

LE CARNI: PRODUZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE

PRESENTAZIONE SINTETICA

Il progetto nasce nell'ambito dei concorsi per la Qualità aziendale dell'Azienda ULSS7, con il titolo *"La carne in vetrina"*, ed è caratterizzato dalla verifica della sua efficacia come qualità percepita da parte dell'utente consumatore di carni bovine. Entra nel novero dei progetti del Servizio Promozione della Salute e Tutela nelle Attività Sportive rivolti alla popolazione scolastica e parallelamente viene proposto come giornata di aggiornamento e di confronto sia al corpo insegnanti che a nuclei sociali interessati all'argomento (comuni con percorsi divulgativi alla popolazione, università degli anziani).



E' rivolto ad una particolare nicchia di studenti rappresentata da scuole specializzate sui temi della sicurezza alimentare della gastronomia (Istituto Alberghiero) e della zootecnia (Istituto Agrario). Nel 2006 il progetto si è arricchito con un film prodotto dall'Azienda Sanitaria dal titolo "I tagli della carne".

Lo strumento audiovisivo viene utilizzato dalle scuole sia in fase di preparazione alla visita degli alunni sui luoghi di produzione della carne, sia durante l'insegnamento in classe. Il film è stato utilizzato per la formazione del personale di cucina degli istituti alberghieri e dell'agriturismo.

OBIETTIVI

Generali

Implementare nei giovani le conoscenze relative alla complessità della filiera alimentare introducendoli ai concetti di trasparenza dei processi produttivi, di tracciabilità del prodotto sul mercato, di garanzia del controllo sanitario.

Specifici

- Tramite delle visite guidate interattive tra guida-veterinario e studente-utente nei luoghi di produzione, valorizzare e valutare la fiducia nell'alimento carne bovina attraverso la descrizione dei sistemi produttivi e dei sistemi di controllo sanitario.
- Dare trasparenza e visibilità all'attività ispettiva veterinaria resa dall'Azienda Sanitaria all'utente consumatore per garantire sicurezza alimentare e fidelizzare il cittadino verso il consumo delle carni, bovine in particolare.
- Fornire strumenti necessari per conoscere la carne per averne un utilizzo consapevole in ambito di sicurezza, di tradizione e di economia.

DESTINATARI

Destinatari finali: Studenti del secondo ciclo delle Scuole Secondarie 2^a grado ad indirizzo agro-zootecnico, della ristorazione o altri interessati

Destinatari intermedi: Insegnanti

STRATEGIA DI INTERVENTO**Strumenti e metodi educativi**

- Utilizzo delle catene di produzione della carne bovina presenti nel territorio dell'Azienda ULSS 7, per lo svolgimento dell'intervento.
- Verifica dell'attività tramite schede di confronto comparato tra conoscenze e grado di fiducia nel processo produttivo prima e dopo la visita (schede di entrata e schede di uscita).

Fasi di attuazione delle attività

- Presentazione del progetto alle scuole; raccolta di iscrizioni per la visita negli stabilimenti delle scuole interessate; organizzazione dei tempi di visita; invio della scheda di entrata alla scuola; visita con confronto continuo con il gruppo (domande/risposte) del processo produttivo e dei processi di controllo;
- Compilazione e ritiro della scheda post-visita.

CARATTERISTICHE DEL PROGETTO

FORMAZIONE DEI DOCENTI	NO
RUOLO DEI DOCENTI: CONDUZIONE IN CLASSE DEGLI INTERVENTI	SI
IMPEGNO ORARIO PER I DOCENTI	n. 25 ore da dedicare alla conduzione del progetto in classe n. 6 ore da dedicare alla conduzione del progetto in stabilimento
INTERVENTO DELL'OPERATORE AZIENDA ULSS7 IN STABILIMENTO COME PREVISTO DAL PROGETTO	SI
INTERVENTO DELL'OPERATORE AZIENDA ULSS7 CON I GENITORI DELLA CLASSE SU RICHIESTA DELL'INSEGNANTE	NO
MATERIALI DIDATTICI	SI (audiovisivo)
CRITERI DI PRIORITÀ NELL'ACCOGLIMENTO DELLE ADESIONI: ordine di arrivo delle schede	SI

RESPONSABILE DEL PROGETTO

Dr. Jacopo Beltrame - Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale

Tel. 0438.664341 – fax 0438.664357

E-mail: jacopo.beltrame@aulss2.veneto.it

SEGRETERIA

Servizio Promozione della Salute e Tutela nelle Attività Sportive

Tel. 0438.664200/664202 – Fax 0438664020 – E-mail: promozione.salute@ulss2.veneto.it