



Progetto “Sicurezza nel piatto”

CAMPAGNA DI PROMOZIONE/EDUCAZIONE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE NELLE SCUOLE PROFESSIONALI

Titolo:	“Sicurezza nel piatto”
Referente di progetto:	dott. Griglio Bartolomeo
Gruppo di lavoro	Dott. Sattanino Giuseppe, Dott.ssa Marro Silvia, Dott. Panzieri Stefano, dott. Testa Alessandro
Partner:	<ul style="list-style-type: none">- Istituto professionale alberghiero “N. Bobbio” – Carignano- Istituto tecnico professionale, indirizzo agraria, agroalimentare, industria, sezione professionale per l'agricoltura e l'ambiente “B. Vittone” – Chieri- Istituto tecnico-agrario “Baldessano-Roccati” – Carmagnola
Filo tematico e azione:	Progetto di formazione e di promozione/educazione alla sicurezza alimentare nelle scuole professionali
Destinatari finali:	Studenti delle scuole secondarie di secondo grado degli Istituti Agrari ed Istituti Alberghieri
Destinatari intermedi:	Personale docente delle scuole secondarie di secondo grado degli Istituti Agrari ed Istituti Alberghieri dell’ASL TO5 distretti Carmagnola, Chieri
Setting:	<ul style="list-style-type: none">- Istituto professionale alberghiero “N. Bobbio”, via Porta mercato ria, 4b - Carignano- Istituto tecnico professionale, indirizzo agraria, agroalimentare, industria, sezione professionale per l'agricoltura e l'ambiente “B. Vittone”, strada Pecetto, 34/h - Chieri- Istituto tecnico-agrario “Baldessano-Roccati”, Via San Francesco di Sales, 190 – Carmagnola
Tipologia dell’intervento:	informativo, comunicativo, formativo, educativo.

ATTIVITÀ SVOLTE E PERSONALE COINVOLTO al 30 aprile 2018

Numeri del progetto:

- Hanno partecipato agli incontri circa 60 docenti e 250 studenti
- 3 istituti tecnici
- 30 ore di incontri
- Il progetto è presente nella Banca Dati di Progetti e Interventi di Prevenzione e Promozione della Salute PRO.SA e nel Catalogo dei progetti di promozione-educazione alla salute per le scuole del territorio dell'ASL TO5.

Argomenti scelti dai docenti e oggetto di approfondimento:

- Utilizzo glifosate (pesticidi)
- Problematiche legate alle api (neonicotinoidi)
- Problematiche legate al consumo del pesce (assunzione di metilmercurio nelle fasce di popolazione a rischio, sushi e pesce crudo, produzione di istamina, infestazione da Anisakis)
- Consumo di carne cruda e cancerogenicità delle carni rosse e trasformate
- Etichettatura
- Olio di palma
- Alimenti biologici e alimenti a Km zero
- Mozzarelle blu
- Lavaggio delle uova
- Micotossine
- OGM
- Fitosanitari
- Utilizzo di farmaci negli allevamenti

Argomenti oggetto di approfondimento durante gli incontri con gli studenti:

- i controlli sulla sicurezza alimentare
- l'origine degli alimenti
- l'origine delle informazioni e delle fake news
- discussione e sbufalamento di alcuni casi reali di *fake news*
- Distribuzione agli studenti di un **decalogo minimo per il riconoscimento delle bufale** (tratto dalla "guida galattica per gli esploratori di notizie" costruita dall'associazione Factcheckers, nata nell'estate del 2016, che riunisce un gruppo di giornalisti, social media verifiers, web developers, e che si occupa di educational fact-checking per diffondere la cultura della verifica delle fonti tra studenti, docenti, organizzazioni educative) che prevede i seguenti punti:
 1. Controlla sempre l'indirizzo web
 2. Dai un'occhiata alla sezione "Chi siamo"
 3. Occhio alla spunta blu sui profili social
 4. Diffida dei titoli troppo urlati!
 5. Risali alla fonte primaria
 6. Cerca sempre altre conferme
 7. Verifica la data e le località
 8. Assicurati che non sia uno scherzo
 9. Attento ai fotomontaggi
 10. Pensa prima di condividere!