



investiamo nel vostro futuro

**CONSORZIO GIAN PIETRO BALLATORE**  
**PER LA RICERCA SU SPECIFICI SETTORI DELLA FILIERA CEREALICOLA**

**AVVISO**  
**PROGETTO DI.ME.SA.**

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE (prot. 426/15 del 24/03/2015)  
PER PARTECIPARE AD UNO STUDIO SULL'INDICE GLICEMICO

Il Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore sta implementando alcune attività di ricerca nell'ambito del progetto PON DI.ME.SA. (Codice PON 02\_00451\_3361785). Obiettivo del progetto è la valorizzazione dei prodotti derivati da varietà locali di frumento duro, sia dal punto di vista tecnologico sia nutrizionale.

Una delle linee di ricerca riguarda uno studio sull'indice glicemico della pasta prodotta a partire da varietà locali di frumento duro (*Tumminia*, *Russello*, ecc.). Tale studio necessita del supporto logistico e tecnico di un ente o struttura adeguatamente attrezzata e capace di organizzare l'applicazione di uno specifico protocollo operativo di seguito meglio specificato.

In relazione a quanto specificato i soggetti interessati (istituti alberghieri o altre strutture dotate di supporto logistico per la somministrazione di alimenti e la ristorazione) a contribuire alla implementazione logistica dello studio, possono manifestare la propria disponibilità compilando l'apposito modulo allegato al presente avviso e inoltrare lo stesso (entro e non oltre il 03/04/2015) a mezzo e-mail a: [info@ilgranoduro.it](mailto:info@ilgranoduro.it). Le specifiche tecniche ed i requisiti logistici richiesti dallo studio sono meglio descritti nel Protocollo Operativo allegato.

A seguito di una verifica tra le candidature pervenute il Consorzio si attiverà per l'identificazione di un soggetto idoneo alla realizzazione delle attività riservandosi eventualmente di richiedere specifiche tecniche e logistiche in fase successiva.

IL DIRIGENTE  
Dott. Giuseppe Russo



investiamo nel vostro futuro

## AVVISO PROGETTO DI.ME.SA.

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER PARTECIPARE AD UNO STUDIO SULL'INDICE GLICEMICO

Dati anagrafici del Soggetto che manifesta interesse (di seguito ENTE):

Istituto alberghiero       Mensa       Altra struttura (specificare meglio)

\_\_\_\_\_

Ragione sociale: \_\_\_\_\_

Indirizzo sede legale: \_\_\_\_\_

Indirizzo sede operativa proposta per lo studio (se diversa dalla sede legale):

\_\_\_\_\_

Dati del responsabile legale (o del procuratore con poteri di firma della futura Convenzione):

Nome e cognome \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_

Responsabile legale       Procuratore o altra carica (specificare) \_\_\_\_\_

L' ENTE dispone di una struttura logistica a norma, idonea alla manipolazione, preparazione e somministrazione di alimenti?

SI     NO

L' ENTE ha già implementato percorsi di valorizzazione dei derivati dei cereali tradizionali?

SI     NO

Con la sottoscrizione del presente modulo l'ENTE manifesta la propria disponibilità a realizzare, in collaborazione con il Consorzio Ballatore, quanto specificato nel Protocollo Operativo allegato all'avviso prot. 426/15 e a sottoscrivere, in fase successiva, una apposita convenzione.

Data \_\_\_\_\_

Firmato (Si autorizza alla gestione dei dati in accordo alla normativa sulla privacy)

\_\_\_\_\_



investiamo nel vostro futuro

## PROTOCOLLO OPERATIVO PER LO STUDIO SULL'INDICE GLICEMICO ANTICHE VARIETÀ DI GRANO DURO SICILIANO

Lo studio consiste nell'organizzare 8 sessioni di somministrazione di pasta (una sessione al giorno della durata di circa 4 ore) ad un gruppo di 15 individui reclutati con i criteri che saranno definiti e comunicati successivamente dal consorzio. Le sessioni saranno distribuite nell'arco di circa 2 mesi.

Per la realizzazione dello studio l'ente dovrà garantire / mettere a disposizione:

- **Cucina** con possibilità di cucinare in contemporanea e separatamente 5 diverse dosi di pasta pesata precedentemente dall'ente. L'operazione di cottura e somministrazione sarà ripetuta tre volte nell'arco della stessa sessione;
- **Personale necessario** alla cottura e alla preparazione delle porzioni da somministrare agli individui reclutati per lo studio. In ogni sessione/giornata saranno somministrati 15 pasti nell'arco di 2 ore;
- **Sala contigua ai locali cucina** (adeguatamente climatizzata) in cui fare accomodare almeno 20 soggetti in altrettante sedie distribuiti in tavoli dove saranno servite la porzioni, effettuati i prelievi di sangue capillare e la lettura dei valori nel glucometro;
- **Servizi igienici** contigui ai locali dello studio;
- **Aula** dove effettuare la presentazione del progetto, l'assegnazione e la spiegazione dei ruoli del personale coinvolto;
- **Aula reclutamento e colloqui** dotata di bilancia pesapersone e altimetro, dove selezionare gli individui partecipanti al progetto;
- **Cooperazione nell'individuare almeno 30 soggetti adulti** sani di sesso maschile e femminile ed età compresa tra 18 e 65 anni (i suddetti individui potranno anche essere individuati tra il personale scolastico docente e non docente) che, a seguito di sottoscrizione di specifica liberatoria e del consenso informato, si sottoporranno allo studio. Tali soggetti dovranno essere disponibili a:
  - eseguire colloquio e visita con nutrizionista. Durante la visita non saranno effettuate manovre invasive ma soltanto pesata e misurazione dell'altezza con bilancia pesa-persona e altimetro. Verrà redatta una cartella clinica con anamnesi;
  - partecipare allo studio che prevede anche prelievi di sangue capillare, effettuati da personale sanitario autorizzato, da svolgersi in 8 giornate distribuite nell'arco di circa 2 mesi, in orari compresi tra le ore 7.00 e le ore 11.00. I dettagli dello studio saranno discussi durante il colloqui.

A tali soggetti potrà essere chiesto di sottoporsi ad esami ambulatoriali da effettuarsi presso un laboratorio di analisi comunicato durante il colloquio con il nutrizionista.

Gli eventuali esami ambulatoriali saranno totalmente gratuiti. L'inclusione di detti soggetti nello studio è vincolata alla soddisfazione dei criteri stabiliti per l'indagine.

Eventuali gettoni di presenza ai partecipanti allo studio, al personale coinvolto per la cottura e somministrazione, oneri assicurativi e altri costi per la gestione logistica dello studio (luce, acqua,

gas, ecc.) saranno a carico dall'ente e rientreranno nella quota che sarà contemplata in una apposita convenzione e che il Consorzio Ballatore corrisponderà a titolo di rimborso spese all'ENTE.

I risultati dello studio saranno gestiti dal Consorzio nel rispetto della riservatezza e della privacy e non saranno mai associati dal Consorzio medesimo al nome dei soggetti che hanno partecipato.

II DIRIGENTE  
Dott. Giuseppe Russo