

• Titolo	Nutrizione, sicurezza alimentare e salute
• Codice	F02/05
• Premessa	L'Organizzazione Mondiale della Sanità definisce così la salute: "La salute non è semplicemente uno stato di assenza di malattie, ma è una condizione dinamica di benessere fisico, mentale e sociale". Questa definizione implica che il livello di salute può essere più o meno elevato e che in ogni caso la condizione di benessere può essere migliorata.
• Target	Studenti scuole elementari, medie inferiori e superiori.
• Durata	20 ore (massimo 20 partecipanti).
• Finalità	Fornire ai partecipanti gli elementi e le informazioni di base sugli aspetti igienici degli alimenti e sulle caratteristiche nutrizionali per valorizzare il concetto di salute, fisica e mentale, rapportato alle abitudini igieniche e alimentari.
• Obiettivi	<p>Il progetto segue due filoni: L'obiettivo principale è di avvicinare i bambini e i ragazzi ai problemi di igiene degli alimenti e alla sicurezza alimentare per prevenire l'insorgenza della diffusione delle malattie trasmesse dagli alimenti.</p> <p>In aggiunta, vi è l'obiettivo di far acquisire la consapevolezza di una corretta educazione alimentare come espressione di un "volersi bene" cominciando dal rispetto del proprio corpo.</p> <p>Affrontare le problematiche giovanili legate all'alimentazione: bulimia ed anoressia.</p>
• Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • I batteri, le intossicazioni e le malattie di origine alimentare; • Le contaminazioni, le fonti dei batteri e le intossicazioni alimentari; • La prevenzione dell'intossicazione alimentare; • L'igiene del personale, la pulizia e la disinfezione; • La conservazione degli alimenti e la rotazione delle scorte. <p>L'attività proposta si compone di 2 interventi svolti in classe della durata complessiva di 5 ore. Al termine verrà somministrato un test di verifica sui concetti di Igiene alimentare e rilasciato un attestato di partecipazione al corso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autostima e benessere mentale; • Aspetti nutrizionali degli alimenti e dell'olio extravergine di oliva; • Disturbi alimentari: anoressia e bulimia. <p>L'attività proposta si compone di 6 interventi della durata complessiva di 15 ore:</p> <ul style="list-style-type: none"> • condivisione dei concetti di autostima e crescita personale; • lezioni frontali sulle problematiche giovanili legate a disturbi alimentari; • dibattiti aperti anche con gli insegnanti.
• Metodologia didattica	Per lo svolgimento delle attività ci si avvale essenzialmente di metodi scientifici e partecipativi conformi agli standard del CIEH (Charter Institute of environmental health), organismo indipendente che dal 1883 assicura i più elevati livelli di formazione professionale. Inoltre dal 1993 collabora con l'Organizzazione Mondiale della Sanità.
• Risorse	Notebook e videoproiettore. Formatori Lachimer certificati CIEH e/o accreditati dalla scuola EMAS/Provincia di Foggia con esperienza decennale di formazione e consulenza sui temi trattati.
• Riferimenti	Lachimer: Sezione Qualità Ambiente e Formazione. Telefono: 0881/721523.

