



in collaborazione con



**Laboratorio Territoriale per l'Educazione Ambientale
della Provincia e del Comune di Asti**

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

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

**Mangiare con i sensi...
per scoprire Igiene e Sicurezza
tra i colori e i sapori della corretta alimentazione.
-percorso teorico pratico e sensoriale -**

*2 incontri a ingresso libero, su iscrizione
mercoledì 20 e 27 maggio 2009*

Con il Patrocinio di

Regione Piemonte

MIUR Ministero Istruzione Università Ricerca, Direzione Generale Regionale
Ufficio Scolastico Provinciale di Asti



POLO UNIVERSITARIO
ASTI STUDI SUPERIORI

Sede degli incontri:

Polo Universitario Asti Studi Superiori
Via G. Testa 89, Asti

www.centralelatte.torino.it

Segreteria Organizzativa:

Explan Relazioni Esterne

tel 011 4335705, Liliana Panza 3398406277, fax 011 3822448

Mangiare con i sensi...
per scoprire Igiene e Sicurezza tra i colori e i sapori della corretta alimentazione.

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 ormai da quasi cinquant’anni – con le scuole, attraverso le visite al nostro stabilimento, la realizzazione di materiale didattico e il **nostro impegno a fianco degli insegnanti**.

Questi ultimi, per il ruolo fondamentale che svolgono nell’educazione e nella crescita dei bambini, sono i destinatari di periodici seminari di formazione

L’iniziativa, condivisa da Coldiretti, intende portare tra i banchi di scuola l’educazione alimentare come spunto di riflessione e importante momento per la crescita. In tal senso il nostro impegno è volto a facilitarne l’apprendimento attraverso gli strumenti e le informazioni utili al lavoro di insegnanti e di quanti operano nella ristorazione collettiva. Pertanto il nostro programma presenta relatori esperti nel campo della dietetica, nell’igiene e nutrizione, della pediatria... insieme per la salute degli adulti di domani.

L’appuntamento di quest’anno è incentrato sull’esperienza sensoriale che, purtroppo, si sta perdendo nei ritmi e nelle consuetudini della società moderna. L’intento è quello di far riscoprire i sapori e, al contempo, portare a distinguere la qualità e la sicurezza degli alimenti, utilizzando la vista, il tatto, il gusto, l’olfatto e l’udito. 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

L’agricoltura. Luogo di saperi e di cibo.

Da alcuni anni vi è un crescente interesse all’agricoltura ed al cibo, sempre di più sono le riviste ed i programmi televisivi che hanno seppur in modo diverso come temi l’agricoltura ed il cibo in generale .

In questo tema, l’agricoltura si inserisce sia con i suoi antichi saperi, sia con i prodotti tipici e sia con le nuove tecniche produttive, e può contribuire a riscoprire una corretta alimentazione.

Può essere esempio di riscoperta del mangiare con i sensi, può far recuperare un giusto rapporto con la stagionalità della produzione, può determinare il giusto rapporto tra il “produrre” ed il “mangiare” .

Inoltre, può essere di supporto anche al mondo della scuola come momento di apprendimento utilizzando la fattoria come aula.

Infatti, la nascita degli **agriturismi**, il continuo aumento di **fattorie didattiche** ed in ultimo anche gli **agri-asili** , sono proprio la dimostrazione di quanta disponibilità c’è da parte del mondo agricolo e di quanto interesse esiste intorno al mondo dell’agricoltura .

Ciò rafforza il legame con una corretta alimentazione ed è anche finalizzato a non disperdere le conoscenze legate al cibo e a tutto quanto ruota intorno ad esso.

Tutte queste iniziative, integrate anche ad altre che comunque hanno lo scopo principale di avvicinare il mondo agricolo produttivo al consumatore, fanno parte di quel più grande progetto chiamato **Campagna Amica**.

Maurizio Soave, Presidente Coldiretti Asti

Mangiare con i sensi...
per scoprire Igiene e Sicurezza tra i colori e i sapori della corretta alimentazione.

P R O G R A M M A

1° INCONTRO Mercoledì 20 maggio 2009 ore 15-17.30

Accoglienza e presentazione corso da parte dell'Amministratore Delegato
della Centrale del Latte di Torino **Riccardo Pozzoli**
del Presidente Coldiretti di Asti **Maurizio Soave**

ore 15.15 Educazione alimentare per conoscere la composizione, l'igiene e la sicurezza degli alimenti

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 16.15 MILK BREAK

ore 16.30 Alimentazione e ambiente e salute: la prevenzione passa attraverso i sensi e la sicurezza

Maria Luisa Amerio, Direttore di Struttura Complessa di Dietetica e Nutrizione Clinica, Asl Asti

2° INCONTRO Mercoledì 27 maggio 2009 ore 15-17.30

Apertura del Dirigente dell'Ufficio Scolastico Provinciale di Asti **Francesco Contino**,
del Referente del Laboratorio Territoriale per l'Educazione Ambientale della Provincia e del Comune di Asti
Roberto Genta del Servizio Istruzione del Comune di Asti

ore 15.15 Igiene e Sicurezza nell'alimentazione sono importanti: questione di "cibo" e di "sensi"

Lucia Bioletti, SIAN Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Collegno (To), dietista docente al Corso di Laurea in
Pietistica Università degli Studi di Torino, Facoltà di Medicina e Chirurgia coordinato dalla dietista Luciana Zoppé

ore 16.15 MILK BREAK

ore 16.30 La Centrale del Latte di Torino, il suo Laboratorio Chimico e la Produzione

Denis Avanzi, responsabile Controllo Qualità Centrale del Latte di Torino

Ore 17.00 Usiamo i sensi dal mondo agricolo alla tavola, per una corretta e sicura alimentazione

Luigi Franco, Responsabile Area Economica Coldiretti Asti

LE RELAZIONI SARANNO SCARICABILI DAL SITO

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**



in collaborazione con



**Laboratorio Territoriale per l'Educazione Ambientale
della Provincia e del Comune di Asti**

SCHEMA ISCRIZIONE

SEMINARIO DI FORMAZIONE PER INSEGNANTI

Inviare alla Segreteria Organizzativa EXPLAN (tel. 0114335705) entro il 18 Maggio 2009, via fax (011.3822448), via posta (10138 Torino, via G. Somis 8) o e-mail (explan@infoteam3.it) e l'iscrizione è **automaticamente confermata**.

Mangiare con i sensi...
per scoprire Igiene e Sicurezza
tra i colori e i sapori della corretta alimentazione.
2 incontri a ingresso libero, su iscrizione
mercoledì 20 e 27 maggio 2009

Sede degli incontri:
Polo Universitario Asti Studi Superiori
Via G. Testa 89, Asti

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 Scuola) _____