

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "BARTOLOMEO SCAPPI"



INDIRIZZO
PROFESSIONALE ALBERGHIERO

INDIRIZZO
TECNICO TURISTICO



Viale Terme, 1054 - Tel. 051.948181 - Fax 051.948080
Cod. Fisc. 90014770375 - Cod. Ministeriale BOIS02200Q
Http:// www.alberghieroscappi.it E-mail: istpssa@iperbole.bologna.it
40024 CASTEL SAN PIETRO TERME (BO)

Sede Castel S. Pietro Terme (BO)
Cod. Ministeriale BORH022043

Corso Serale - Castel S. Pietro Terme (BO)
Cod. Ministeriale BORH022508

Tecnico Turistico Castel S. Pietro Terme (BO)
Cod. Ministeriale BOTN02201X

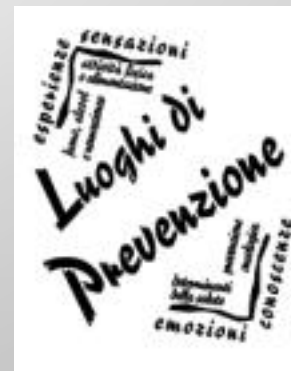
Scuola ospedale

*Rizzoli-Sant'Orsola-Malpighi Bologna-
Montecatone Rehabilitation Institute Imola*

Sede Coordinata:

Via Cimabue, 2
Casalecchio di Reno (BO)
Cod. Ministeriale BORH022032
Valsamoggia Loc. Crespellano
Via Togliatti, 1-3
Cod. Ministeriale BORH022076

«SCUOLE CHE PROMUOVONO LA SALUTE»





All'I.I.S. "B. Scappi", Sede Coordinata di Casalecchio di Reno- Valsamoggia ci sono **55 ragazzi** orgogliosi di essere **Peer**

Chi sono i PEER?

Noi peer siamo ragazzi “normali”, come tutti gli altri studenti dell'istituto, che crediamo nella nostra missione:

sensibilizzare gli altri giovani su vari argomenti come,

- L'alimentazione sana ed equilibrata
 - L'alcool
 - Il fumo
- L'attività motoria





Noi **peer educator** vogliamo far riflettere sugli argomenti relativi alla salute, non come potrebbe fare un professore, ma “giocando” (😊) o, per lo meno, facendo attività divertenti, come ci hanno insegnato le nostre **formatrici le dott.sse Castellazzi, Leonardi** e i **formatori di Luoghi di Prevenzione.**

Quando abbiamo iniziato nell'a.s. 2014/15 eravamo 23 e quest'anno siamo 55!!

Siamo partiti interrogandoci sul significato per noi di “**benessere**” e “**salute**”, abbiamo poi scoperto che esistono tanti fattori di rischio e protettivi.

Ci siamo anche chiesti quali aspetti dell'ambiente scolastico rappresentino per noi salute, facendo **sopralluoghi nella scuola** con gli insegnanti e le tutors, dott.sse Castellazzi e Leonardi per avere nuove idee di cui tutti possano beneficiare.

Poi, suddivisi in gruppi, abbiamo affrontato gli obiettivi dei progetti che avevamo scelto assieme ai nostri docenti:

- **Scegli con gusto e gusta in salute – Alimentazione ed alcool**
- **Paesaggi di Prevenzione Alimentazione ed attività motoria**
- **Scuole libere dal fumo**



GRUPPO DI COORDINAMENTO D'ISTITUTO

Siamo sostenuti da un **gruppo di coordinamento d'istituto**, approvato dal Collegio Docenti, formato dal Dirigente prof.re Vincenzo Manganaro, DSGA sig.ra Liviana Conti, dalle responsabili di sede, prof.sse Antonella Spitaleri e Paola Pagliarani, dalle dr.sse Federica Castellazzi, Barbara Leonardi e Manuela Pezzotta, dai docenti Maria Paola Lanzoni (referente dei progetti), Maria Rita Braccetti, Cuglia Maria Ascenza, Piera Fornaciari, Piero Cavina, Luca Manna, Maria Luconi, Francesco Staniscia, Andrea Nocenti, Rosarita Cherubino, Roberta Longobardi Anna Maddaluni Rita Boschi, Maria Costanza Torchia, Vittoria Barone, Beatrice D'Amico, Andrea Garulli, Lucio Pavoni, Simone Fogacci, dai rappresentanti d'istituto degli alunni, da 2 peer a turno, da 2 genitori e da 1 collaboratore scolastico.



«**IL NOSTRO primo logo** era rappresentato da una **pera** (🍷), frutto ricco di fibra, vitamine e sali minerali, colorata con le sfumature dei **cinque colori della salute**, antitumorali .

Una pera morsicata perché noi abbiamo già iniziato a mangiarla per salvarci dal male delle malattie, rappresentato dallo sfondo nero»



IL NOSTRO LOGO ATTUALE

I PEER FORMATI QUEST'ANNO HANNO PENSATO DI CREARE ANCHE LORO UN LOGO: LE DOTTORESSE, DURANTE LA FORMAZIONE, HANNO CHIESTO LORO A QUALE ANIMALE SI SENTIVANO PIÙ AFFINI COME PEER. SVARIATE SONO STATE LE RISPOSTE, ALLA FINE HANNO DISEGNATO COME LOGO UN ANIMALE CHE RACCHIUDESSE LE RISPOSTE MAGGIORMENTE PRESENTI.

QUEST'ANIMALE E' UN MISTO TRA UN'APE, UN DELFINO, UNA FARFALLA, UN CAMALEONTE ED UNA TIGRE, OVVIAMENTE DISEGNATO ACCANTO AL LOGO PRECEDENTE.



Durante le ore di formazione a scuola, tenute dalle dottoresse Castellazzi e Leonardi, in questi anni abbiamo pensato a delle proposte da fare al gruppo di Coordinamento e al Dirigente per migliorare non solo la scuola ma anche il nostro stile di vita quotidiano.

- **Aggiungere nei distributori:**

- Frutta secca e disidratata, merendine integrali
- Alimenti per celiaci e altre tipologie di intolleranti



FRUTTA SECCA E DISIDRATATA, MERENDINE INTEGRALI E PER CELIACI
QUEST'ANNO SONO STATE INSERITE NEI DISTRIBUTORI,
MA ABBIAMO UN OBIETTIVO A LUNGO TERMINE: SOSTITUIRE
IL CIBO CONTENUTO NEI DISTRIBUTORI CON MERENDE PREPARETE A SCUOLA

- **Organizzare un orticello** nel piccolo giardino, dove poter far crescere varie spezie.

OBIETTIVI RAGGIUNTI!!!!!!



OVVIAMENTE OGNI ANNO ABBIAMO COMPLETATO LA NOSTRA
FORMAZIONE PRESSO LUOGHI DI PREVENZIONE.

(PS. QUEST'ANNO LA DOTT.SSA CASTELLAZZI HA FORMATO ANCHE I
NOSTRI DOCENTI IL 2 E IL 9 MARZO)

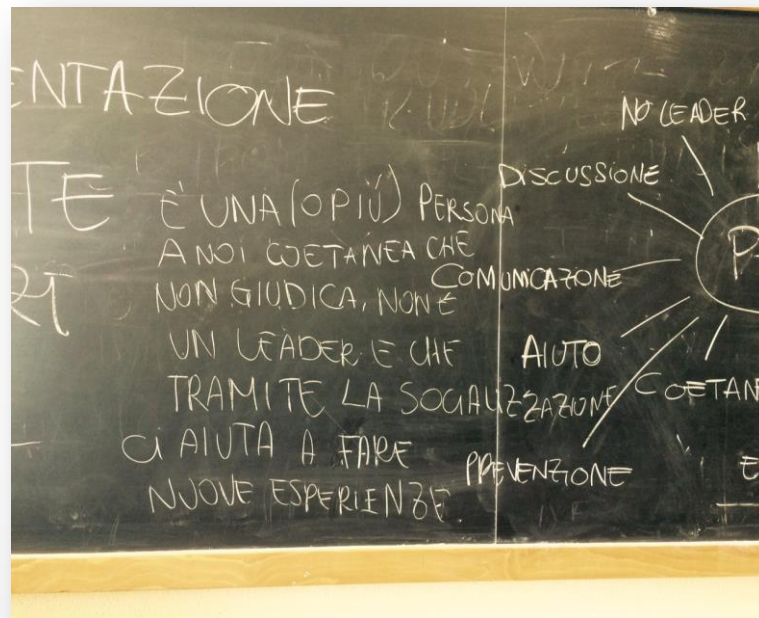
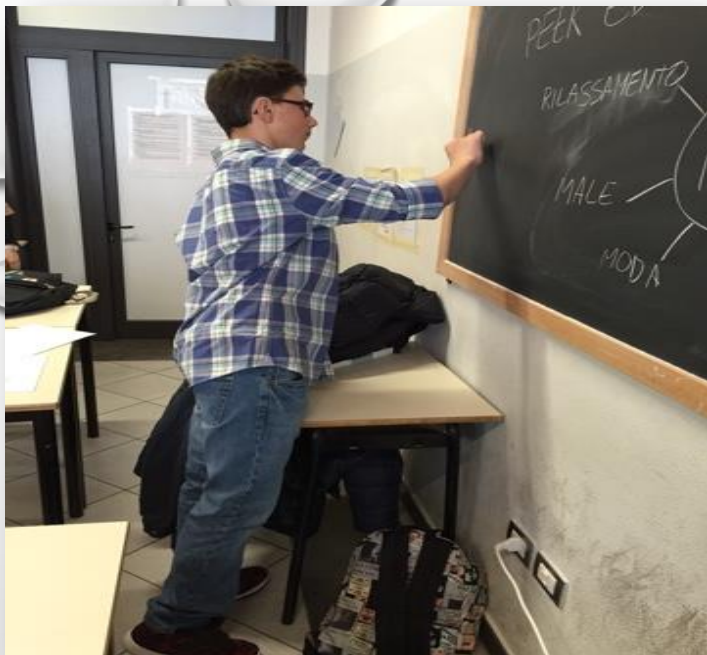


Scegli con gusto e gusta in salute – Alimentazione ed Alcool

Tutti gli anni i peer, formati per il progetto “Scegli con gusto e gusta in salute – Alimentazione ed alcool” si recano nelle **classi seconde**, cercando di **sensibilizzare gli alunni** sull'importanza di avere **un'alimentazione corretta e di non bere alcolici**.

I docenti di quelle classi hanno sempre favorito questi apprendimenti, affrontando il tema dell'alcool e dell'alimentazione corretta in diverse discipline





• SCUOLE LIBERE DAL FUMO

- Ogni anno alcuni peer, formati per il progetto "Scuole libere dal fumo", si recano in tutte le classi prime a trasferire agli alunni quanto appreso sui danni da fumo con tecniche comunicative molto avvincenti, come brainstorming, gioco dei ruoli, scrittura creativa, ecc..
- I docenti delle classi prime ci hanno sempre supportato affrontando il tema del fumo interdisciplinarmente.
- E in occasione della giornata mondiale contro il tabagismo, grazie all'aiuto della dott.ssa Castellazzi, i peer rilevano il tasso di CO a tutti i ragazzi che lo desiderano



Paesaggi di Prevenzione

Alcuni peer, formati per Paesaggi di Prevenzione, che, oltre ad aumentare le conoscenze riguardo alle tematiche

“**Attività motoria**” e “**Corretta Alimentazione**” hanno acquisito

nuove metodiche comunicative come tecniche rompighiaccio, brainstorming, gioco dei ruoli e imparato a far lavorare i ragazzi in

gruppo, si recano ogni anno nelle classi prime dell'Istituto, cercando di sensibilizzare gli alunni sull'importanza di avere un'alimentazione corretta e di praticare attività fisica.

I docenti di quelle classi hanno sempre affrontato questi argomenti durante le loro ore di lezione.



Da quest'anno ad ogni **assemblea di Istituto**, noi Peer abbiamo 20' per confrontarci con tutti i ragazzi, raccogliere le loro richieste e condividere le nostre proposte e siamo presenti agli Open Day

GRAZIE AL PROGETTO "SCEGLI CON GUSTO E GUSTA IN SALUTE" OGNI ANNO VENGONO SVOLTI INCONTRI DI APPROFONDIMENTO **SULLE ETICHETTE** E SULL'**HACCP** TENUTI DALLE DOTT.SSE PEZZOTTA E CASTELLAZZI



Quantità necessaria				
Valore energetico	kJ Kcal	1543 368		kJ Kcal
Proteine	g	6,5		g
Carboidrati di cui: zuccheri	g g	51,5 25,0		g g
Grassi di cui: saturi colesterolo	g g mg	14,5 9,5 105,0		g g mg
			2,5	g

I PEER DELLO SCAPPI A LUOGHI DI PREVENZIONE E ALL'EXPO: DA ALUNNI A DOCENTI

In questi anni grazie al progetto "Scegli con gusto e Gusta in salute" abbiamo svolto molte attività, come **Laboratori didattici a Reggio Emilia e all'EXPO.**



I PEER DELLO SCAPPI ALL'INAUGURAZIONE DELLA CASA DELLA SALUTE



Il **12 marzo 2016** alcuni peer, grazie al progetto "Scegli con gusto e gusta in salute" hanno partecipato **all'Inaugurazione della Casa della Salute** di Casalecchio di Reno, consegnando ai visitatori una brochure con le ricette "antitumorali" che avevano presentato all'Expo e alla Cucina Didattica di Luoghi di Prevenzione.

CAMMINIAMO INSIEME, SCAPPIAMO VERSO LA SALUTE

L'ultimo giorno di scuola, noi peer organizzeremo, anche quest'anno, all'interno del progetto "Scegli con gusto e gusta in salute" una camminata tutti assieme, alunni e docenti, e nei momenti di pausa gli insegnanti distribuiranno, come di consueto, acqua minerale e frutta offerta da sponsor dell'iniziativa e noi peer organizzeremo, supportati dai docenti di educazioni fisica, giochi e balli di gruppo



I PEER ALLE SCUOLE MEDIE MARCONI DI CASALECCHIO DI RENO

ALCUNI PEER OGNI ANNO SI RECANO ALLE **SCUOLE MEDIE** PER FAR RIFLETTERE I RAGAZZI SUL **VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI**, MEDIANTE UN LABORATORIO SULLE ETICHETTE, USANDO TECNICHE APPRESE DURANTE IL CORSO DI PEER EDUCATION.

QUEST'ANNO SI SONO RECATI ALLE MEDIE "MARCONI" DI CASALECCHIO DI RENO IL 27 FEBBRAIO E IL 3 MARZO



I PEER AL LICEO “COPERNICO” PER “SALUT.....IAMOCI”

- ALCUNI PEER, ACCOMPAGNATI DAL PROF.RE FOGACCI, SI SONO RECATI AL LICEO COPERNICO IL 5 MAGGIO, IN OCCASIONE DELLA GIORNATA DEDICATA ALLA SALUTE, “SALUT.....IAMOCI”, GRAZIE AL PROGETTO “SCEGLI CON GUSTO E GUSTA IN SALUTE”, AD INSEGNARE AI RAGAZZI A MANGIARE CIBI SALUTARI MEDIANTE UN LABORATORIO DI CUCINA DIDATTICA



LABORATORIO DI CUCINA CON DEGUSTAZIONE: L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CRONACHE

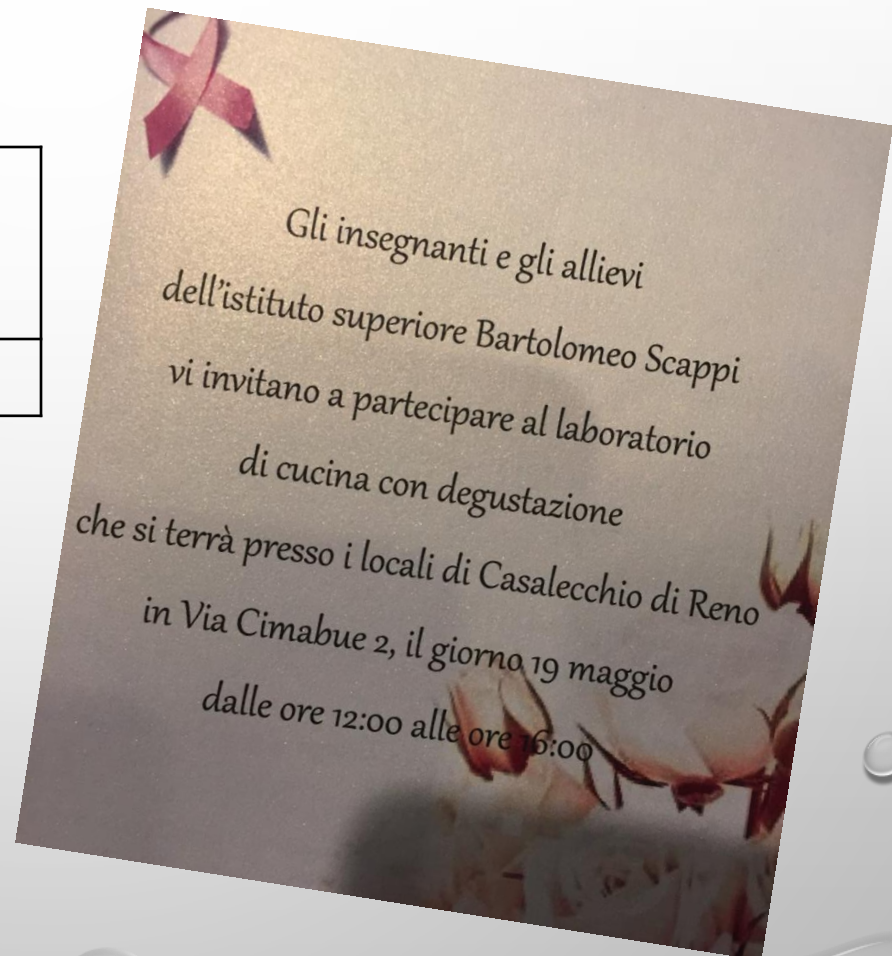
Per il progetto “scegli con gusto e gusta in salute” quest’anno la Sede Coordinata Casalecchio- Valsamoggia, **ha lavorato sul tema "l'alimentazione nelle malattie croniche"**.


I docenti di IV B, IV E e IV D, I D, hanno affrontato in varie discipline il ruolo dell'alimentazione nelle malattie croniche per prevenire recidive.

I peer, aiutati dalla prof.ssa Lanzoni, in collaborazione con l'Istituto delle Scienze Neurologiche, col Servizio Igiene Alimenti Nutrizione e Promozione della Salute dell'Azienda USL di Bologna, più precisamente con le dott.sse Guberti, Castellazzi, Leonardi, Pezzotta, Navacchia e Rizzoli, hanno organizzato per il 19 maggio un laboratorio di cucina con degustazione, presso la sede di Casalecchio di Reno, dove interverranno 25 signore operate di tumore al seno, oltre alle dott.sse che hanno contribuito a realizzare l'evento.

LA IV E HA ELABORATO L'INVITO

Questo è l'invito scelto tra quelli elaborati dagli alunni della IV E, guidati dalla prof.ssa Catapano





Le più moderne evidenze scientifiche confermano l'importanza dell'alimentazione per la prevenzione di molte malattie e in particolare dei tumori.

Ecco le Raccomandazioni WCRF per la prevenzione del cancro:

1. Mantenersi normopeso per la vita
2. Mantenersi fisicamente attivi
3. Limitare il consumo di alimenti ad alta intensità calorica ed evitare il consumo di bevande zuccherate
4. Preparare cibi vegetali, con cereali non raffinati e legumi, un'ampia varietà di verdure e frutta.
5. Limitare il consumo di carni ed evitare carni conservate
6. Limitare bevande alcoliche
7. Limitare il consumo di sale (non più di 5 grammi al giorno) e di cibi sovrappiù sale
8. Evitare cibi contaminati da muffe
9. Assicurarsi un apporto sufficiente di tutti i nutrienti essenziali attraverso il cibo
10. Non fare uso di tabacco
11. Allattare i bambini al seno per almeno sei mesi

(fonte linee guida "Food, Nutrition, Physical Activity and the Prevention of Cancer"
World Cancer Research Fund/American Institute for Cancer Research 2007)

L'Istituto Scappi ha sviluppato nell'ambito del progetto "Scegli con Gusto e Gusta in salute" un percorso didattico in cui gli allievi hanno imparato ad elaborare menù che mettono in pratica le raccomandazioni del Fondo Mondiale per la ricerca sul cancro (World Cancer Research Fund).

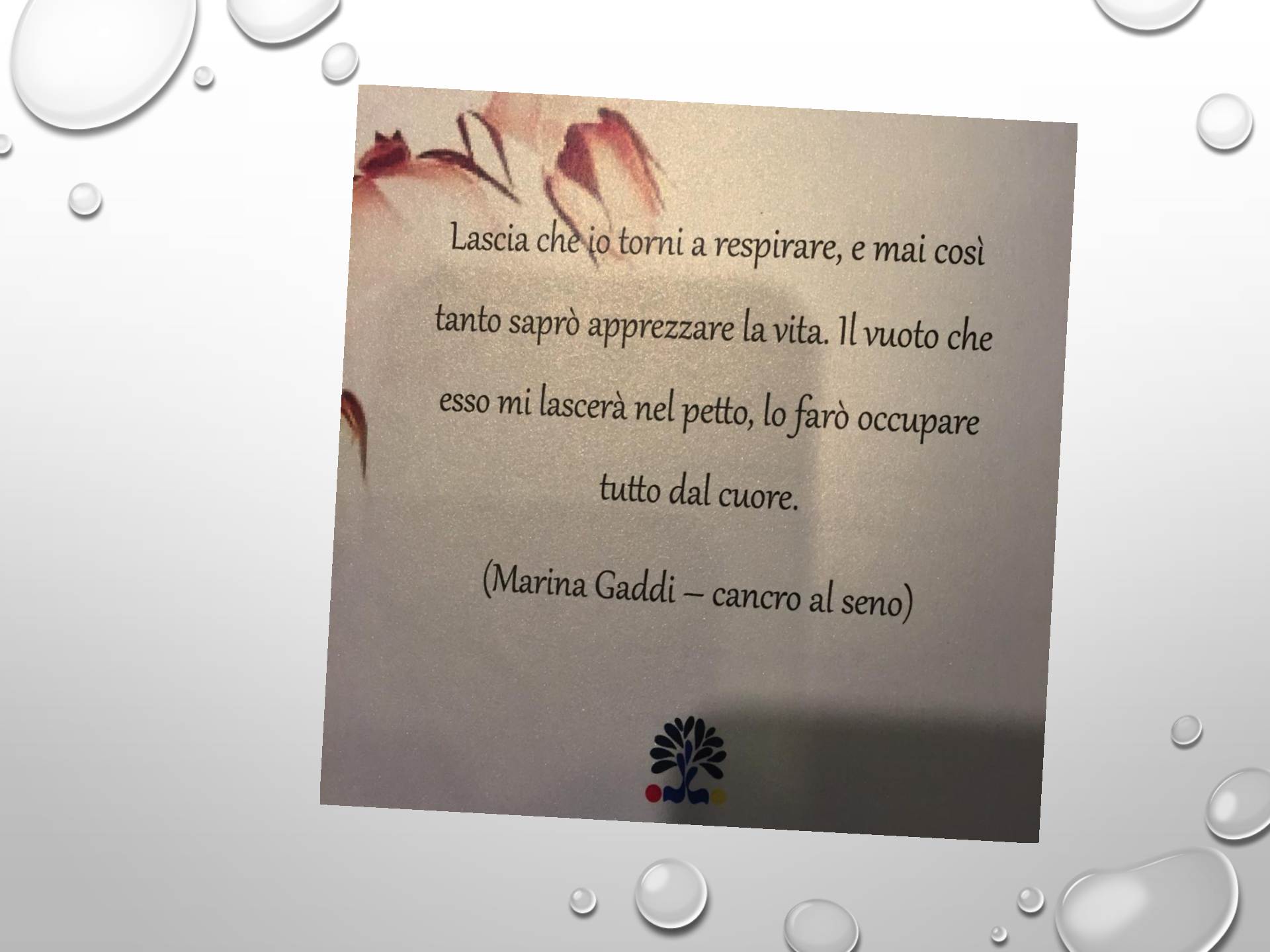
L'Istituto Scappi collabora col Servizio Igiene Alimenti Nutrizione e Promozione della Salute dell'Az. USL di Bologna realizzando laboratori di cucina salutari dedicati alle signore operate di tumore al seno.

È a loro dedicato questo primo laboratorio di cucina che proporrà un menù salutare facendo tesoro del patrimonio culinario della tradizione mediterranea.

"Il cancro è una parola, non è una sentenza."

(John Diamond)



The image features a light-colored background with several realistic water droplets of varying sizes scattered across it. In the center, there is a rectangular piece of textured, light-brown paper. The top left corner of the paper has a faint, artistic illustration of a plant with reddish-brown leaves and stems. The text on the paper is written in a black, cursive-style font and is centered. At the bottom center of the paper, there is a small, stylized logo consisting of a blue tree-like shape with a red dot at its base and a yellow dot to its right.

Lascia che io torni a respirare, e mai così
tanto saprò apprezzare la vita. Il vuoto che
esso mi lascerà nel petto, lo farò occupare
tutto dal cuore.

(Marina Gaddi – cancro al seno)



LA IV B (CLASSE CON ALL'INTERNO PEER) HA ELABORATO UN
MENU CON INGREDIENTI CHE CONTENGONO SOSTANZE
PREVENTIVE NELLA FORMAZIONE DEI TUMORI
GRAZIE AGLI INSEGNAMENTI DEI DOCENTI LANZONI E FOGACCI



**APERITIVO DI BENVENUTO DAGLI ORTI E DAI MARI
BICCHIERINI DI PINZIMONIO CON DRESSING ALLO ZENZERO
TAPAS DI PEPERONI ARROSTITI E ALICI MARINATE
FRISELLINE AL POMODORO FRESCO E CANNOCCHIE
PIGNOLETTA BIOLOGICO
COCKTAIL ANALCOLICO ALLA FRUTTA: MANGO, TÈ VERDE, BANANE, SUCCO DI
LIME**



**TAGLIOLINE AI CINQUE CEREALI CON VERDURE DI
PRIMAVERA, BIANCO DI FARAONA E SEMI DI LINO
PIGNOLETTO BIOLOGICO**



**SANDWICH DI BRANZINO, CARCIOFI E ZUCCA SU
CREMA DI PATATE ALL'OLIO EXTRAVERGINE
PIGNOLETTA BIOLOGICO**



**BAVARESE AL TÈ VERDE MATCHA IN CUPOLA DI
CIOCCOLATO FONDENTE SU GUAZZETTO DI FRUTTI
ROSSI
CAFFÈ ACQUA NATURALE E FRIZZANTE**



ECCO ALCUNI MOMENTI DEL LABORATORIO CON DEGUSTAZIONE PER LE DONNE OPERATE DI TUMORI AL SENO

LA PRESENTAZIONE DEL
MENU

L'APERITIVO



IL PRANZO



LA ID E IV D SI SONO OCCUPATI DELLA
PREPARAZIONE DEL COCKTAIL ANALCOLICO
E DEL SERVIZIO ASSIEME AL DOCENTE RIZZO



UN GRANDE RINGRAZIAMENTO VA

- A LUOGHI DI PREVENZIONE E ALL'ASL CHE CI HA PERMESSO TUTTO QUESTO,
- AL DIRIGENTE VINCENZO MANGANARO, CHE CI ASCOLTA, CONDIVIDE LE NOSTRE IDEE, PROGETTA ASSIEME A NOI E CI INCORAGGIA A CONTINUARE
- ALLE RESPONSABILI DELLA SEDE DI CASALECCHIO DI RENO PROF.SSE ANTONELLA SPITALERI E PAOLA PAGLIARANI
- AL RESPONSABILE DELLA SEDE DI VALSAMOGGIA PROF. RE MATIA LUCONI
- ALLE DOTTORESSE CASTELLAZZI, LEONARDI E PEZZOTTA CHE CI HANNO FORMATO E SONO SEMPRE AL NOSTRO FIANCO.
- ALLE DOTTORESSE DEL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI NUTRIZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE DELL'AZIENDA USL DI BOLOGNA
- ALLA REFERENTE DEI PROGETTI PROF.SSA MARIA PAOLA LANZONI E A TUTTI I DOCENTI DEL GRUPPO DI COORDINAMENTO CHE SONO MOLTO ATTENTI A NON IMPARTIRE SOLO "CULTURA" MA ANCHE A PROMUOVERE IL "BEN-ESSERE" DEI LORO ALUNNI.
- MA PER FORTUNA, NONOSTANTE TUTTI QUESTI RINGRAZIAMENTI, ...

L'AVVENTURA CONTINUA

