

Bando
Oscar della Salute 2016
Premio Nazionale Rete Città Sane – OMS
MODULO PRESENTAZIONE PROGETTO

Titolo del progetto	<i>Una festa speciale di compleanno</i>
Ente proponente	<i>Servizio di Ristorazione Scolastica – Comune di Pordenone</i>
Referente del progetto	<i>nome Cecilia cognome Cara Indirizzo Piazza della Motta, 2 - 33170 Pordenone (PN) telefono 0434 392906 e-mail cecilia.cara@comune.pordenone.it</i>
Città in cui ha avuto luogo il progetto	<i>Pordenone</i>
Durata del progetto:	<i>23 mesi con una fase sperimentale da settembre 2013 a giugno 2014 e una fase attuativa da settembre 2014 a dicembre 2015 e prosecuzione nel 2016</i>
Descrizione di sintesi del progetto:	<p>Il progetto è inserito nel contesto di un'azione più ampia e complessa di promozione al benessere globale, non solo alimentare, dei bambini nelle scuole nella fascia di età 1-10 anni. Dal 2007, con un protocollo d'intesa tra il Comune e l'Azienda Sanitaria, si è avviata un'alleanza sulla promozione della salute per la popolazione che, oltre ai partner, ha visto coinvolti in azione sinergica educatori, famiglie, pediatri di famiglia. In particolare questo progetto, "Una festa speciale di compleanno", avviato e coordinato dalla dietista comunale, costituisce parte di una scelta di prevenzione all'obesità in età pediatrica ed è indirizzato ai bambini degli Asili Nido e della Scuole presenti sul territorio comunale.</p> <p><i>Si è inteso festeggiare il bambino nel giorno del suo compleanno non con una torta personale ma con una ritualità finalizzata a farlo sentire protagonista in una festa condivisa con gli altri bambini, con una esperienza che lo valorizzi ponendolo al centro delle attività della giornata. La modalità è lasciata alla creatività delle educatrici che ben conoscono il bambino e la realtà del gruppo, con stimoli e giochi consoni all'età dello sviluppo infantile. I bambini hanno risposto donando non solo le piccole realizzazioni costruite con creatività dalle loro mani ma anche i loro sogni, le emozioni e fantasie. Al termine di ogni mese è prevista e organizzata la festa di "Compimese" (termine scelto dai bambini) con una torta confezionata dalle cuoche comunali che i festeggiati nel mese condividono con tutti i bambini. Questo progetto è nato perché molto spesso tra festività e compleanni c'era una presenza cospicua e continua di cibi e bevande dolci portate da casa con messaggi di salute contraddittori per bambini e famiglie. Non c'era coerenza con l'impegno di qualità nutrizionale e di sicurezza alimentare garantiti dal servizio di ristorazione. Veniva meno anche il ruolo educativo della Scuola in relazione a diseguità sociale ed economica per:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- l'esclusione dei tanti bambini allergici ed intolleranti che vivevano questi momenti con frustrazione sentendosi "diversi" o "malati"</i> <i>- l'evidenza ad accentuare la diseguità sociale ad affrontare queste spese</i> <i>- l'aumento dello spreco in mensa, perché dolci e bevande extra inducevano un senso di sazietà.</i> <p>Con questo progetto si è inteso pertanto offrire una continuità sul piano pedagogico alimentare anche per le occasioni speciali, nella giocosità della festa creando un'alternativa al binomio "festa-cibo". Tutto ciò a rinforzo di altri progetti "Merenda sana, Laboratori di cucina, Colori e sapori dal mondo" che già da tempo vedono coinvolte le famiglie e la scuola, per creare momenti di aggregazione e scambio interculturale.</p>

<p>Obiettivi del progetto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Prevenzione degli eccessi ponderali nella prima infanzia e promozione di sani stili di vita, attraverso il riconoscimento e la valorizzazione del significato della festa di compleanno e scindendo il binomio esclusivo festa/cibo.</i> • <i>Stimolare una riflessione tra gli educatori sul proprio ruolo pedagogico in occasione dei compleanni, e ricerca di modalità diverse che valorizzino il bambino, promuovano sani stili di vita, siano accessibili a tutti e trasferibili</i> • <i>Garantire la presenza nelle strutture scolastiche di alimenti sani, sicuri, rispettosi delle necessità dei bambini con diete speciali, che non determinino aumenti degli sprechi in mensa</i> • <i>Valorizzare e sostenere l'equità sociale nell'esperienza in collettività</i>
<p>Azioni realizzate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Elaborazione del progetto da parte della dietista del Comune, condivisione con l'AAS locale, la Commissione Mensa e con i cuochi della Ristorazione Scolastica nelle modalità e fattibilità</i> • <i>Presentazione e condivisione del progetto nella finalità e nel metodo con dirigenti scolastici, insegnanti, educatrici, operatori dei nidi e famiglie</i> • <i>Individuare le modalità più efficaci per rendere protagonista il bambino nel giorno del suo compleanno, modalità che siano non legate al cibo, mantenendo tutto il valore affettivo e sociale. Alcuni esempi: il bambino riceve una coroncina disegnata dai compagni e assume il ruolo per tutto il giorno di re /regina della festa; tutti i bimbi cantano una canzone di auguri e la foto del festeggiato viene posta sulla grande torta disegnata nella sezione del suo mese, la foto della festa viene condivisa con la famiglia per renderla partecipe. Un'esperienza particolarmente significativa è la consegna al festeggiato/a di un libretto con i disegni dei compagni "cosa penso di regalare" in cui le scelte non sono legate solo ai giochi ma anche a sogni: "vorrei regalarti un prato, il mare, un raggio di sole", ecc.</i> • <i>Rendere protagonisti tutti i bambini che hanno compiuto gli anni nel corso del mese, in accordo con il servizio di ristorazione scolastica che prepara e distribuisce la torta di "Compimese" a tutti i bambini del plesso scolastico</i> • <i>Somministrare un questionario di gradimento agli educatori aderenti al progetto, analisi dei suggerimenti e revisione del progetto</i>
<p>Beneficiari finali del progetto e numero</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>n. 1500 bambini di n. 9 scuole dell'infanzia statali cittadine, n. 2 asili nido, n. 3 scuole primarie a tempo pieno e relative famiglie</i> • <i>n. 183 educatori e operatori</i> • <i>La comunità, con ricaduta indiretta, per gli sprechi di cibo evitati e per la trasferibilità del progetto</i>
<p>Risultati attesi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Consolidare la collaborazione con le scuole e le famiglie per la gestione e il significato del cibo a scuola, in un'ottica di educazione a sani stili alimentari</i> • <i>Valorizzare la festa di compleanno dei bambini in modo semplice ma efficace, a rinforzo del suo significato pedagogico</i> • <i>Evitare sprechi di cibo e rischi igienico-sanitari</i> • <i>Inserimento nel POF del progetto</i>
<p>Risultati raggiunti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Buon livello di gradimento del progetto da parte di bambini, genitori e insegnanti, rilevato attraverso i questionari rivolti agli educatori,</i> • <i>Richiesta da parte della Commissione Mensa di allargare il progetto ad altri gradi</i>

scolastici e di proseguirlo nel tempo

- *Il progetto, iniziato da settembre 2012, nell'anno 2015 ha interessato oltre 1500 bambini e le rispettive famiglie (n. 800 scuola infanzia, n. 100 asili nido, n. 650 bambini scuole primarie)*
- *Eliminazione delle possibili patologie dovute al consumo di alimenti portati da casa in occasione del compleanno e aumento della sicurezza sanitaria (es. Shock Anafilattico)*
- *Riduzione significativa delle rimanenze di cibo al momento del pasto a scuola con conseguente minor spreco e rinforzo del messaggio educativo*

Apprendimenti nella realizzazione del progetto

Attesi :

- *Il progetto è nato sul bisogno di tutela fisica e soprattutto psicologica del bambino nella comunità data la trasformazione sociale con disagi economici e culturali sempre più evidenti. Parte delle educatrici hanno evidenziato una certa diffidenza iniziale al cambiamento proposto per cui si è reso necessario sensibilizzare tutti gli attori sulla finalità del progetto e ottenere la collaborazione partecipata e attiva delle figure coinvolte*

Ottenuti:

- *La festa di compleanno è diventata un avvenimento atteso da parte dei bambini, una soddisfazione e tranquillità per le educatrici e un ampio gradimento per le famiglie con una adesione anche di scuole private. Il minor spreco in mensa, l'assenza a scuola di alimenti e bevande portate da casa hanno rinforzato il ruolo educativo della scuola con una maggiore coerenza dei messaggi di educazione alimentare.*

Costo totale del progetto (euro)

- *Operatività del personale comunale per ricorso a lavoro straordinario (circa € 900,00)*
- *Acquisto materie prime per le torte mensili (circa € 1.100,00/anno)*
- *Acquisto di impastatrici per le cucine comunali (€ 5.588,00 con un ammortamento delle impastatrici negli anni successivi)*

Finanziamenti ottenuti

Tutte le spese di cui sopra sono state sostenute con risorse proprie dall'Amministrazione Comunale di Pordenone.

Sostenibilità del progetto

Il progetto, dato il basso costo economico e l'ampia condivisione che valorizza la professionalità di tutti gli attori, si è già dimostrato sostenibile. Inoltre, viste le richieste da parte di altre istituzioni educative, anche private, il progetto ha caratteristiche di trasferibilità. Risulta quindi essere sostenibile nel tempo, riproducibile in altre realtà e candidato a rientrare in modo permanente nei POF delle scuole.

Strumenti di comunicazione utilizzati

Incontri, e-mail, slide, lettere circolari, questionari, foto

Punti di forza del progetto

- *Fattibilità e riproducibilità, per la precedente condivisione degli obiettivi di sani stili di vita sul diverso significato di festa / cibo / valore del singolo*
- *Rinforzo delle life skills nel bambino (autoconsapevolezza, riconoscimento delle emozioni,...) nel processo di cambiamento verso sani stili di vita*
- *Senso di uguaglianza e appartenenza alla collettività di tutti i bambini e le loro famiglie*
- *Bassi costi e motivazione degli operatori coinvolti per i buoni risultati raggiunti*
- *Sicurezza maggiore nel consumo di cibo a scuola e contenimento degli sprechi verso la consapevolezza dell'importanza di un bene primario.*

Problematicità sorte durante

All'avvio del progetto (2013) la criticità maggiore si è presentata nel coinvolgimento e nella condivisione con la scuola che ha aderito nella sua generalità solo dopo anni di

<p>l'attuazione del progetto</p>	<p><i>paziente sollecitazione. Tutte le educatrici hanno condiviso in pieno il progetto quando si sono rese conto che emergeva sempre più la disuguaglianza sociale o culturale nell'offerta di dolci portati da casa e che era inaccettabile che bambini in condizione di salute particolari (allergici, intolleranti, celiaci, diabetici), vivessero questi momenti in isolamento perché "diversi".</i></p> <p><i>Altre difficoltà sono emerse a livello organizzativo legate alla presenza dei cuochi, al trasporto delle torte dalle cucine alle scuole esterne, ecc. ma la motivazione degli operatori e il coordinamento della dietista ha permesso di trovare sempre soluzioni percorribili e risolutive delle problematiche emerse.</i></p>
<p>Parole Chiave per descrivere il progetto (massimo 5)</p>	<p><i>Festa di compleanno, sana alimentazione, uguaglianza, riduzione spreco, sicurezza.</i></p>
<p>Allegati (da inviare sempre in formato elettronico alla mail indicata)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Allegato 1 Elaborazione progetto e condivisione partner - Allegato 2 Nota alle famiglie - Allegato 3 Questionario educatori - Allegato 4 Analisi questionario - Allegato 5 Estratto dai verbali Commissione Mensa - Allegato 6 Foto realizzazione progetto

IL DIRIGENTE DI SETTORE
Patrizia Mauro



L'ASSESSORE ALL'ISTRUZIONE
Ines Flavia Rubino

