

RUS Cibo

Buone pratiche per promuovere la sostenibilità dei consumi alimentari in ateneo

**Vademecum
Consumo**

1) Educazione alimentare

Educazione all'alimentazione sostenibile

L'educazione alimentare per il benessere delle persone e dell'ambiente

Definizione del tema:

Per l'OMS e la FAO, «l'educazione alimentare è il processo informativo ed educativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione di comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti ed un efficiente utilizzo delle risorse alimentari».

Relazione tra il tema e la Sostenibilità:

Tra gli obiettivi e traguardi di sviluppo il goal 3 punta ad assicurare salute e benessere, il goal 4 a assicurare un'istruzione di qualità

Relazione tra il tema e l'università:

Gli Atenei, in accordo con la *mission* propria di struttura accademica, orientata alla formazione alla ricerca, possono svolgere due importanti ruoli interconnessi tra loro: da un lato realizzare percorsi di educazione all'alimentazione sostenibile (rivolti in prima istanza a studenti e personale universitario) e dall'altro allineare i contenuti dei corsi e della ricerca con i contenuti degli SDG.

Obiettivi	Azioni	Indicatori
<i>Obiettivi concreti, progressivi e verificabili che un ateneo che volesse lavorare sul tema potrebbe adottare</i> 1. Promuovere una alimentazione sana e sostenibile nella popolazione universitaria	<i>Azioni concrete, progressive e in linea con gli obiettivi che l'ateneo che volesse migliorare il proprio impegno sul tema potrebbe svolgere</i> ● Mappatura dei corsi presenti negli Atenei per lo sviluppo sostenibile e la sana alimentazione ● Mappatura dei Congressi inerenti patrocinati dagli Atenei ● Organizzazione di un corso di simulazione interprofessionale sulle pratiche e lo stile di vita (Scuola di medicina e Professioni sanitarie) ● Realizzazione di percorsi/programmi di educazione alimentare ● Realizzazione di eventi di sensibilizzazione e di public engagement rivolti alla	<i>Indicatori quantificabili, legati agli obiettivi, attraverso i quali l'ateneo può effettuare un'autovalutazione sul punto della situazione in cui si trova, rispetto la realizzazione degli obiettivi sul tema</i> 1) CFU dedicati al percorso didattico nell'ambito alimentare/nutrizionale 2) Definizione e applicazione di indicatori di esito degli interventi educativi 3) numero dei corsi realizzati all'interno dell'a.a. relativi al tema educazione alimentare

	comunità universitaria e alla cittadinanza sul tema • Incontri e Open Day che possano presentare l'offerta formativa e didattica non solo in sede universitaria, ma anche nelle scuole secondarie, così come partecipazioni ad eventi sul tema. • Attivazione di un servizio di counseling/sportello in cui vengono fornite informazione per la promozione di una sana alimentazione • Inserimento nell'offerta alimentare presente in università di alimenti in linea con le linee di una sana alimentazione	
--	--	--

Riferimenti normativi principali

Strategia globale su dieta, attività fisica e salute della OMS (risoluzione WHA55.23 del 22 maggio 2004).

Libro Verde della Commissione europea "Promuovere le diete sane e l'attività fisica: una dimensione europea nella prevenzione di sovrappeso, obesità e malattie croniche" dell'8 dicembre 2015 (COM(2015) 637).

Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Libro Bianco della Commissione europea, Una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità COM (2007) 279 del 30 maggio 2007.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio riguardante i grassi trans negli alimenti e nella dieta generale della popolazione dell'Unione del 3 dicembre 2015, (COM (2015) 619).

Regolamento (UE) 2019/649 della Commissione, del 24 aprile 2019, che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda gli acidi grassi trans diversi dagli acidi grassi trans naturalmente presenti nei grassi di origine animale.

OMS, REPLACE: an Action package to eliminate industrially-produced trans fatty acids (pacchetto di azioni inteso a eliminare gli acidi grassi trans di produzione industriale), WHO/NMH/NHD/18.4, maggio 2018.

Soggetti da coinvolgere

Personale docente

Associazioni legate al mondo della nutrizione e scienza dell'alimentazione

Esempi di Pratiche

Mappatura dei corsi presenti negli Atenei per lo sviluppo sostenibile e la sana alimentazione

Da una ricerca svolta incrociando i dati relativi all'offerta formativa delle università italiane per l'AA 2020-2021 presenti nel portale University (<https://www.university.it>) e nel portale del Sole 24 Ore (<https://lab24.ilsole24ore.com/guida-universita/>) utilizzando come parole chiave “sostenibile/nutrizione/alimenti/alimentazione” è stato possibile identificare nelle Università italiane i diversi corsi di laurea triennali (L-13 Scienze Biologiche; L-18 Scienze dell'economia e della gestione aziendale; L-25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali; L-26 Scienze e tecnologie alimentari; L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche; L/SNT3 Professioni sanitarie – Dietistica; L- GASTR Scienze, culture e politiche della gastronomia) e corsi di laurea magistrali (LM-6 Biologia; LM-7 Biotecnologie agrarie; LM- 9 Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche; LM-61 Scienze della nutrizione umana; LM-69 Scienze e tecnologie agrarie; LM- 70 Scienze e tecnologie alimentari; LM-86 Scienze zootecniche e tecnologie animali; LM-GASTR Scienze economiche e sociali della gastronomia) che declinano in maniera molto variegata i temi sostenibilità e alimentazione.

Risulta peraltro in parte carente la formazione in ambito nutrizionale e di sostenibilità dei medici: nei corsi di laurea di Medicina e Chirurgia, ad eccezione di alcuni (come presso l'Università degli studi di Roma Tor Vergata dove per il corso in lingua italiana è previsto 1 CFU, e in quello in lingua inglese sono n 2 CFU per l'insegnamento di Scienze e tecniche dietetiche applicate nell'ambito del corso integrato di Patologia sistematica 2), non sono generalmente previsti corsi approfonditi sull'alimentazione.

Sono inoltre presenti 19 Scuole di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione nell'area medica e dei Servizi.

Risultano attivi N. 27 corsi di dottorato di ricerca per il 36° ciclo per il Settore AGR/15 Area: 05 (<https://cercauniversita.cineca.it/>) e numerosi Corsi di Alta formazione, e circa 24 Master di I e II livello sul tema agroalimentare (<https://www.masterin.it/masters/master-di-primo-livello/agroalimentare/>).

Ha senso inserire esempi concreti di azione in linea con quanto indicato sopra nella casella azioni

Es. Università degli Studi di Torino Progetto Wellness at Work W@W

UniTO promuove la salute delle persone attraverso la somministrazione di test rapidi e affidabili, effettuati da personale qualificato di Ateneo, che misurano composizione corporea, capacità fisiche e abitudini nutrizionali, elementi fondamentali del benessere. Il progetto permette di individuare precocemente problematiche di sovrappeso, alimentazione

<https://www.youtube.com/watch?v=HU3H3eIKLy0> scorretta, disidratazione e contrastarne la progressione.

https://www.unito.it/comunicati_stampa/unito-su-prende-cura-della-salute-di-dipendenti-e-docenti-parte-wellnesswork

Ricerche e stato

Università degli studi di Roma Tor Vergata: Progetto Europeo Horizon 2020-STARBIOS2, una campagna di informazione responsabile rivolta a bambini in età scolare e a ragazzi.

In linea con il modello di ricerca ed innovazione responsabili (RRI – Responsible Research and Innovation), il progetto STARBIOS2 intende creare un percorso che colleghi l'Università (ente di educazione) ed il territorio circostante con l'obiettivo di mettere la scienza a disposizione della società. L'università in questo modo si fa carico delle richieste e dei bisogni della società, fornendo un servizio di informazione ed educazione.

<http://www.bioscienzeresponsabile.it/materiali/VIAGGIO%20NELLA%20NUTRIZIONE%20SOSTENIBILE%20CON%20STARBIOS2.pdf>

Università degli studi di Cagliari: Progetto di Cooperazione Internazionale con la Repubblica di Bielorussia “Longevità, stili di vita e alimentazione: l'importanza della educazione”.

Tra i pilastri dell'invecchiamento in salute e attivo l'OMS ha posto al centro la salute delle persone quale condizione di benessere biopsicosociale ed ha individuato nell'alimentazione e negli stili di vita due delle principali determinanti della promozione del benessere e della longevità. La realizzazione di interventi di prevenzione e di promozione del benessere è al centro dell'agenda di ricerca e degli interventi socio-sanitari. In questo contesto e tenendo conto di un partenariato che coinvolge competenze accademiche, società scientifiche, associazioni di settore e la rete sociale, sanitaria e scolastica, il progetto si prefigge di analizzare e di condividere conoscenze nel campo della longevità, della alimentazione e degli stili di vita tra la Sardegna e la Repubblica di Bielorussia allo scopo di favorire uno sviluppo sociale sostenibile di lungo periodo nei due paesi.

Attraverso un quadro integrato di azioni e con un approccio multidisciplinare, con il coinvolgimento di accademici, istituzioni scolastiche e sanitarie, associazioni e popolazione, la proposta progettuale persegue i seguenti obiettivi:

analizzare ed affrontare lo stato dell'arte su queste tematiche nei rispettivi paesi;

raccogliere, attraverso una rilevazione sul campo, informazioni su stili di vita e abitudini alimentari nei rispettivi paesi, attraverso uno studio cross-nazionale;

condividere le conoscenze attraverso interventi di informazione e sensibilizzazione nel territorio attraverso il coinvolgimento di operatori del territorio che verranno appositamente formati durante una “Summer School”;

disseminare i risultati del progetto in Bielorussia e Sardegna.

Università degli studi La Sapienza di Roma: Servizio GONG (Gruppo Orientamento Nutrizione Giovani). GONG (Gruppo Orientamento Nutrizione Giovani) è un servizio offerto gratuitamente a tutti gli studenti e ai dipendenti, con la finalità di promuovere negli ambienti di studio e di lavoro un corretto stile di vita, basato su una sana alimentazione ed un'attività fisica regolare.

Il GONG, oltre ad essere un servizio per la Comunità Universitaria di Sapienza, collocandosi a ponte tra il mondo della scuola e quello del lavoro si configura anche come un progetto basato su diverse tipologie di intervento:

realizzazione di un percorso educativo articolato in una serie di incontri di gruppo, interattivi, in aula, in cui verranno affrontati gli elementi di base su cui costruire una sana e corretta alimentazione ed uno stile di vita attivo, tenendo in considerazione le problematiche connesse all'ambiente di lavoro/di studio ma anche extra- lavorative;

giornate di prevenzione (collegate a eventi specifici quali ad es. Obesity Day, Salt Awareness Week, Alcohol Prevention Day) in cui oltre a prevedere seminari tematici verranno rilevati, previo consenso, parametri antropometrici di screening, dati anagrafici e demografici, abitudini e comportamento alimentari, mediante questionari in accordo con linee guida internazionali;

seminari tematici in relazione a problematiche sanitarie di attualità correlate all'alimentazione ed alla nutrizione umana;

produzione di locandine e materiale educativo da diffondere all'interno di Sapienza;

analisi delle problematiche interne all'Ateneo di potenziale ostacolo all'attuazione di un sano e corretto stile di vita;

realizzazione di una rete di competenze, possibilmente interne all'Ateneo, e specifiche del settore della Scienza dell'Alimentazione e della Dietetica, delle Scienze Motorie, della Psicologia, della Sociologia, della Comunicazione, dell'Antropologia e della Gastronomia, anche al fine di sperimentare nuovi modelli di comunicazione per la promozione di uno stile di vita sano; monitoraggio dello stato di nutrizione della "popolazione" di Sapienza.

Eventi

- Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2019 - AgriOrienta, orientaMenti

<https://www.uniba.it/eventi-alluniversita/2019/giornata-mondiale-dellalimentazione-2019-agriorienta-orientamenti-incontri-tematici>

- Bari, Premio 'Stili di Vita per la Salute e il Benessere'

<https://www.affaritaliani.it/puglia/bari-premio--stili-di-vita-per-la-salute-il-benessere-642083.html>

- Bari, giornata mondiale dell'alimentazione: al teatro Petruzzelli concerto per 700 studenti

<https://www.borderline24.com/2019/11/19/bari-giornata-mondiale-dellalimentazione-al-teatro-petruzzelli-concerto-700-studenti/>

- Milano, "Fa la cosa giusta" fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita

<https://www.falacosagiusta.org/>

<https://www.falacosagiusta.org/la-fiera/partner-gli-sponsor/partner/>

- Roma, "Compraverde, Gli Stati generali degli acquisti verdi"

<https://www.forumcompraverde.it/>

- Green Erasmus Day – Safe, Healthy, Sustainable Food (12/12/2019, Università degli studi di Cagliari)

Contatti

Sofia Cosentino – Dipartimento di Scienze Mediche e Sanità Pubblica, Università di Cagliari
scosenti@unica.it

Maria Luigia Fiorentino – Ufficio per lo sviluppo sostenibile Università di Roma “Tor Vergata”
fiorentino@utec.uniroma2.it