

Codice progetto e nome	5.5 SCEGLI CON GUSTO - GUSTA IN SALUTE	
Referente	Paola Ravaglioli (Consultorio Familiare)	
Attori coinvolti	AUSL: Igiene Pubblica, Consultorio familiare, SERT Esterni: Ufficio scolastico provinciale, Consulte studenti e genitori dell'Istituto Alberghiero, operatori della scuola (Dirigente, Referente alla salute, Insegnanti singole materie)	
Attività principali	1. Programmazione con i vari Istituti scolastici 2. Formazione di operatori sanitari, docenti e studenti selezionati come pari per la realizzazione di attività curriculari nelle classi destinatarie dell'intervento. 3. Svolgimento dei moduli didattici per le diverse aree tematiche nelle classi, compreso l'intervento dei pari. 4. Realizzazione di laboratori esperienziali di cucina e bar, nonché interventi in collaborazione con la Comunità locale per la promozione delle azioni del progetto. 5. Attivazione del progetto "Noi e il cibo" nei vari gruppi classe 6. Monitoraggio della implementazione del progetto attraverso raccolta dati e partecipazione a incontri periodici di audit anche allo scopo di favorire la trasversalità e il miglioramento in progress.	
Risorse previste (personale, attrezzature,...)	Collaborazioni interne (principalmente Consultorio familiare); Ore psicologo dipendente Spazio giovani, dispositivi informatici e materiale cartaceo Personale (laureato e non) formato ad hoc per gli interventi nelle scuola e per il supporto organizzativo Collaborazioni esterne formalizzate (per Imola personale dell'Istituto Oncologico Romagnolo)	
Rischi o vincoli locali e loro gestione	Opportunità di estendere la progettualità del progetto "Scuole libere dal fumo" a questo progetto nell'ottica integrata del progetto ministeriale "Guadagnare Salute" Ai fini di prevenire i rischi, risulta opportuno salvaguardare le seguenti necessità: – un coinvolgimento da parte degli organi collegiali della scuola – l'adozione di un linguaggio condivisibile tra tutti gli operatori e gli insegnanti nella conduzione del progetto. – l'inserimento della programmazione nel Piano di Offerta Formativa degli Istituti Scolastici	
È prevista una valutazione della equità?		Sì ____ No_X_

Note

Cronogramma delle azioni/attività principali previste

		2016				2017				2018			
Attività principali		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1	Programmazione con i vari Istituti scolastici	x				x				x			
2	Formazione operatori sanitari e docenti			x	x			x	x				
3	Formazione dei pari				x				x				
4	Svolgimento dei moduli didattici nelle classi					x	x			x	x		
5	Realizzazione di laboratori esperienziali di cucina e bar					x	x			x	x		
6	Attivazione del progetto "Noi e il cibo" nei vari gruppi classe	x	x			x	x			x	x		
7	Monitoraggio della implementazione del progetto						x				x		

Elenco indicatori (evidenziare l'indicatore sentinella)

Indicatori di processo	Formula	Valore di partenza (baseline)	2016	2017	2018
<i>N.ro Istituti in cui le classi coinvolte sono >= 80%</i>		0	1	2	3
% classi che hanno partecipato in modo completo al monitoraggio			60%	60%	60%