con il patrocinio del Comune di Asti

in collaborazione con

11° SEMINARIO ANNUALE PER INSEGNANTI
di Scuole dell'Infanzia, Primarie, Secondarie di I e II grado,
genitori rappresentanti di classe, commissioni mensa

Il seminario è valido per il piano di formazione PTOF

-programma a pagina 4-

Obiettivo promuovere la trasversalità dell'Educazione Alimentare, coniugando aspetti scientifici e culturali in linea con il piano didattico di prevenzione e salute a.s. 2018-19

L'ALIMENTAZIONE DEL FUTURO E' GIA' QUI

Dallo studio del bioma umano le indicazioni per una vita sana, dove latte e derivati sono preziosi veicoli dei microrganismi utili

La scienza a tavola: le novità inerenti il microbioma umano, parte importante del nostro patrimonio genetico (bioma) in grado di determinare il buon funzionamento dell'intero organismo, di curarci e proteggerci, se sappiamo alimentarlo adeguatamente. Scopriamone il ruolo con l'aiuto di un mini glossario appositamente realizzato.
E ancora: latte e yogurt -rispetto ad altri alimenti di origine animale- sono posizionati tra quelli suggeriti ad alto consumo nell'attuale piramide alimentare e a basso impatto in quella ambientale.
Latte, frutta, verdura: ritorno a natura e semplicità.
Questi i focus del seminario teso a diffondere fino a rendere virali i corretti stili di vita, integrare la "salute" nel programma scolastico per creare un circolo virtuoso che dagli insegnanti arrivi ai bambini e quindi alle loro famiglie.
Perché la salute si può imparare e l'insegnante è il fulcro del presente e del futuro benessere dei suoi alunni… partendo dal latte, che è l'inizio di ogni storia umana.

Centrale del Latte d'Italia SpA www.centralelatte.torino.it

con il Patrocinio di

REGIONE PIEMONTE

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte

Seminario nell'ambito della Convenzione Coldiretti - Miur

2 incontri pomeridiani a partecipazione libera su iscrizione

Asti mercoledì 3 e 10 aprile 2019, h 15-18

al Polo Universitario Asti Studi Superiori, Piazzale De André

UNI-ASTISS
www.uni-astiss.it
POLO UNIVERSITARIO ASTI STUDI SUPERIORI

Segreteria Organizzativa Explan Relazioni Esterne tel. 0114335705

UNA VITA SANA INIZIA DALLA CONOSCENZA

Nei nostri seminari quest'anno esploreremo il Bioma Umano, per comprendere più da vicino il ruolo di certi alimenti durante l'intero ciclo vitale.

Quest'anno, forti dell'esperienza di 17 edizioni a Torino e 11 ad Asti, nei cicli di seminari rivolti agli insegnanti abbiamo pensato di spingerci ad affrontare temi scientifici, per conoscere più da vicino la meravigliosa macchina umana e la sua capacità di assimilare gli alimenti giusti per tutto il ciclo di vita dell'essere vivente.

Per questo, accompagnati da esperti professori di materie legate al mondo alimentare, importanti ricercatori di istituti scientifici, illustri docenti di dietistica e noti medici della nutrizione, nelle giornate di formazione organizzate da Centrale del Latte di Torino in città e anche ad Asti (2 e 9 aprile a Torino e 3 e 10 ad Asti), scopriremo il funzionamento del "Bioma Umano".

Un tema questo che apparentemente sembrerebbe di difficile comprensione ma che invece, grazie alle spiegazioni dei professionisti invitati ad intervenire ai quattro eventi, si svelerà come chiaro e intuitivo.

Il nostro patrimonio genetico (Bioma) è infatti l'attore fondamentale per il buon funzionamento dell'intero organismo, capace di curarci e proteggerci. Per questo è importante nutrirlo con i giusti alimenti nelle diverse fasi di vita: da neonati a nonni.

Non solo parleremo dell'approccio scientifico a tavola ma anche di alimentazione del futuro, di sostenibilità, di alimenti preziosi, del ritorno al naturale con il latte e i suoi derivati, la frutta e la verdura. L'obiettivo ultimo rimane per noi quello di coinvolgere il corpo docente piemontese perché, attraverso uno strutturato programma formativo, contribuisca alla diffusione della cultura di corretti stili alimentari.

Il docente rappresenta infatti un anello fondamentale della catena virtuosa che lega il mondo scolastico a quello delle famiglie, capace di trasferire concetti e insegnamenti alla base di una vita sana e orientata al benessere.

Si tratterà di un viaggio interessante e la comprensione delle tappe e delle terminologie utilizzate sarà coadiuvata da un mini glossario che insieme agli esperti abbiamo preparato per i partecipanti.

Anche quest'anno abbiamo riscontrato un vivo interesse perché pensiamo che il tema proposto sia fuori dal coro rispetto ad altre proposte formative. Nell'arco di questi anni abbiamo contato oltre 3300 partecipanti e speriamo così di continuare a contribuire alla diffusione della cultura del benessere, a partire dall'alimentazione.

Riccardo Pozzoli
Amministratore Delegato
Centrale del Latte d'Italia SpA

COLDIRETTI
ASTI

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 conoscenza 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 della Coldiretti chiamato Campagna Amica.

Marco Giuseppe Reggio
Presidente Coldiretti Asti

PROGRAMMA e METODOLOGIA

approccio interattivo, esperienze a confronto, laboratorio didattico replicabile in classe

1° INCONTRO Mercoledì 3 aprile 2019 ore 15 inizio - 18 chiusura lavori
Benvenuto dell'Amministratore Delegato di Centrale del Latte d'Italia SpA, Riccardo Pozzoli
e del Presidente di Coldiretti Asti, Marco Giuseppe Reggio
Saluto dell'Assessora all'Istruzione del Comune di Asti, Elisa Pietragalla

ore 15.20 **A scuola di Bioma, Microbioma, Microbiota.**
L'importante posizione di latte e yogurt nell'attuale piramide *alimentare*.
I latticini fonti di antiossidanti.
Etta Finocchiaro, Dietologa, Dirigente Medico SC Dietetica e Nutrizione Clinica AOU Città della Salute e della Scienza di Torino

ore 16.20 MILK BREAK

ore 16.30 **La scienza a tavola. Latte, fermenti lattici, bioma umano, salute, alimentazione del futuro con un occhio alla sostenibilità.**
L'importante posizione di latte e yogurt nell'attuale piramide *ambientale*.
Vincenzo Gerbi, Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Torino - Responsabile scientifico del seminario; Ilario Ferrocino, Ricercatore Dip. Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino

ore 17.30 **Il microbioma: dalla terra al cibo al nostro organismo.**
Luigi Franco, Responsabile Area Tecnico Economica Coldiretti Asti; relatore Marco Chiesa, Responsabile Area Organizzativa Coldiretti Asti

2° INCONTRO Mercoledì 10 aprile 2019 ore 15 inizio - 18 chiusura lavori
Saluti istituzionali richiesti a:
Regione Piemonte, Gianna Pentenero Assessora all'Istruzione, Formazione, Lavoro
MIUR, Leonardo Filippone Dirigente Ufficio Scolastico Provincia di Asti e
Martina Gado Dirigente Ambito Territoriale
Intervento
Comune di Asti, Marinella Gallo Dietista Unità Operativa Mense

ore 15.20 **Latte e derivati: elementi preziosi di salute. Nuove evidenze circa gli effetti salutari della frazione grassa del latte e ruolo della sostenibilità nei sistemi di allevamento.**
Laura Cavallarin, Primo Ricercatore, Responsabile UOS di Torino, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR

ore 16.20 MILK BREAK

ore 16.30 **Alimentazione green. Il ritorno alla natura: latte, frutta, verdura… con gusto. Dalla teoria alla pratica. Come selezionare gli alimenti e cucinarli senza disperderne le proprietà.**
Lucia Bioletti, Docente Corso di Laurea in Dietistica Università Studi di Torino - Dietista SIAN Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Rivoli (To)

LE RELAZIONI SARANNO SCARICABILI DAL SITO www.centralelatte.torino.it

Verranno consegnati a fine seminario
ATTESTATO di PARTECIPAZIONE e DEGUSTAZIONE PRODOTTI