolleranze o allergie alimentari? La risposta dell'allergologo

Gianni Cadario, Direttore Struttura Complessa Allergologia e Immunologia Clinica
Azienda Ospedaliera San Giovanni Battista di Torino

ore 17.30 La celiachia, intolleranza permanente in crescita tra i banchi di scuola.

La cucina senza glutine

Lucia Fransos, Dietista AIC Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta -
Referente AFC Alimentazione Fuori Casa

3° INCONTRO Martedì 2 marzo 2010 ore 14.30-18 (replica 27 aprile)

dell'Assessore alle Risorse Educative della Città di Torino **Giuseppe Borgogno**

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, certificazione ISO 22000

ore 15.45 saluti istituzionali

ore 16,00 La lettura delle etichette: vademecum per gli acquisti di chi è intollerante o allergico

Luciana Zoppé, Coordinatore Corso di Laurea in Dietistica dell'Università Studi di Torino, Facoltà di
Medicina e Chirurgia e **Lucia Bioletti**, Docente Corso di Laurea in Dietistica Università Studi
di Torino - Dietista SIAN Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Collegno (To)

ore 17.00 Percorso sensoriale su prodotti lattiero caseari

Giuseppe Zeppa, Ricercatore e Docente Analisi Sensoriali della Facoltà di Agraria
dell'Università Studi di Torino

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

A Tutti i partecipanti verranno consegnati a fine seminario

- **OMAGGIO PRODOTTI CENTRALE DEL LATTE DI TORINO IN DEGUSTAZIONE**
- **ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE**



SCHEDE ISCRIZIONE

SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI

Inviare alla Segreteria Organizzativa EXPLAN (tel. 0114335705) entro il 12 febbraio 2010, via fax (011.3822448), via posta (10138 Torino, via G. Somis 8) o e-mail (explan@infoteam3.it) e l'iscrizione è automaticamente confermata.

*Intolleranze o allergie alimentari?
Conoscerle per un corretto comportamento alimentare a scuola e a casa,
con la lettura delle etichette e l'attenzione alla filiera*

3 incontri a ingresso libero, su iscrizione
Martedì 16- 23 febbraio e 2 marzo 2010

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)
