

Codice progetto e nome	2.15 Interventi per promuovere il consumo di alimenti salutari;	
Referente	Dr. Peroni Gabriele	
Attori coinvolti	AUSL :SIAN, U.O. Oncologia, Centro Antifumo, Medicina dello Sport, Ufficio Stampa Esterni : Associazioni di Categoria dei Ristoratori, ARIALCO, Tavolo 81, Associazione Panificatori, Istituto Alberghiero, G.D.O., mense Commerciali e Lavorative	
Attività principali	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Partecipazione ai lavori del Gruppo "Nutrizione" RER per linee guida "menù salutare" nella ristorazione</li> <li>2. Organizzazione di corsi per titolari di ristoranti, gastronomie, mense aziendali, in collaborazione con Associazioni di categoria, ARIALCO, Tavolo 81.</li> <li>3. Valutazione e validazione di ricette/piatti "salutari" ed iniziative di comunicazione</li> <li>4. Promuovere l'offerta di alimenti idonei ai celiaci tramite corsi specifici</li> <li>5. Promuovere la riduzione del consumo del sale mediante corsi ai panificatori ed iniziative di informazione ai consumatori</li> <li>6. Controllare offerte di sale iodato nella ristorazione</li> <li>7. Controllare vendita sale iodato nei negozi e G.D.O.</li> <li>8. Istituzione di un ambulatorio "stili di vita" per le pazienti in trattamento attivo e in follow-up per il carcinoma mammario</li> <li>9. realizzazione di laboratorio di cucina, in collaborazione con IPSSAR Scappi ed anche con imprese locali di ristorazione.</li> </ol>	
Risorse previste (personale, attrezzature,...)	Convenzione con Cucina Didattica "Scappi", Dietista, Opuscoli/CD/Gadget/Raccolta punti	
Rischi o vincoli locali e loro gestione		
È prevista una valutazione della equità?	Sì __	No_X_

Note

## Cronogramma delle azioni/attività principali previste

Attività principali		2016				2017				2018			
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1	Partecipazione ai lavori del Gruppo "Nutrizione" RER per linee guida "menù salutare" nella ristorazione	x	x	x	x								
2	Organizzazione di corsi per titolari di ristoranti, gastronomie, mense aziendali, in collaborazione con Associazioni di categoria, ARIALCO, Tavolo 81,						x	x	x	x	x	x	x
3	Valutazione e validazione di ricette/piatti "salutari" iniziative comunicazione						x	x	x	x	x	x	x
4	Promuovere l'offerta di alimenti idonei ai celiaci corsi specifici e corsi ...				x				x				x
5	Promuovere la riduzione del consumo del sale mediante corsi ai panificatori ed iniziative di informazione ai consumatori	x			x	x			x	x			x
6	Controllare offerte di sale iodato nella ristorazione	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
7	Controllare vendita sale iodato nei negozi e G.D.O.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
8	Istituzione di un ambulatorio "stili di vita" per le pazienti in trattamento attivo e in follow-up per il carcinoma mammario							x	x				
9	realizzazione di laboratorio di cucina, anche in collaborazione con imprese locali									x	x	x	x

## Elenco indicatori (evidenziare l'indicatore sentinella)

Indicatori di processo	Formula	Valore di partenza (baseline)	2016	2017	2018
% corsi di formazione e aggiornamento per gli operatori del settore alimentare in tema celiachia realizzati rispetto alle richieste	n.ro corsi realizzati/numero corsi richiesti x 100	100%	100%	100%	100%
N.ro controlli sulla presenza di sale iodato ristorazione pubblica e ristorazione collettiva	NA	20	Incremento del 3%	Incremento del 3%	Incremento del 3%
% controlli sulla vendita di sale iodato presso la grande distribuzione	N. punti vendita controllati per sale iodato / N. tot controlli presso la GDO x 100	0%	90%	90%	90%
<b>% panificatori che partecipano alla formazione per la riduzione del sale nel pane</b>	<b>N.ro panificatori che partecipano alla formazione/ n.ro panificatori tot x 100</b>	<b>20%</b>	<b>30%</b>	<b>30%</b>	<b>50%</b>
Evidenza in ogni AUsl di accordi tra SIAN, U.O. Oncologia e altri Enti del territorio per l'organizzazione dei corsi/laboratori	NA	No	No	Sì	Sì
Evidenza in ogni AUsl dell'attivazione corsi/laboratori su Alimentazione e prevenzione recidive	NA	No	No	No	Sì