

Giugno 2026

PROGETTO SCUOLE “A SCUOLA DI CELIACHIA” anno scolastico 2026-2027

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 nati**, quindi circa 600.000 celiaci attesi. I **diagnosticati sono, al 2024, 279.512 in tutta Italia***, di cui 52.013 in Lombardia (18,7 %), con un trend di crescita annuo nazionale di circa 10.000 nuovi casi tra bambini e adulti.

*Fonte: Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia, anno 2024

BACKGROUND

“A Scuola di Celiachia” è un progetto **nato nel 2007** per formare i **futuri operatori della ristorazione** su celiachia e alimentazione senza glutine. Gli studenti che acquisiscono queste competenze potranno proporsi nel mondo del lavoro come **professionisti preparati su una delle intolleranze alimentari più diffuse al mondo**.

Il percorso, inoltre, è pienamente in linea con la legge regionale sulla celiachia – 06/2025 “Norme per il riconoscimento della rilevanza sociale della celiachia” -, che pone l’accento sulla rilevanza sociale di questa malattia e promuove l’introduzione di standard formativi e professionali all’interno dei percorsi di istruzione e formazione professionale. L’obiettivo è rafforzare conoscenze e competenze sulla celiachia all’interno dei programmi dedicati alla ristorazione.

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 accogliere i clienti celiaci proponendo i servizi idonei offerti dalla struttura

DESTINATARI



Istituti Professionali Alberghieri e Centri di
Formazione Professionale.

MODALITA' DI ATTUAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto si articola in due moduli.

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, principalmente 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.*

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

Lezione: da settembre 2026 a gennaio 2027 – disponibile online.

Durata della lezione: 3 ore circa

Adesione: entro novembre 2026

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
- Contaminazioni
- Procedure
- Questionario di apprendimento e dibattito

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

Modulo 2

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

N.B. non può essere richiesto nello stesso anno scolastico lo svolgimento dei due Moduli: 1 e 2



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

Lezione: da febbraio a maggio 2027, **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 2026

Gli alunni che prenderanno parte a questa lezione dovranno **aver affrontato il tema celiachia e dieta senza glutine nel proprio percorso curricolare**, essendo il Modulo 2 strutturato come **confronto con l'esperto ed esercitazione con giochi di ruolo**.

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
- Contaminazioni
- Comunicazione con il cliente celiaco
- Questionario di apprendimento e dibattito

- **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
 - Solo su richiesta, 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 almeno **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, se possibile, **attività** come un pranzo/cena senza glutine di fine anno 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	170,00 €
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 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: novembre 2026

MODULO 2: dicembre 2026

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

