

Dipartimento di Prevenzione

PROGETTO NUTRILANDIA 5 :

Il progetto giunto alla quinta edizione vede coinvolti il SIAN dell'ULS 19di Adria (RESPONSABILE Dr. Cortese Giuseppe

REFERENTE del Modulo sorveglianza nutrizionale Dott.ssa Del Sole AnnaMaria

REFERENTE dello "Sportello Nutrizionale" Dott.ssa Cibin Monica Dietista Servizio Igiene Alimenti Nutrizione Az. ULSS 19 Adria

Tel 0426 941638 fax 0426 941624 E-mail nutrizione.adria@alice.it)

E l'Istituto Alberghiero di Adria

(REFERENTI per il progetto : prof.ssa Giunta Barbara e prof.ssa Miotto Annalisa

Docenti che collaborano al progetto: Fantinato Maurizio Manca Giampietro Crepaldi Giovanni)

PREMESSA:

Le patologie a componente nutrizionale rappresentano un problema di sanità pubblica avendo raggiunto una dimensione tale da influire pesantemente sulla morbosità e mortalità generale della popolazione. L'impatto sulla società è considerevole anche in relazione ai costi socio-sanitari diretti ed indiretti legati sia alla cura che alla disabilità derivanti. E' noto come i comportamenti alimentari e l'attività fisica giochino un ruolo importante sia come fattore di rischio che come fattori protettivi; la loro modificabilità giustifica la necessità di attivare, in via prioritaria, interventi di sanità pubblica utili a prevenire tali patologie. Per valutare, anche a livello locale, dimensioni e gravità del problema sanitario legato ai comportamenti alimentari, è necessaria l'acquisizione e l'organizzazione dei dati relativi allo stato nutrizionale, ai comportamenti alimentari oltre che ad alcuni determinanti socio-economici ed ambientali. In Regione Veneto tali dati in parte esistono sia come dati primari derivanti da recenti indagini mirate (studio Multicentrico 2004-2005, HBSC,), sia come dati secondari desunti per lo più da indagini multiscopo (ISTAT). Oltre a questi dati esistono poi una serie di dati frutto di attività locali effettuate a livello di Azienda ULSS19 (Progetto Nutrilandia anno 2006-2007 e attività ambulatoriale pediatrico "Obesità Infantile"), questi dati non sono facilmente aggregabili e confrontabili per diversità e disomogeneità di partenza, ma rappresentano sicuramente una risorsa in termini di conoscenza delle realtà locali e di esperienze di interventi (Progetto Nutrilandia 2005-2006 e 2006-2007, iniziativa pilota "Sportello Nutrizionale"). In considerazione dell' esperienza "sportello Nutrizionale" fatta negli anni precedenti, si ritiene opportuno per l'anno scolastico 2007- 2008 proporre un intervento specifico in campo nutrizionale. Questo nasce dalla grande affluenza dei ragazzi allo Sportello Nutrizionale nel breve periodo in cui è stato attivato e dalla gravità delle problematiche presentate dai singoli in riferimento al sovrappeso, obesità e scarsa o nulla attività motoria. Quindi si ritiene opportuna un'azione specifica di aiuto verso quei particolari gruppi in sovrappeso e obesi o quelli potenzialmente a rischio. che possono aggravare la propria situazione anche a causa della professione futura nella ristorazione.

OBIETTIVO SPECIFICO

Sensibilizzare i ragazzi all'importanza di alimentarsi correttamente.

Dipartimento di Prevenzione

ATTIVITA'

Il Modulo “Sportello Nutrizionale “ ha come obiettivo **la riduzione del peso corporeo per rientrare in un BMI corretto con incremento dell’attività motoria**, attraverso un insieme di azioni sinergiche e coordinate che vedono coinvolti operatori del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell’Azienda ULSS 19 di Adria (dietista) insegnanti e alunni formati dell’Istituto Alberghiero.

TARGET : Alunni frequentanti l’anno scolastico 2007-2008 presso l’IPSSAR di Adria.

MATERIALI E METODI

Il Modulo prevede:

- Costituzione gruppo di lavoro Agosto 2007.
- Presentazione generale agli insegnanti che collaborano al CIC (Centri di informazione Consulenze) e agli insegnanti che possono esserne trasversalmente coinvolti (Personale docente di alimentazione e di cucina). Settembre 2007.
- Presentazione del modulo a tutti i rappresentanti di classe: Settembre 2007.
- Rilevazione antropometrica e somministrazione di un questionario agli studenti per rilevare la prevalenza di obesità, soprappeso, e situazioni critiche ottobre – novembre 2007.
- Stesura primo rapporto, Dicembre 2007.
- Invio a domicilio di una lettera, con invito ai genitori di presentarsi presso un punto informativo attivato al Dipartimento di Prevenzione (SIAN) per le informazioni riguardanti il risultato della rilevazione per i ragazzi a rischio.
- Realizzazione di menù e piatti nutrizionalmente corretti nei laboratori della scuola . Introduzione di “merende sane” nei distributori automatici allo scopo di stimolare il cambiamento al corretto stile di vita.
- Dal Mese di Gennaio sarà attivo settimanalmente lo Sportello Nutrizionale CIC per dare informazioni in loco ai ragazzi che ne necessitano.
- Rilevazione antropometrica degli studenti inseriti nei gruppi tra pari per il primo step di verifica. Aprile 2008
- Presentazione del monitoraggio del modulo nelle giornate del benessere dal 07/05 al 09/05/ 2008. (Giornate conclusive del progetto Nutrilandia 5) .

RISORSE PER LA REALIZZAZIONE

Personale del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Az. ULSS19 (dietista) con eventuale intervento di personale di altri Servizi ULSS 19 (SERT)
Docenti dell’Istituto Alberghiero.

RIFERIMENTI

Linee d’indirizzo del Ministero della Salute, INRAN

Il progetto Nutrilandia 5 prevede anche corsi di formazione rivolti ai cuochi che operano nelle mense scolastiche del territorio dell’ULSS 19 di Adria e dell’ULSS 18 di Rovigo riguardanti le diete speciali e i menu a base di frutta e verdura.