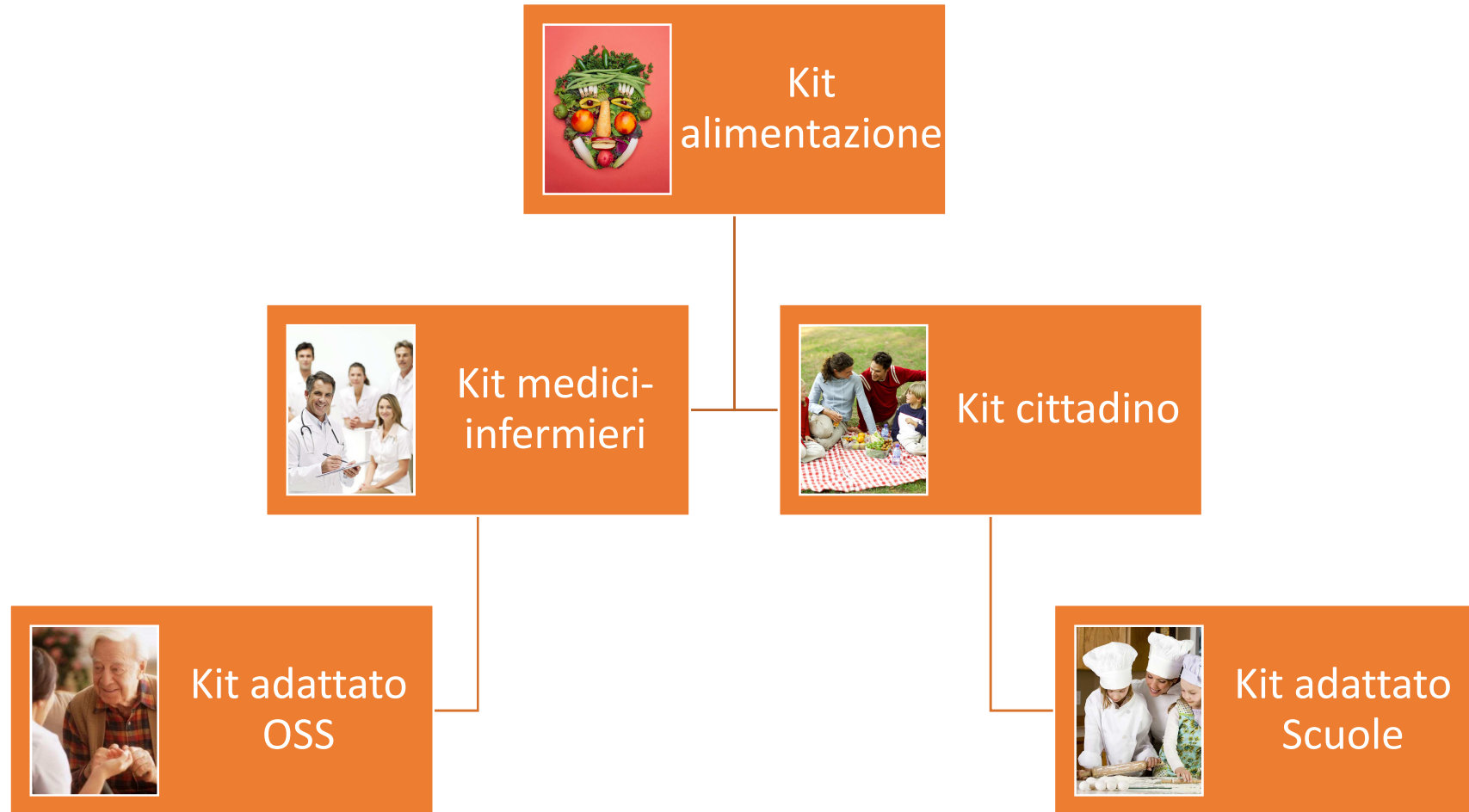




# Kit alimentazione

Scuola Centrale Formazione

# Composizione



# Kit area sanitaria – socio sanitaria



## Kit medici e infermieri

- Materiale informativo a slide
- Metodologia divulgativa
- Approfondimenti

## Estensione OSS e Assistenti Familiari

- Progetto didattico
- Consigli dietetici per anziani e prevenzione CVD secondaria



# Kit medici-infermieri



## MATERIALE INFORMATIVO A SLIDE

- **Referente: BARDUCCI**  
Tema: gastronomia «alternativa»:
  - Slide sale e salute (8-10)
  - Slide carboidrati, zuccheri e salute (8-10)
  - Slide grassi e salute (8-10)
  - Slide su prodotti specifici (pro-prevenzione cvd): 5-6
  - Linee guida: risposte semplici a domande chiave – sana alimentazione (10-15)



## METODOLOGIA DIVULGATIVA

- **Referente: PRESSATO**
  - *PREMESSA: Come proporre le informazioni del kit ai cittadini: **METODOLOGIA DIVULGATIVA** in relazione al modello organizzativo*
    - **A) GRUPPO**
    - **B) SINGOLO**
  - Calcolo rischio CVD: scegliere il target di utenti cui rivolgere consigli specifici e iniziative di prevenzione: **MEDICINA DI OPPORTUNITÀ**
  - Consigli secondo metodologia del **COUNSELLING BREVE**
  - Linee guida: risposte semplici a domande chiave – malattie CVD



## APPROFONDIMENTI

- **Referente: SACENTI**
  - linkografia linee guida e dati epidemiologici,
  - Linkografia materiali per i cittadini,
  - Linkografia progetti educativi

# Note sul Kit medici-infermieri

## MATERIALE INFORMATIVO A SLIDE

### Referente: **BARDUCCI**

Il prodotto sono delle SLIDE (distribuite su FILE) che contengono informazioni da divulgare ai cittadini

Le slide contengono

- messaggi sintetici (ad alto impatto comunicativo)
- Dati
- Immagini evocative / grafici

Le stesse informazioni saranno sintetizzate nel kit per i cittadini in forma di schede A4 Fronte/retro

*Indicativamente: 750 caratteri (spazi inclusi) x circa 10-15 slide per argomento.*

*A seconda degli argomenti, questi numeri possono variare di un 20-30% circa.*

PARAMETRI  
DA NON  
RITENERSI  
TASSATIVI!!!

## METODOLOGIA DIVULGATIVA

### Referente: **PRESSATO**

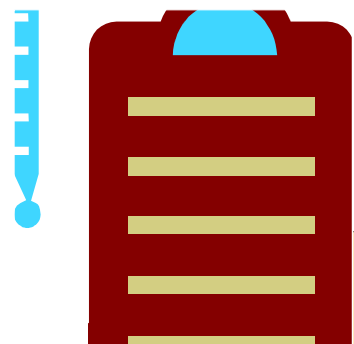
- Il prodotto è un TESTO che contiene metodologia divulgativa
- Link a fonti di informazioni specifiche: ISS (Istituto Superiore Sanità) – Linee Guida sulla prevenzione; Indicatori di rischio e protocolli di medicina di iniziativa /opportunità
- Come utilizzare cartelle informatizzate per monitorare rischio
- **Pillole FAD** sulla metodologia del **COUNSELLING BREVE**

## APPROFONDIMENTI

### Referente: **SACENTI**

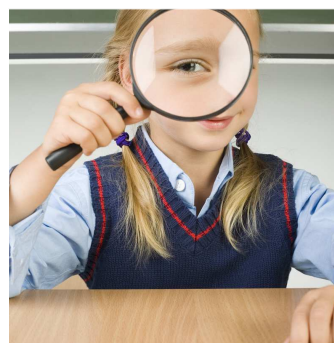
- I link saranno associati ai testi nelle parti rilevanti
- Potrà comunque essere riproposta un riepilogo «ragionato» delle Fonti informative utilizzate e dove reperire informazioni aggiornate

# Estensione OSS e Assistenti Familiari



CONSIGLI PRATICI

- **Referente: BARDUCCI**  
Consigli dietetici per anziani e persone in prevenzione CVD secondaria
- DA DISTRIBUIRE ANCHE IN FORMA CARTACEA



PROGETTO  
DIDATTICO

- **Referente: SACENTI**
  - Piano degli incontri
  - Approccio metodologico
  - Unità didattiche (a schede)
- DA DISTRIBUIRE SU FILE

# Kit cittadini e scuole



## Kit cittadini

- Materiale informativo a schede (scienze degli alimenti) (CARTACEO)
- Depliant informativo (CARTACEO)
  - Perché?
  - Come?
  - Con chi?
  - Link

## Estensione Scuole

- Progetto didattico (SUPPORTO ELETTRONICO)
- Slide Processi di trasformazione
- Slide Bilanci nutrizionali e Abbinamenti
- Slide e ricette: Consigli Gastronomici (Creazione di un menù , scelta alimenti e cotture)
- LE SLIDE SARANNO DISTRIBUITE SU SUPPORTO ELETTRONICO



# Kit cittadini



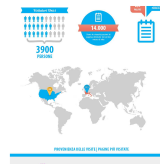
## MATERIALE INFORMATIVO A SCHEDE

- Referente: **DALLA ROSA**
- Schede **alimenti base**: bevande, latticini, carne, vegetali e frutta, carni e derivati, prodotti ittici, pane e pasta...
- Scheda «**leggere le etichette**»
- Scheda «consigli per una **cottura** dei cibi amica del cuore»



## DEPLIANT INFORMATIVO – SEZ.1

- Referente: **BARDUCCI**
- COSA ?**  
Consigli pratici per mangiare sano:
- **Piramide alimentare**
- COME?**
- **Fabbisogno calorico**



## DEPLIANT INFORMATIVO – SEZ. 2

- Referente: **PRESSATO**
- PERCHÉ ?**
- Perché mangiare sano? (rapporto dieta – rischio CVD, epidemiologia, rischi..., sindrome metabolica, [tumori, altre malattie])
- **QUESTIONARIO SUL RISCHIO CVD**
- CON CHI?**
- A chi chiedere consiglio



## DEPLIANT INFORMATIVO – SEZ. 3

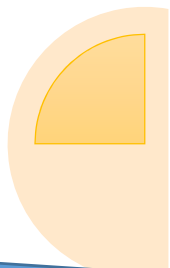
- Referente: **SACENT**
- LINK**
- linkografia **materiali informativi**
- Linkografia **campagne, attività, risorse e servizi**



# Note sul Kit cittadini

NON SONO  
PARAMETRI DA  
TENERSI TASSATIVI!!!

## MATERIALE INFORMATIVO A SCHEDE

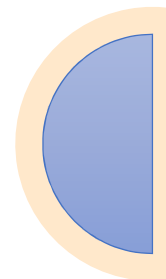


**Referente: DALLA ROSA**

**Materiale a stampa formato A4  
fronte/retro (CARTACEO).**

*Indicativamente 5.000 caratteri  
per scheda (spazi compresi)*

- Carni fresche
- Carni trasformate
- Prodotti ittici
- Latticini
- Frutta
- Verdura
- Olio
- Bevande
- Pane e Pasta (10.000 caratteri)
- Leggere le etichette
- Consigli di cottura



## DEPLIANT INFORMATIVO – sez.1-2-3

**Referenti: BARDUCCI,  
PRESSATO, SACENTI**

**Materiale a stampa  
Formato A3 Fronte/retro  
(CARTACEO)**

# Estensione scuole ristorazione

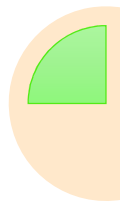


## SLIDE PROCESSI DI TRASFORMAZIONE

Referente: **DALLA ROSA**

- Slide **Processi di trasformazione** dall'origine delle materie prime agli alimenti trasformati
- *Indicativamente: 750 caratteri (spazi inclusi) x circa 10-15 slide*
- **FORMATO ELETTRONICO**

PARAMETRI DA **NON** RITENERSI TASSATIVI!!!



## SLIDE CONSIGLI PRATICI

Referente: **BARDUCCI**

Consigli pratici per mangiare sano:

- **bilanci nutrizionali**,
- criteri di **scelta e abbinamento** degli alimenti
- *Indicativamente: 750 caratteri (spazi inclusi) x circa 10-15 slide*
- **FORMATO ELETTRONICO**

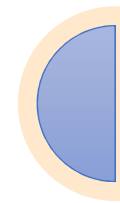
PARAMETRI DA **NON** RITENERSI TASSATIVI!!!



## SLIDE E RICETTE

Referente: **MICHELUTTI**

- Tra tradizione e innovazione: Creazione di un **menù** a basso rischio CVD
- Qualità gastronomica e salute: **scelta alimenti** e ricette pratiche: **cottura** e **condimento** dei cibi
- **FORMATO ELETTRONICO**

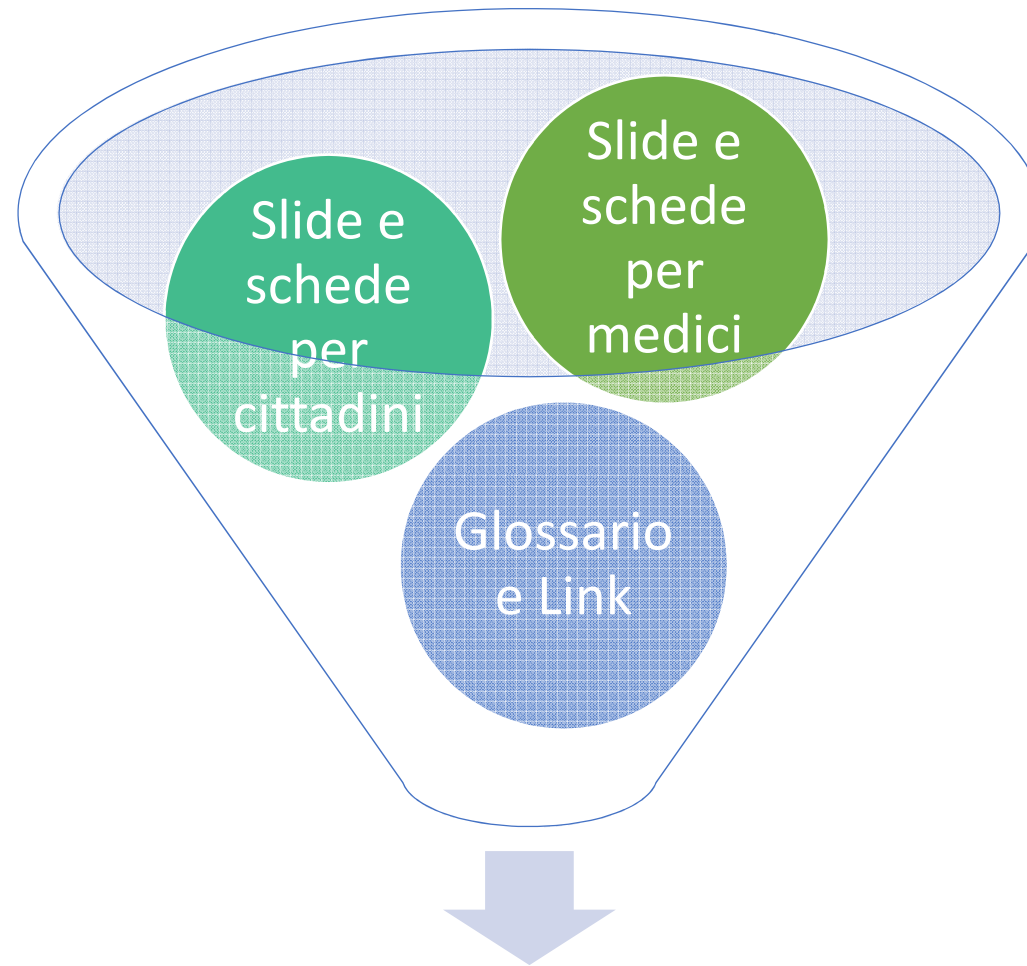


## PROGETTO DIDATTICO

Referente: **SACENTI**

- **Piano degli incontri**
- **Approccio metodologico**
- **Unità didattiche** (a schede)
- **FORMATO ELETTRONICO**

# Manuale formatori



Manuale formatori

# Progetto didattico operativo

materiale a schede

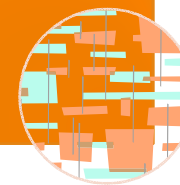
- Numero incontri
- Distribuzione temporale
- Sedi

Piano degli  
incontri



- Metodologia / modello didattica proposta
- Setting d'aula

Approccio  
metodologico



- Durata
- Obiettivi
- Attività
- Figure professionali
- Materiali

Unità  
didattica

# Depliant informativo per i cittadini

edizione 1



## COSA?

Nutrienti, calorie e piramide alimentare



## COME?

- Linee Guida sana alimentazione
- Consigli per una corretta alimentazione

# Depliant informativo per i cittadini

zione 2



## PERCHÉ?

- Dati mortalità/morbilità
- Effetti di una dieta sbagliata sulla salute



## CON CHI?

- A chi rivolgersi?

# Depliant informativo per i cittadini

EDIZIONE 3



## FONTI

- Sitografia
- Pubblicazioni



## CREDITS

- Il progetto LYH
- I partner
- Il sito LYH

tempi



❖ **kit cittadino e kit metodologico per medici:**

- ❖ BOZZA entro 15 MAGGIO 2014
- ❖ PRODOTTO COMPLETO entro 31 MAGGIO 2014
- ❖ GRAFICA da completarsi entro 15 GIUGNO 2014

❖ **Adattamento per le scuole:**

- ❖ BOZZA entro 10 GIUGNO 2014
- ❖ PRODOTTO COMPLETO entro 20 GIUGNO 2014

❖ Presentazione kit per le scuole alle feste Artusiane – 26-27 giugno 2014

❖ **10 seminari nelle scuole di ristorazione italiane** in autunno 2014 (200 studenti): sett-dic. 2014

❖ lo stesso kit potrebbe essere adattato al tema degli **OSS**: presentazione a **novembre 2014**

❖ **seminari per i 100 OSS: primo semestre 2015**



# Comitato tecnico scientifico

---

Il comitato tecnico scientifico rappresenterà competenze multidisciplinari che supervisioneranno la realizzazione del kit didattico.

È prevista una riunione del comitato tecnico scientifico per la discussione e validazione dell'impianto del kit.

Al lavoro del Comitato Tecnico Scientifico darà sostanza una funzione operativa che si occuperà della raccolta dei materiali e della loro organizzazione in un kit integrato e organico.

- Medico (Lamberto Pressato – coordinatore scientifico della WP 3 e WP4 SCF)
- Pedagogista (Federica Sacenti – SCF-CEFAL Emilia Romagna)
- Esperto di Tecnologie Alimentari (Casa Artusi – Marco Dalla Rosa)
- Dietista (Comune di Forlimpopoli – Cristina Barducci)
- Cuoco (Amorino Michelutti – Chef e docente cucina – CIVIFORM-associato SCF)

# Credits

---



LOVE **YOUR** HEART



Il progetto è cofinanziato dall'Unione Europea, Strumento di Assistenza Pre-Adesione.

# Estensioni

Manuale formatori: raccolta delle slide e delle schede per medici e cittadini +  
Glossario + Linkografia

## Scuole di ristorazione

PEDAGOGISTA

TECNOLOGO  
ALIMENTI

NUTRIZIONISTA

CUOCO

Progetto  
didattico  
adattato

Slide **Processi di  
trasformazione**  
dall'origine delle  
materie prime  
agli alimenti  
trasformati

Bilanci  
nutrizionali  
Abbinamenti a  
basso rischio  
cardiovascolare

Tra tradizione e  
innovazione:  
Creazione di un  
menù a basso  
rischio CVD

Qualità  
gastronomica e  
salute: scelta  
alimenti e ricette  
pratiche: cottura  
e condimento  
dei cibi

## OSS e Assistenti familiari

PEDAGOGISTA

NUTRIZIONISTA

Progetto  
didattico  
adattato

Consigli dietetici  
per anziani e  
persone in  
prevenzione CVD  
secondaria

# Composizione

## KIT PER IL PERSONALE MEDICO/INFERMIERISTICO:

- **Materiale informativo su:**
  - Alimenti base
  - Processi di trasformazione dall'origine delle materie prime agli alimenti trasformati: provenienza, trattamenti (termici, chimici, additivi...)
  - Qualità del cibo: sensoriale, nutrizionale, sicurezza e salubrità
  - Quantità dei cibi e bilanciamenti
  - Il sale e la salute
  - Gli zuccheri e la salute
  - I grassi e la salute
- **Metodologia divulgativa:** quali informazioni chiave dare; quali «esercizi», «compiti a casa» dare, come strutturare un «ambulatorio per mangiare meglio»...
- **Materiale di approfondimento** (linkografia linee guida e dati epidemiologici, linkografia materiali per i cittadini, progetti educativi, ecc.)

### Set integrato per i corsi OSS

- ❖ **Materiale per i formatori:** manuale per la formazione dei formatori che riprende le informazioni per medici su:
  - ❖ Alimenti
  - ❖ Trasformazione
  - ❖ Qualità
  - ❖ Slide su sale, zuccheri, grassi
  - ❖ Glossario
  - ❖ Linkografia

## KIT PER IL CITTADINO

- **Materiale informativo per i cittadini:** depliant 6 facciate (formato A3 a fisarmonica anche stampabile in A4)
  - esterno informazioni (compresi link ad esperienze di qualità)
  - interno contenuti
- **Schede informative:**
  - Grassi
  - Sale
  - Glicidi
  - Leggere le etichette
  - Cuocere sano
  - Consigli pratici per bambini, adolescenti, adulti, anziani

### Set integrato per le scuole di ristorazione

- ❖ **Materiale per gli insegnanti:** manuale per la formazione degli insegnanti che riprende le informazioni per medici su:
  - ❖ Alimenti
  - ❖ Trasformazione
  - ❖ Qualità
  - ❖ Slide su sale, zuccheri, grassi
  - ❖ Glossario
  - ❖ Linkografia
- ❖ **Progetto didattico:** attività guidate (ricette, attività di gruppo per gli studenti delle scuole di ristorazione)