

## SCEGLI CON GUSTO, GUSTA IN SALUTE

La Regione Emilia Romagna ha legato il tema dell'adozione di stili di vita salutari nei giovani alla prevenzione del consumo a rischio di alcol e a scelte alimentari consapevoli attraverso un programma intersettoriale che pone al centro la relazione tra rischio e piacere nei gruppi e nelle comunità. Gli Istituti Alberghieri hanno una doppia valenza educativa:

- Educare i propri studenti a scelte salutari fornendo così ai prossimi operatori del settore alimentare gli strumenti professionali più adatti ad influenzare positivamente la scelta dei futuri clienti verso il consumo di alimenti sani.
- Diventare un punto di formazione attiva per ogni scuola e ogni ente del territorio che intenda trattare il tema di alimentazione e alcol in termini di consumo consapevole disponendo di insegnanti esperti e di giovani che sensibilizzati al problema possono svolgere una funzione educativa tra i coetanei.

### Destinatari

Insegnanti e studenti degli Istituti Alberghieri

### Obiettivi

- inserire nella formazione curriculare degli allievi degli Istituti Alberghieri competenze specifiche sulla relazione fra cibo, consumo di alcol e salute, per migliorare le loro caratteristiche di futuri operatori della ristorazione, a partire dalle scelte alimentari e dagli stili di consumo alcolico da parte dei giovani;
- modificare la comunità scolastica in termini di Promozione della Salute attraverso l'adozione di Raccomandazioni Educative di Scuola che promuove Salute con: "Scuole a bassa gradazione alcolica" e "Scuole che favoriscano scelte salutari rispetto al cibo".

### Metodologia

E' prevista la costituzione di un gruppo di lavoro che vede il coinvolgimento dei diversi "attori" della comunità scolastica: personale docente, non docente, genitori, studenti e personale AUSL/Enti partner per l'adozione di raccomandazioni formative che riguardano il comportamento alimentare e l'uso dell'alcol.

- **lavoro con gli insegnanti:** formazione degli insegnanti (**almeno 2 incontri di 3 ore ciascuno**) e loro conduzione delle unità di lavoro nelle classi. Il programma prevede anche la realizzazione di **laboratori esperienziali** inseriti nelle attività ordinarie di cucina e bar sul tema alimentazione e benessere psicofisico.
- **lavoro con gli alunni/studenti:** attività di "peer education" come azione di rinforzo dell'attività curricolare effettuata dagli insegnanti. Si prevede la formazione di ragazzi di classi seconde/terze che aderiscono al progetto (4-5 incontri di 2 ore) sulle relazioni tra cibo, bevande, movimento e corporeità, che al termine del percorso effettueranno azioni nel contesto scolastico e extrascolastico.
- **lavoro con i genitori:** definito dal gruppo di lavoro della comunità scolastica.

### Servizi coinvolti e partnership

**Servizi dell'AUSL:** Dipartimenti di Sanità Pubblica (SIAN), Dipartimento di salute mentale e Dipendenze Patologiche (Ser.T.).

**Enti /associazioni partners:** Istituto Oncologico Romagnolo, LILT

### Per informazioni

Referente Aziendale

Marina Fridel - [marina.fridel@auslromagna.it](mailto:marina.fridel@auslromagna.it)

**Referenti territoriali**

Cesena - Marina Fridel [marina.fridel@auslromagna.it](mailto:marina.fridel@auslromagna.it)  
Lorena Quaranta [lorena.quaranta@auslromagna.it](mailto:lorena.quaranta@auslromagna.it)  
Forlì - Paola Scarpellini [paola.scarpellini@auslromagna.it](mailto:paola.scarpellini@auslromagna.it)  
Ravenna - Valeria Contarini [valeria.contarini@auslromagna.it](mailto:valeria.contarini@auslromagna.it)  
Rimini - Anna Capolongo [anna.capolongo@auslromagna.it](mailto:anna.capolongo@auslromagna.it)

