

Marzo 2024

PROGETTO SCUOLE
“A SCUOLA DI CELIACHIA” anno scolastico 2024-2025

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, una sostanza proteica presente nel grano, segale, orzo, farro, triticale, spelta, grano khorasan (kamut®).

Si stima che nel nostro Paese abbia una prevalenza di **1 celiaco ogni 100**, quindi circa 600.000 celiaci attesi. I **diagnosticati, al 2022, sono poco meno di 252.000***, di cui **46.433 in Lombardia**.

L'unica terapia a oggi possibile è la **dieta rigorosa senza glutine**, sufficiente a ripristinare lo stato di salute ottimale del paziente.

	6 mesi – 5 anni	6 – 9 anni	10 – 13 anni	14 - 17 anni	18 - 59 anni	≥ 60 anni	Totale
N° diagnosticati in Lombardia	817	1.868	2.997	3.693	31.084	5.970	46.433
N° diagnosticati in Italia	5.401	11.066	16.463	20.380	168.776	29.853	251.939

Tabella 1 - N° diagnosticati in Lombardia e in Italia nelle diverse fasce di età

*Fonte: Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia, anno 2022

• **BACKGROUND**

“A Scuola di Celiachia” è un progetto nato nel 2007 con l'obiettivo di formare i **futuri operatori della ristorazione** su celiachia e alimentazione senza glutine. Gli alunni di oggi, che avranno acquisito tali conoscenze, avranno l'opportunità di **proporsi sul mercato del lavoro come personale preparato e competente su una delle intolleranze alimentari più diffuse al mondo**.

La richiesta di pasti senza glutine nelle strutture ricettive, infatti, è in costante aumento, dato il trend di crescita di diagnosi, che si attesta su circa diecimila/anno e il consolidarsi dell'abitudine a mangiare fuori casa sempre più spesso per motivi di lavoro, studio o svago.

Il **Programma Alimentazione Fuori Casa – AFC-** di AIC ne è una testimonianza. È un network di locali informati sulla celiachia presente su tutto il territorio nazionale, che coinvolge Ristoranti, Pizzerie, Hotel, B&B, Gelaterie, Bar, laboratori artigianali, nonché ha ottenuto l'interesse di colossi quali Grom, Old Wild West, Autogrill, Trenitalia, solo per citarne alcuni.

Oggi conta circa 5.000 strutture in Italia di cui più di 500 nella sola Lombardia.

Sede Operativa Viale Luigi Bodio 28 - 20158 Milano

Sede legale Via San Senatore 2 – 20122 Milano

Tel. 02867820 – Fax 0235949325

segreteria@aiclombardia.it – aiclombardiaonlus@pec.it

Codice Fiscale e Partita Iva: 12402030154

<https://lombardia.celiachia.it/>

Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus

Seguici sui social



- **OBIETTIVI**

Obiettivo principale del progetto è quello di preparare i futuri professionisti della ristorazione a soddisfare correttamente le necessità alimentari del cliente celiaco.

Di seguito sono dettagliate le competenze che si auspica gli alunni acquisiscano al termine del percorso, in base al loro percorso di studi.

PERSONALE DI CUCINA/PASTICCERIA	PERSONALE DI SALA/ACCOGLIENZA TURISTICA
Sapere cos'è la celiachia e la dieta senza glutine	
Conoscere le regole fondamentali per un'alimentazione priva di glutine	
Conoscere alimenti e bevande idonei al celiaco	
Individuare o creare ricette idonee al celiaco	Sapere quali sono i servizi per i clienti celiaci offerti dalla struttura

- **DESTINATARI**

Istituti Alberghieri; Scuole Professionali con indirizzo alimentare; Centri di Formazione Professionale lombardi.

- **MODALITA' DI ATTUAZIONE DEL PROGETTO**

Il progetto si articola in due moduli.

Si parte con il Modulo 1 e dall'anno successivo si può proseguire con il Modulo 2.

Modulo 1

Modulo di avvio per le scuole che:

- non hanno mai fatto un percorso informativo con AIC Lombardia;
- hanno seguito un percorso informativo con AIC Lombardia da oltre 5 anni;
- hanno seguito un percorso informativo con AIC Lombardia da meno di 5 anni, ma desiderano un aggiornamento.

Destinatari: docenti dell'Istituto, principalmente quelli delle seguenti materie:

- *Scienza e cultura dell'alimentazione;*
- *Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina, sala e vendita, accoglienza turistica;*
- *Diritto e tecnica amministrativa della struttura alberghiera;*
- *Lingue straniere.*

Sede Operativa Viale Luigi Bodio 28 - 20158 Milano

Sede legale Via San Senatore 2 - 20122 Milano

Tel. 02867820 - Fax 0235949325

segreteria@aiclombardia.it - aiclombardiaonlus@pec.it

Codice Fiscale e Partita Iva: 12402030154

<https://lombardia.celiachia.it/>

Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus

Seguici sui social



Docente incaricato da AIC: dietista o tecnologo alimentare, esperto in celiachia e dieta senza glutine.

Lezione: da settembre 2024 a gennaio 2025 – preferibilmente online.

Durata della lezione: 3 ore circa

Adesione: entro marzo 2025

Programma Modulo 1:

- Celiachia: nuove competenze professionali
- Cliente celiaco e compiti del personale di cucina, sala e accoglienza turistica
- Celiachia: che cos'è? Quali sono i sintomi? Qual è la terapia?
- Cos'è il glutine
- Celiachia e Alimentazione: normativa vigente
- Celiachia e aspetti sociali
- AIC e i suoi progetti
- Alimenti: vietati – permessi – a rischio
- Concetto di rischio: dicitura senza glutine – Prontuario AIC degli alimenti – Marchio Spiga Barrata
- Contaminazioni
- Procedure
- Costo dei pasti senza glutine
- Questionario di apprendimento e dibattito

I docenti trasferiranno le conoscenze acquisite agli alunni nel loro percorso curricolare.

Modulo 2

Modulo di proseguimento per le scuole che hanno già svolto il Modulo 1.

Destinatari: alunni dell'ultimo anno - classi 3°, 4° o 5°- a seconda della tipologia di scuola.

Docente incaricato da AIC: dietista o tecnologo alimentare esperto in celiachia e dieta senza glutine.

Docente incaricato dalla scuola: *deve seguire la propria classe iscritta al progetto durante tutto l'incontro. Va selezionato tra coloro che hanno seguito il corso informativo con AIC negli anni precedenti.*

Lezione: da febbraio a maggio 2025, **in presenza**

Durata della lezione: 3 ore circa, intervallo incluso

Numero massimo di classi per ciascuna lezione: 3 (se intorno ai 15 alunni per classe)

Numero massimo di lezioni per ciascun Istituto: 2

Adesione: entro dicembre 2024

Sede Operativa Viale Luigi Bodio 28 - 20158 Milano

Sede legale Via San Senatore 2 – 20122 Milano

Tel. 02867820 – Fax 0235949325

segreteria@aiclombardia.it – aiclombardiaonlus@pec.it

Codice Fiscale e Partita Iva: 12402030154

<https://lombardia.celiachia.it/>

Seguici sui social



Gli alunni che prenderanno parte a questa lezione dovranno **aver affrontato il tema celiachia e dieta senza glutine nel proprio percorso curricolare**, essendo questo Modulo strutturato come il **confronto con l'esperto e un'esercitazione**.

Programma Modulo 2:

1 ora e mezza di lezione teorica, in cui si tratteranno i seguenti argomenti di ripasso:

- AIC e i suoi progetti
- Celiachia: che cos'è? Quali sono i sintomi? Qual è la terapia?
- Cos'è il glutine
- Alimenti: vietati – permessi – a rischio
- Concetto di rischio: dicitura senza glutine – Prontuario AIC degli alimenti – Marchio Spiga Barrata
- Contaminazioni
- Comunicazione con il cliente celiaco
- Questionario di apprendimento e dibattito
- Video di preparazioni senza glutine (tra pane, pizza e pasta fresca)

- **1 ora e mezza di lezione pratica**, per l'esercitazione a piccoli gruppi con attività/giochi di ruolo come ideazione di menù senza glutine/gestione del cliente celiaco.

• **COMPITI DI AIC LOMBARDIA per entrambi i moduli:**

- **Individuazione dei docenti** per le lezioni teoriche e pratiche (dietista o tecnologo alimentare esperto in celiachia e dieta senza glutine).
- Consegna **materiale didattico**, costituito da:
 - Dispensa Scuole Alberghiere
 - Brochure e plastificati linee guida Ristorazione "Prego si accomodi"
 - Slide in formato digitale
 - Locandine "Informare senza glutine" (cuoco e cameriere)
 - Prontuario AIC degli alimenti, ultima edizione
 - Guida per l'Alimentazione Fuori Casa senza glutine, ultima edizione
 - Schede per esercitazioni e proposte di attività da proporre agli alunni
 - Dépliant associativi
 - Segnalibro

AIC Lombardia, non essendo Ente Formatore, non potrà rilasciare attestati spendibili nel mondo del lavoro, ma verrà rilasciato, su richiesta, **un attestato digitale di partecipazione, sia per docenti che per alunni**.

- **COMPITI SCUOLA per entrambi i Moduli**

La scuola si impegna a:

- fornire i **supporti informatici** richiesti per lo svolgimento delle lezioni teoriche (computer dotato di programma Power Point, proiettore, microfono).
- Identificare un **docente di riferimento** per i contatti con AIC Lombardia
- Identificare **per ogni classe iscritta** al Modulo 2 del progetto un **docente che seguirà le lezioni teoriche e pratiche** per l'intera giornata.
- **Verificare** attraverso un questionario di apprendimento le conoscenze acquisite da docenti o alunni partecipanti, al termine delle lezioni del Modulo.
- **Verificare** nel corso dell'anno scolastico, che l'alunno abbia appreso le informazioni sulla celiachia e l'alimentazione senza glutine.
- Portare avanti **attività** come un pranzo senza glutine di fine anno o l'elaborazione di ricette senza glutine, sulla base dei suggerimenti forniti da AIC Lombardia.

Al termine dei lavori, AIC Lombardia invierà ai professori di riferimento un questionario di gradimento, per raccogliere **commenti e suggerimenti sull'attività svolta**, allo scopo di contribuire ad individuare punti di forza e debolezza del progetto.

- **TEMPISTICA**

La programmazione degli interventi verrà definita tenendo conto delle disponibilità della scuola e dei professionisti individuati da AIC, fermo restando il rispetto del calendario scolastico.

- **COSTI**

AIC Lombardia richiede un contributo per la copertura delle spese per i professionisti e la fornitura del materiale didattico, secondo il seguente schema.

	ORE DI LEZIONE	CONTRIBUTO
MODULO 1 INCONTRO CON I DOCENTI	3	150,00 € + Iva 22%, incluso due set di materiale per scuola
MODULO 2 INCONTRO CON GLI ALUNNI	3	Gratuito
MATERIALE DIDATTICO	--	25 € PER OGNI SET DI MATERIALE AGGIUNTIVO

- **MODALITA' DI ISCRIZIONE AL PROGETTO**

La scuola interessata dovrà inviare una mail all'indirizzo mail dietista@aiclombardia.it
Oggetto: "A scuola di celiachia + nome Istituto + comune"
indicando l'interesse per lo svolgimento del progetto presso la propria scuola e lasciando un recapito telefonico e un indirizzo mail a cui poter essere contattati.

Termine iscrizioni:

MODULO 1: marzo 2025

MODULO 2: dicembre 2024

NON SARA' POSSIBILE ADERIRE AD ENTRAMBI I MODULI DEL PROGETTO NEL CORSO DELLO STESSO ANNO SCOLASTICO.