



U.O. Formazione

(dott. A. Santisi)

SS. 114 Km 5.400, Pistunina – Distretto

Messina - 090/3652741 – 42

segreteria.ecm@asp.messina.it

u.o.formazione@asp.messina.it

Prot. n. **34236** dell' **8 Settembre 2016**

Oggetto: selezione dei partecipanti al corso di 2° livello (Educatori FED) di cui agli artt. 4 e 6 del D.A. 2507 del 30 dicembre 2013 – Progetto FED – II edizione

*All'Ufficio Scolastico Regionale
Alle Scuole di ogni ordine e grado dell'Area metropolitana di Messina*

*p.c. Al Direttore Generale
Al Direttore Sanitario*

In continuità con la nota 827 del 21 Ottobre 2015, si comunica che è stata programmata la seconda edizione del progetto regionale “**FED – Formazione, educazione e dieta mediterranea**” che si propone di migliorare la salute dei cittadini, modificando comportamenti e stili di vita inadeguati che favoriscono l'insorgere di malattie cronico-degenerative di elevata rilevanza epidemiologica e di grande impatto socio-economico, con particolare riferimento all'obesità, ai tumori, alle patologie cardio e cerebrovascolari, al diabete, alla sindrome metabolica.

L'obiettivo specifico cui il progetto tende è l'attivazione di un *Programma formativo regionale* di elevata qualità, finalizzato allo sviluppo di conoscenze e competenze specifiche nelle tematiche di alimentazione e salute, in linea con le evidenze scientifiche, con particolare riferimento all'impiego dello stile alimentare tradizionale siciliano (Dieta mediterranea).

Tali conoscenze e competenze sono state tradotte e trasmesse con uniformità di linguaggio e di misure, prima ad un selezionato gruppo di docenti e successivamente, attraverso un sistema di Reti integrate territoriali, saranno veicolate ai destinatari finali delle diverse aree di intervento.

Gli obiettivi generali, dei quali il *Programma formativo regionale* è strumento strategico, sono:

- promuovere comportamenti alimentari e stili di vita corretti, presso gli *studenti* delle scuole aderenti di ogni ordine e grado e presso *donne in stato di gravidanza*, sostenendo la dieta tradizionale siciliana.
- incentivare un'alimentazione salutare nell'ambito della *ristorazione*, consolidando una cultura alimentare fondata sui principi del vivere sano, del rispetto ambientale, della riscoperta della propria identità, promuovendo la preparazione ed il consumo di principi alimentari sani (p. es. a basso indice glicemico) nella ristorazione collettiva (scuole, ospedali, mense aziendali, comunità), sensibilizzando le associazioni di categoria ed utilizzando appropriati strumenti di (in)formazione e di educazione;
- favorire stili alimentari basati sulla *stagionalità del prodotto*, della produzione locale (Km 0), il biologico, la tracciabilità delle filiere produttive, migliorando la composizione degli alimenti, valorizzando e proteggendo quelli propri della migliore tradizione alimentare siciliana, in armonia anche con gli indirizzi proposti con la circolare dell'Assessorato delle risorse agricole meglio nota come Born in Sicily;
- promuovere consumi sostenibili, educando al *consumo consapevole* ed incentivando acquisti responsabili.

Articolazione del progetto formativo

Una volta completata la “formazione dei formatori”, il programma adesso si rivolge agli operatori impegnati nelle diverse Aree di intervento, soggetti che, a vario titolo, sono coinvolti nella

programmazione e attuazione di attività e/o progetti nutrizionali nell'ambito delle tematiche relative ad alimentazione e salute.

Area Sanitaria: tutti gli attori coinvolti ed interessati nella promozione della dieta mediterranea quali Medici di Medicina Generale e Pediatri di Libera Scelta, Medici specialisti in Scienza dell'alimentazione, Endocrinologia, Medicina interna, Ginecologia e Ostetricia, Farmacisti, Psicologi, Veterinari, Biologi nutrizionisti, Dietisti, Operatori dei SIAN e della U.O. Educazione alla Salute, Tecnici della prevenzione e tutti gli operatori che nel settore pubblico e privato si occupano di attività e/o progetti nutrizionali nell'ambito delle tematiche relative al rapporto tra Alimentazione e Salute.

Area Agronomica e Stakeholder: produttori di biologico e marchio DOP, IGP, titolari di aziende agrituristiche, associazione di produttori, ristorazioni collettive e pubbliche, operatori del settore alimentare.

Area scolastica: Docenti, referenti di Educazione alla salute/Educazione ambientale o referenti di programmi di alimentazione/nutrizione delle scuole di ogni ordine e grado, Docenti degli Istituti Professionali di Stato per i Servizi alberghieri e la Ristorazione.

Ai partecipanti, alla fine del programma formativo superato con profitto, verrà attribuita la qualifica di "*Educatore FED*". I formatori di I livello e gli educatori FED, insieme ai docenti del team regionale, costituiranno la Rete integrata territoriale che opererà sotto il coordinamento delle singole ASP (UOEPSA e SIAN) in armonia con gli indirizzi del tavolo tecnico regionale, sviluppando la fase operativa del Progetto FED.

Il titolo di educatore FED, già nella fase di regime del progetto, costituirà requisito per concessione di patrocinio aziendale o regionale agli eventi di promozione della salute e incontri scientifici o divulgativi in materia di educazione alimentare.

Pertanto, con la presente nota si trasmette, in allegato, **AVVISO** e **MODULISTICA**, relativi alle modalità di presentazione delle domande per la selezione dei partecipanti al Corso di 2° livello (*Educatori FED*), di cui agli artt. 4 e 6 del D.A. 2507 del 30 Dicembre 2013 – Progetto F.E.D.

Si allega anche programma delle tre giornate formative.

Si prega di dare massima diffusione, perché i docenti interessati ne possano essere portati a conoscenza.

L'U.O. Formazione rimane a disposizione per ogni altra delucidazione all'indirizzo di posta elettronica: segreteria.ecm@asp.messina.it

Cordiali saluti

**La Responsabile dell'U.O.
Formazione e Aggiornamento
Dott. Antonina Santisi**

