

Bando
Oscar della Salute 2017
Premio Nazionale Rete Città Sane – OMS
MODULO PRESENTAZIONE PROGETTO

Titolo del progetto	<i>Salute e alimentazione in carcere</i>
Ente proponente	<i>Comune di Siena</i>
Referente del progetto	<i>Gloria Turi Strada del Ruffolo,4 53100 Siena telefono 3666132068 e-mail gloria.turi@uslsudest.toscana.it</i>
Città in cui ha avuto luogo il progetto	<i>Siena</i>
Popolazione del Comune	<i>54.000 abitanti</i>
Durata del progetto:	<i>36 mesi</i>
Descrizione di sintesi del progetto:	<p><i>Il protocollo operativo per l'alimentazione, si inserisce nel progetto "Salute in carcere", e va a scardinare il vecchio modello in cui "l'alimentazione nelle carceri italiane è una competenza esclusiva dell'Amministrazione Penitenziaria e per essa, delle Direzioni degli istituti. Il Ministero utilizza le cosiddette 'Tabelle vittuarie', che consistono in un elenco di alimenti da fornire durante la giornata, ripartiti in due versioni, una estiva ed una invernale. L'approvvigionamento degli alimenti viene fatto attraverso gare di appalto che forniscono il cibo durante tutto l'anno. La consegna è quotidiana a causa della deperibilità di molti dei prodotti forniti. Nelle tabelle è indicata anche la varianza settimanale dei cibi ed il numero dei pasti che si devono fornire alle persone detenute."</i></p> <p><i>Ente promotore:</i> Azienda Sanitaria Toscana USL SUDEST.</p> <p><i>Partners:</i> Comune di Siena, Casa Circondariale di Santo Spirito, Penitenziario di San Gimignano, Istituti alberghieri e per l'enogastronomia della Provincia di Siena, Supermercati.</p> <p><i>Gruppo di lavoro:</i> <i>Responsabile del Presidio sanitario dell'Istituto, Referente salute in carcere Usl Sudest,, Dietista Usl Sudest, Educatore dell'Istituto, detenuti operatori della cucina,</i></p> <p><i>Collaborazioni esterne:</i> <i>Studenti dell'Istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Colle di Val d'Elsa e dell'Istituto Agrario di Siena, Comune di Siena (tavolo smart</i></p>

	<p>city orti urbani), aziende di grande distribuzione alimentare.</p> <p>Metodi e tecniche: Peer Education e Life Skills</p>
<p>Obiettivi del progetto</p>	<p>Obiettivo 1: individuare le modalità per promuovere una maggior equità nella tutela della salute delle persone recluse, attraverso un miglioramento della capacità di prendersi cura di sé, mediante l'adozione di stili di vita salutari, con particolare attenzione all'alimentazione.</p> <p>Obiettivo 2: assistenza nutrizionale specifica per detenuti con patologie alimentazione-correlate</p> <p>Obiettivo 3: coinvolgimento di tutto il personale di polizia penitenziaria</p> <p>Obiettivo 4: estensione del progetto anche ai penitenziari delle province di Arezzo e Grosseto, parte integrante, insieme a Siena, del territorio di competenza dell'Azienda Usl Toscana sud est</p>
<p>Dimensione tematica a cui il progetto fa riferimento</p>	<p>1. creare comunità resilienti e ambienti favorevoli alla salute</p>
<p>Azioni realizzate</p>	<p>1. Azioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. valutazione dei piani nutrizionali adottati e relativo allineamento alle linee guida per una sana alimentazione sia per i detenuti che per i dipendenti. 3. adesione del progetto "Pranzo Sano Fuori Casa" per il servizio di ristorazione destinato ai dipendenti 4. applicazione del test di MUST per la prevenzione del rischio nutrizionale secondo la Procedura Aziendale 5. counseling di gruppo per la promozione e condivisione di uno stile alimentare corretto 6. consulenza dietetica individuale per patologie correlate all'alimentazione e relativo piano nutrizionale personalizzato 7. compilazione piani nutrizionali specifici per celiachia, intolleranza al lattosio, patologie legate all'alimentazione e per motivi etico-religiosi 8. incontri di cucina con gli studenti dell'Istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Colle di Val d'Elsa. Questo Istituto effettua peraltro un corso di studio rivolto ai detenuti presso la C.R. di San Gimignano. 9. formazione degli operatori di polizia penitenziaria mirata al "benessere del personale", con particolare attenzione ad un corretto stile alimentare e ad una vita attiva. 10. coltivazione di un orto all'interno della casa circondariale in collaborazione con il Gruppo degli Orti

	<p>urbani del Comune di Siena. 11. accordo con il Gruppo degli Orti urbani per riservare parte del raccolto alla casa circondariale.</p>
Beneficiari finali del progetto e numero	<p>1. Detenuti dei penitenziari del territorio di competenza dell'Azienda Usl Toscana sud est a partire da Siena (n.367) 2. Operatori di polizia penitenziaria (n. 220)</p>
Risultati attesi	<p>1. Piani nutrizionali valutati/piani nutrizionali adeguati alle linee guida per una sana alimentazione italiana 2. Consulenze dietetiche richieste/Consulenze dietetiche effettuate</p>
Risultati raggiunti	<p>1. Adeguamento dei piani nutrizionali dei detenuti alle linee guida per una sana alimentazione italiana; 2. adeguamento del menu' degli operatori di polizia penitenziaria alle linee di indirizzo del progetto della Regione Toscana "Pranzo Sano Fuori Casa" 3. consulenze dietetiche individuali su richiesta del medico 4. Il progetto ha suscitato interesse presso il competente Dipartimento della Regione Toscana che vuole estenderlo ai penitenziari di tutta la regione.</p>
Apprendimenti nella realizzazione del progetto	<p>Nessuno scarto</p>
Costo totale del progetto (euro)	<p>isorisorse</p>
Finanziamenti ottenuti	<p>nessuno</p>
Sostenibilità del progetto	<p>Formazione comune per gli operatori coinvolti nell'e azioni Acquisto attrezzature informatiche dedicate Edizione materiale informativo</p>
Strumenti di comunicazione utilizzati	<p>1. SEMINARIO REGIONALE "ALIMENTAZIONE E SALUTE IN CARCERE" 4 MAGGIO 2017 Auditorium Regione Toscana - Via T. Alderotti 26, Firenze 2. Aperitivo preparato dai detenuti frequentanti l'istituto Enogastronomico di Colle Val d'Elsa 3. Comunicati stampa.</p>
Punti di forza del progetto	<p>Coinvolgimento e partecipazione dei detenuti e del personale di polizia penitenziaria.</p>
Problematicità sorte durante l'attuazione del progetto	<p>Necessità di conoscere le dinamiche legate alle caratteristiche delle comunità target del progetto.</p>

<p>Il progetto è stato oggetto di valutazione? Se sì di che tipo?</p>	<p><i>Il progetto è stato inserito negli obiettivi di budget 2016 e 2017 Gli obiettivi per il 2016 sono stati raggiunti: al 100%</i></p>
<p>Parole Chiave per descrivere il progetto (massimo 5)</p>	<p><i>Carcere Salute Alimentazione Benessere</i></p>
<p>Allegati (da inviare sempre in formato elettronico alla mail indicata)</p>	<p><i>-documenti di progetto - valutazione del progetto a cura dei progettisti - materiali promozionali</i></p>

Modalità di partecipazione:

Ogni Comune partecipante potrà presentare al massimo un solo progetto per ognuna delle quattro aree tematiche. Il "Modulo presentazione progetti" (scaricabile all'indirizzo www.retecittasane.it) opportunamente compilato, con gli eventuali allegati, dovrà pervenire entro le ore 12,00 del 22 settembre 2017 esclusivamente al seguente indirizzo e-mail: cittasane@comune.modena.it