



BARI, 11/10/2019

Numero Protocollo 265123 /UOR- 9

**Ai Dirigenti Scolastici**

Dipartimento di Promozione alla Salute, del  
Benessere e dello Sport per Tutti  
Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità  
Veterinaria  
Igiene Degli Alimenti e Nutrizione  
Regione Puglia

Ref. Regionale USR Puglia per l'Educazione alla  
Salute  
Regione Puglia

Referente Gruppo Interdisciplinare Aziendale  
ASL Bari

Epc Direzione Dipartimento di Promozione alla Salute, del  
Benessere e dello Sport per Tutti  
Regione Puglia

Direz. Gen. Ufficio Scolastico Regionale Regione  
Puglia

Agenzia Regionale Sanitaria Puglia  
Regione Puglia

Sindaci

Assessorato alle Politiche educative, giovanili e alla  
città universitaria

Direzione Generale  
ASL Bari

Direzione del Dipartimento di Prevenzione  
ASL Bari

## Oggetto: “AttivaMente Sani” - Incontro Informativo 21.10.2019

Si invitano le SS.VV. a prendere parte all’incontro di informazione e promozione del programma “Attivamente Sani” che si terrà c/o l’anfiteatro dell’Istituto Comprensivo Gorjux, sito in Via Raffaele Bovio 13, Bari.

Tale programma, presente nel Catalogo Regionale 2019-2020, ha come obiettivo quello di aumentare le competenze di dirigenti scolastici, insegnanti, famiglie e studenti in ambito nutrizionale e di stili di vita, al fine di potenziare fattori di protezione (*life skill, empowerment*) nella popolazione.

### Contenuti generali del progetto “AttivaMente Sani”

La necessità di intervenire sulla situazione nutrizionale della popolazione generale e, in particolare, dei bambini è una priorità fortemente motivata dalla percezione dell’obesità come problema dilagante ed allarmante di salute pubblica.

Per contrastare tale fenomeno, è necessario adottare una combinazione di approcci. La loro efficacia sarà rafforzata da azioni sull’equità, sui determinanti sociali di salute, sull’*empowerment* e sugli ambienti favorevoli.

Le evidenze indicano che i migliori risultati si ottengono nel contesto scolastico, orientati al contrasto sia dei determinanti individuali che familiari e sia di quelli appartenenti all’ambiente di vita: gli approcci integrati che riguardano il benessere dei bambini e lo sviluppo nella prima infanzia producono risultati migliori e più equi sia in termini di salute che di istruzione.

#### 1. “La scuola attivamente progetta e promuove salute” (scuole di ogni ordine e grado)

L’obiettivo specifico del progetto è quello di aumentare le competenze dei dirigenti scolastici, degli insegnanti e delle famiglie in ambito nutrizionale e di stili di vita, al fine di programmare e rendere più efficaci gli interventi di prevenzione e promozione della salute nel *setting* Scuola, con la definizione di un protocollo specifico finalizzato alla promozione delle buone pratiche da implementare, nonché l’attivazione di un modello regionale di “Rete delle Scuole che promuovono salute” basato sul confronto intersistemico tra i referenti della “Scuola” e della “Salute” per una programmazione intersettoriale partecipata.

Una scuola che promuove salute è una scuola che mette in atto un piano educativo strutturato e sistematico a favore della salute, del benessere e dello sviluppo del capitale sociale di tutti gli alunni, del personale docente e non docente.

Il Progetto coinvolge in modo attivo le tre figure portanti dell’impianto progettuale (dirigenti, insegnanti e genitori), figure che costituiscono per i bambini frequentanti la scuola, modelli di riferimento sia in ambito socio-educativo che affettivo.

Il Progetto prevede contenuti differenziati e trattati in modo funzionale alle necessità, ai differenti ruoli, competenze e responsabilità, perseguendo un obiettivo comune.

Sono previsti momenti formativi di 4 ore ciascuno con i seguenti contenuti:

- 1) Promozione di corretti stili di vita (merenda salutare, giochi di strada, distributori di alimenti e bevande)
- 2) Diffusione delle Linee di indirizzo della Ristorazione Scolastica

- 3) Sicurezza alimentare, Sicurezza nutrizionale, intolleranze ed allergie
- 4) Definizione protocollo "La scuola promuove Salute"

## 2. Ospitalità mediterranea (scuole primarie e secondarie di primo grado)

L'obiettivo specifico del progetto è quello di rendere il bambino/ragazzo protagonista del processo di apprendimento, rendendolo consapevole dei propri comportamenti alimentari e stile di vita attraverso un percorso di apprendimento riflessivo basato sulla teoria del cambiamento cognitivo comportamentale.

Gli alunni attraverso un percorso ESPERIENZIALE ed esplorativo di apprendimento simuleranno di ospitare un amico, parente o conoscente o dovranno progettare la gestione di un ostello, albergo, agriturismo, residenza ecc..., scegliendone anche il nome, con le caratteristiche di accoglienza dello stile di vita "mediterraneo" e dovranno:

- a) stilare 5 pasti per l'intera giornata per l'ospite o per l'annesso ristorante mediterraneo;
  - b) organizzare momenti di svago per l'ospite (escursioni, visite ai monumenti, passeggiate, giochi di strada).
- Gli insegnanti, attraverso un incontro formativo di 4 ore saranno edotti sui contenuti del progetto e sulle metodiche psico-educative scelte, anche attraverso tecniche di *role playing*.

Il percorso in classe sarà attivato dall'insegnante partendo dagli stimoli stessi che verranno dal vissuto dei bambini con il duplice risultato di coinvolgere attivamente i docenti nella programmazione e rendere i bambini protagonisti del proprio cambiamento nel rapporto con il cibo ed il loro stile di vita.

## 3. "La scuola attivamente progetta e promuove salute" (scuole secondarie di secondo grado)

L'obiettivo specifico del progetto è realizzare un programma di sorveglianza destinato alla descrizione della situazione nutrizionale e dello stile di vita della popolazione scolastica coinvolta

La sorveglianza avrà un campionamento a cluster e sarà attuata attraverso rilievi di dati antropometrici (peso, altezza e composizione corporea). Contestualmente alla misurazione sarà utilizzato un questionario auto-compilato per la raccolta dati riguardanti lo stile di vita tra cui: l'attività fisica, abitudini alimentari, consumo di alcool, abitudine al fumo, tutti comportamenti a rischio per lo sviluppo di malattie croniche non trasmissibili. Le famiglie dei ragazzi saranno coinvolte attivamente poiché anche ai genitori sarà somministrato un questionario con la richiesta di dati antropometrici auto-riportati e dati riguardanti lo stile di vita di tutta la famiglia.

SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
| SIAN AREA METROPOLITANA |  
IL DIRETTORE FF  
DOTT. FRANCESCO VINO



