

LINEA DI RICERCA ATTIVITÀ DI FORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE DELLA CITTADINANZA

INTRODUZIONE

La S.C. Sicurezza alimentare opera in prima linea per la promozione e la realizzazione di attività di formazione, informazione e divulgazione rivolte non solo agli operatori del settore alimentare (OSA) e ai tecnici di laboratorio ma anche ai cittadini, per aumentarne la consapevolezza riguardo le buone pratiche da adottare al fine di garantire la sicurezza alimentare. Le tematiche affrontate includono la sensibilizzazione verso le sostanze che provocano allergie e intolleranze alimentari, lo spreco alimentare e la corretta conservazione degli alimenti.

La S.C. Sicurezza alimentare tramite il Centro di Referenza Nazionale per la rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze (CReNaRiA) svolge attività formative e di sensibilizzazione attraverso laboratori didattici nelle scuole elementari e medie liguri in collaborazione con la Regione Liguria e l'Azienda sanitaria della Regione Liguria (ALISA). Durante gli incontri, gli studenti insieme ai docenti acquisiscono informazioni e competenze sulla corretta etichettatura dei prodotti alimentari e su come leggere attentamente le informazioni riportate, con particolare attenzione agli allergeni alimentari e alle sostanze che provocano intolleranze. In aggiunta alle nozioni teoriche, nelle scuole medie viene svolta un'attività pratica di laboratorio per la ricerca di allergeni negli alimenti, mentre nelle scuole elementari viene proposto il gioco in scatola "Food Game", appositamente ideato dai ricercatori, contenente 120 quesiti sullo spreco alimentare, sulla sicurezza alimentare e sulla corretta etichettatura.

Per gli studenti delle scuole superiori di Torino vengono organizzate attività didattiche che prevedono lezioni frontali interattive e laboratori sui temi della sicurezza alimentare, della corretta alimentazione e della trasformazione degli alimenti nella filiera alimentare. Inoltre, è in corso una collaborazione con un istituto di istruzione superiore enogastronomico volta alla realizzazione di schede didattiche, sia grafiche che multimediali con collegamenti a video, da utilizzare durante le lezioni di Cucina e Pasticceria. In particolare, la S.C. Sicurezza Alimentare si occupa di approfondire l'aspetto igienico-sanitario con un focus sulla gestione degli ambienti e delle buone pratiche di lavorazione in cucina, il rischio microbiologico negli alimenti e la presenza di allergeni, nonché la corretta conservazione dei prodotti finiti.

In parallelo alle iniziative svolte nelle scuole, è stata promossa una campagna di sensibilizzazione mirata alla riduzione dell'impatto ambientale legato allo spreco alimentare. A supporto di questa campagna è stata elaborata una brochure informativa dal titolo "Combatti lo spreco, nutri il futuro!", disponibile sul portale IZSAlimenTO ([accesso dall'interno della rete IZS](#) – [accesso per i cittadini](#))

Al fine di indagare il livello di conoscenza e consapevolezza su tematiche attuali quali *novel food*, integratori alimentari e nutraceutica i ricercatori hanno coinvolto attivamente i cittadini realizzando dei sondaggi pubblicati sul sito ufficiale e diffusi in occasione di sagre nei comuni piemontesi.

Infine, l'IZSPLV e CReNaRiA partecipano annualmente all'evento nazionale "Notte Europea delle Ricercatrici e dei Ricercatori" con giochi e attività didattiche per bambini incentrati sulla sicurezza allergologica, microbiologica e sulle caratteristiche nutrizionali degli alimenti.

PROGETTI DI RICERCA E ATTIVITA' RIGUARDANTI FORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE DELLA CITTADINANZA

- Laboratori didattici "*Etichetta senza segreti: leggo e interpreto le informazioni sul mio cibo preferito*" presso istituti scolastici liguri – progetto in collaborazione con l'Azienda sanitaria della Regione Liguria (ALISA)
- Divulgazione scolastica presso istituti di scuola superiore a indirizzo scientifico di Torino
- Notte Europea delle Ricercatrici e dei Ricercatori

Atti workshop internazionali

- *Ability to read and interpret food labels: training project in a high school in the city of Turin.* Daniela Manila Bianchi, Carla Ferraris, Laura Massaglia, Lucia Decastelli. Edulearn22 14th annual international conference on education and new learning technologies, 2021, IZS PLV 02/19
- *School food education projects: a learning tool for future generations* - Lucia Decastelli, Daniela Manila Bianchi, Carla Ferraris, Roberta La Brasca, Sara Morello, Elisabetta Razzuoli, Angelo Romano, Clara Tramuta, Carlo Ercolini - ICERI23 - 13-15 Novembre 2023 - 16th International Conference of Education, Research and Innovation