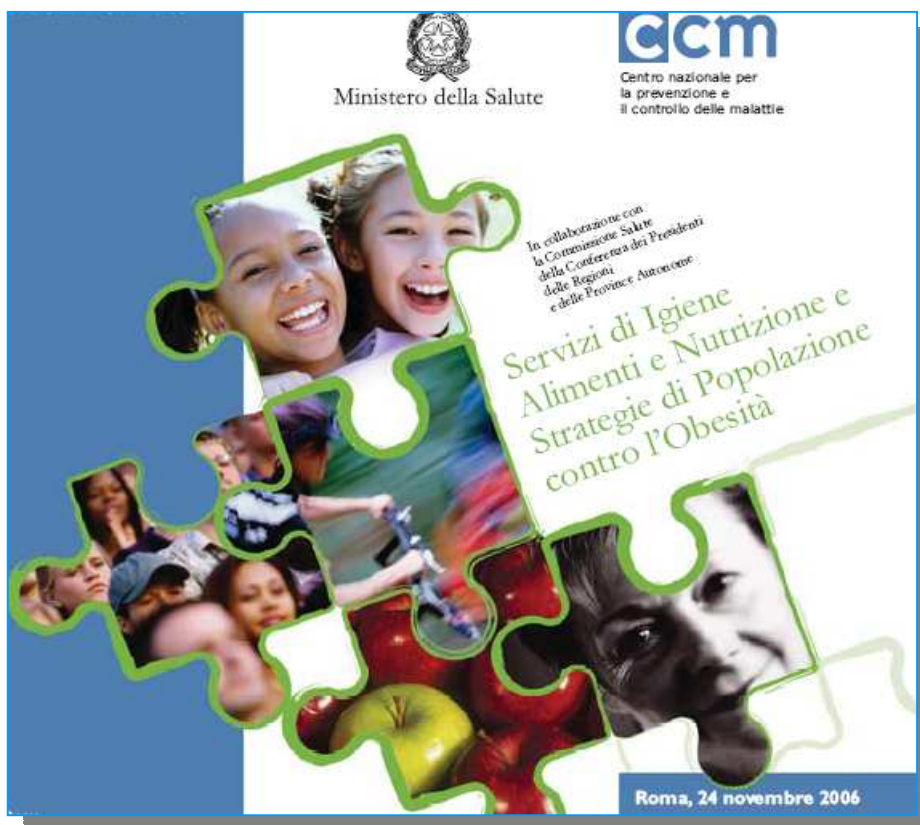


GARANTIRE CORRETTE PORZIONI IN REFEZIONE SCOLASTICA

Utilità dei riferimenti visivi in volumi



T.D. Spagnoli,

S. Cossai,

L. Bioletti,

D. Lo Bartolo,

L. Cesari

VALUTAZIONE MENU' SCUOLE

Strategia prevenzione primaria obesita'



PORZIONI

Menù - capitolato
grammi a crudo



Punti di
distribuzione

SCOPO DEL PROGETTO

1) Garantire corrispondenza
grammature a crudo - porzione servita



SCOPO DEL PROGETTO

2) Valutare eventuali ripercussioni
sui consumi dei bambini

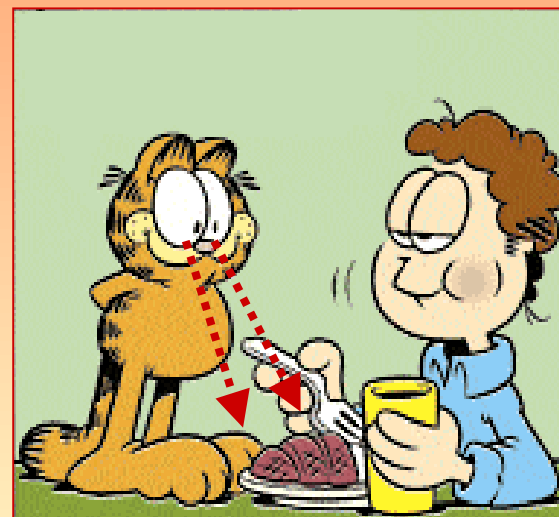


STANDARDIZZAZIONE PORZIONI

Servite nei punti refezione con ...



Utensili



Riferimenti visivi

in "volumi"

UNA PORZIONE IN VOLUMI



Scalati Oliviero



USDA 2000



**American Institute
Cancer Research
2005**

RIFERIMENTI VISIVI “IN VOLUMI”



Buona precisione



Buona memorizzazione

MATERIALI E METODI

SITUAZIONE PRE - PROGETTO

Distribuzione degli alimenti in 2 scuole campione



Secondi piatti,
pane, frutta



Primi piatti,
contorni



MATERIALI E METODI

SITUAZIONE PRE - PROGETTO

Primi e contorni 4 classi elementari : 2 intervento 2 controllo



PORZIONI
SERVITE



CONSUMI



AVANZI

MATERIALI E METODI

Situazione pre-progetto



Primi asciutti



Contorni cotti

Quantità / bambino
(g a crudo: media $\pm$ ds)

Raccomandate	g 60 $\pm$ 0	} p < 0,05 (test t di Student)
Servite	g 67 $\pm$ 7	
Avanzate	g 8 $\pm$ 3	

Quantità / bambino
(g a crudo: media $\pm$ ds)

Raccomandate	g 106 $\pm$ 31	} p < 0,05 (test t di Student)
Servite	g 86 $\pm$ 34	
Avanzate	g 28 $\pm$ 3	

MATERIALI E METODI

Standardizzazione utensili-riferimenti volumetrici

PRIMI ASCIUTTI



MATERIALI E METODI



Schiumarola selezionata nelle scuole elementari:

diametro 11 cm $\longleftrightarrow$ 1 presa "a raso"

MATERIALI E METODI

Standardizzazione utensili-riferimenti volumetrici

CONTORNI



Formazione addetti

mensa, bambini,

genitori, insegnanti

MATERIALI E METODI

Perché è stato scelto il “piatto piano da secondo”
come riferimento visivo?



1) Diametro standard in tutti
i punti refezione (23 cm)



2) Idea di “porzione raccomandata”
prevalente nell'immaginario di
medici e insegnanti

MATERIALI E METODI

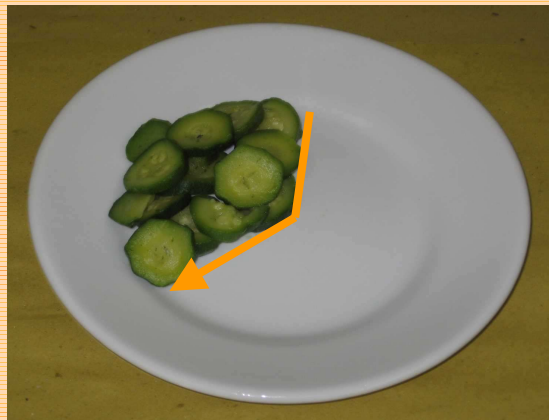
Perché è stato scelto il "piatto piano da secondo"
come riferimento visivo?



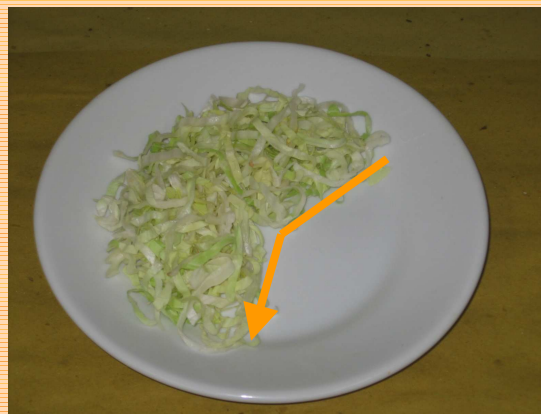
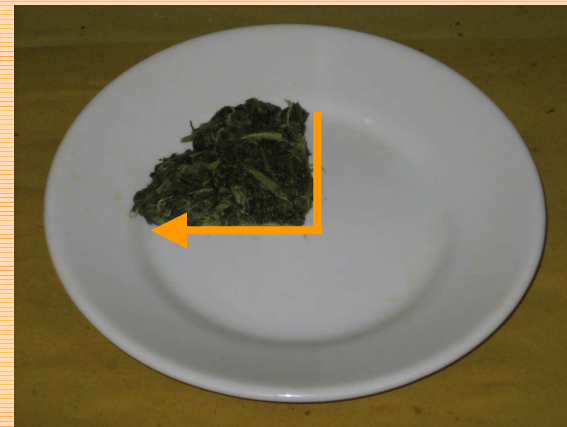
3) Strumento didattico trasversale
adulti - bambini

MATERIALI E METODI

Piatti campione e quantità raccomandate



Ortaggi
cotti



Ortaggi crudi a foglia

TEMPI DI ATTUAZIONE



- Porzionare con gli strumenti standardizzati: ottobre-dicembre
- Verifica porzioni servite e consumi dei bambini nelle classi di intervento e controllo: inizio dicembre

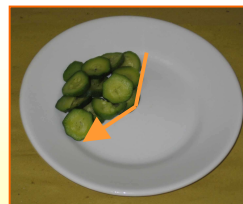
RISULTATI

Precisione delle porzioni servite

CLASSI DI INTERVENTO



Primi asciutti



Contorni cotti

Quantità (g. a crudo) (media $\pm$ ds)

Raccomandate g 60 ± 0 } p ns (t student)
 Servite g 58 ± 6 }

Quantità (g. a crudo) (media $\pm$ ds)

Raccomandate g 106 ± 31 } p ns (t student)
 Servite g 114 ± 27 }

CLASSI DI CONTROLLO



Primi asciutti



Contorni cotti



Quantità (g a crudo) (media $\pm$ ds)

Servite g 62 ± 13

Quantità (g a crudo) (media $\pm$ ds)

Servite g 85 ± 34

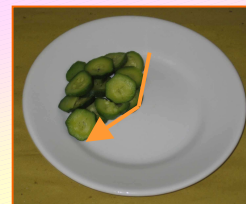
RISULTATI

Consumi dei bambini

CLASSI DI INTERVENTO



Primi asciutti



Contorni cotti

Quantità (g. a crudo) (media $\pm$ ds)

Pre-progetto g 59 ± 10 } p ns (t student)
Post-progetto g 51 ± 14 }

Quantità (g. a crudo) (media $\pm$ ds)

Pre-progetto g 61 ± 40 } p <0,01
Post-progetto g 90 ± 41 } (t student)

CLASSI DI CONTROLLO



Primi asciutti



Contorni cotti



Quantità (g. a crudo) (media + ds)

Pre-progetto g 59 ± 10 } p ns (t student)
Post-progetto g 56 ± 12 }

Quantità (g. a crudo) (media $\pm$ ds)

Pre-progetto g 61 ± 40 } p ns (t student)
Post-progetto g 56 ± 46 }

CONCLUSIONI

Strumenti standardizzati: schiumarola e piatto campione



Buona precisione



E a lungo termine?



Miglioramento consumi
ortaggi a breve termine

CONCLUSIONI



Piatto campione utile per rendere consapevoli
i bambini della quantità raccomandate

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

