



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

INDIRIZZI :	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
ARTICOLAZIONI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE	ENOGASTRONOMIA
	GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO	SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
	VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

### CIRCOLARE N. 236 A/L

**Ai referenti progetto salute:  
Docenti Palmisano F. e Salamida N.  
Ai docenti Savino L. e Mercurio L.  
Ai coordinatori di sede  
Ai coordinatori dei convitti  
Ai cuochi dei convitti  
Ad una rappresentanza di alunni  
convittori di entrambe le sedi**

*OGGETTO: PROGETTO DI PROMOZIONE ALLA SALUTE NELLE SCUOLE 2021-2022 "Attivamente Sani"*

Nell'ambito del *PROGETTO DI PROMOZIONE ALLA SALUTE NELLE SCUOLE 2021-2022* il nostro Istituto ha aderito al progetto "Attivamente Sani".

### OBIETTIVO GENERALE

Favorire l'adozione di stili di vita salutari e promuovere il potenziamento dei fattori di protezione (life skill, empowerment) nella popolazione scolastica e, nello specifico, aumentare le competenze e le responsabilità in ambito di Scuole che Promuovono Salute dei dirigenti scolastici, degli insegnanti e delle famiglie al fine di rendere più efficaci gli interventi di prevenzione e promozione della salute nella comunità scolastica stessa.

### OBIETTIVO SPECIFICO

Il Progetto coinvolge in modo attivo genitori, insegnanti e dirigenti, che per gli alunni incarnano i modelli di riferimento sia in ambito socio-educativo che affettivo. In sintonia con le più recenti raccomandazioni del WHO, si avvia un percorso caratterizzato da una metodologia partecipativa e comunicativa finalizzata all'attivazione di processi di coinvolgimento della comunità scolastica e delle famiglie **per una scuola che attivamente promuove e progetta salute.**

### AZIONI PREVISTE

Gli incontri formativi previsti saranno 3, della durata di 2 ore ciascuno, e saranno svolti in modalità Webinar.

Il primo incontro **si terrà il 4 aprile alle ore 8,30** link di collegamento <https://meet.google.com/cwm-rfvx-dfs>

Incontro rivolti ai dirigenti scolastici ed insegnanti perché istituiscano e sottoscrivano un documento formale (decalogo della salute) da adottare nella comunità scolastica in continuità ed a conferma di progettualità regionali o aziendali supportate da strategie e azioni evidence based, proposte e svolte negli anni passati dai SIAN della Regione Puglia.



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA: COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (PSE - FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

### SETTORE TECNICO

INDIRIZZI : AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
ARTICOLAZIONI : PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
OPZIONE : VI° ANNO ENOTECNICO

### SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA  
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
ACCOGLIENZA TURISTICA

Gli interventi comprendono fra gli argomenti:

- l'educazione alimentare
- l'adozione della merenda salutare e la realizzazione di laboratori del gusto (in continuità con "Continui Interventi Preventivi per il Controllo Integrato dell'Obesità Pediatrica CIPXCIOP, "Porta la frutta a scuola", ecc.)
- la riscoperta dei "giochi di strada" e l'implementazione di "Pause Attive" (brevi sessioni di 5-15 minuti di attività fisica indoor o outdoor, gestite dagli insegnanti durante l'orario scolastico, in cui gli alunni eseguono semplici esercizi, in aggiunta alle ore curriculari di educazione fisica), per la riduzione della sedentarietà e il miglioramento dell'attenzione
- la gestione "salutare" dei distributori di alimenti e bevande, tramite l'analisi delle etichette
- la sicurezza alimentare
- la gestione di eventi legati ad intolleranze ed allergie alimentari
- la diffusione delle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica
- la prevenzione dei comportamenti a rischio legati ai disturbi della nutrizione e dell'alimentazione
- gli interventi finalizzati al contenimento dello spreco alimentare
- altro su richiesta

### IMPEGNO RICHIESTO

Collaborare alla stesura e condividere un protocollo comune che contempra le buone pratiche da adottare per "La scuola promuove Salute"

Locorotondo, 01/04/2022



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Angelinda Griseta