

luglio 2021

**“A SCUOLA DI CELIACHIA”
progetto per le SCUOLE ALBERGHIERE
anno scolastico 2021-2022**

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, di cui **diagnosticati più di 225.000**, con un trend di crescita annuo di circa 10.00 nuovi casi. L'unica terapia a oggi possibile è la **dieta rigorosa senza glutine**, sufficiente a ripristinare lo stato di salute ottimale del paziente.

- BACKGROUND

Nato nel 2007, il progetto ha subito negli anni profonde e significative revisioni. “A Scuola di Celiachia” è pensato per 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 sulle 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** di AIC, ne è una testimonianza. E' un network di locali informati sulla celiachia presente su tutto il territorio nazionale, che coinvolge Ristoranti, Pizzerie, Hotel, B&B, Gelaterie, bar, nonché ha ottenuto l'interesse di colossi quali Autogrill, MSC Crociere, Alpitour, Old Wild West, solo per citarne alcuni. Oggi conta circa 4.500 strutture in Italia di cui 450 in Lombardia e la sua crescita non si arresta.

- OBIETTIVI

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

Questo obiettivo si raggiunge **formando i docenti**, in particolare quelli di materie tecnico-pratiche, perché acquisiscano specifiche **conoscenze e competenze in tema di celiachia e senza glutine, da trasferire ai propri alunni nell'intero percorso di studi**.

Si completa, inoltre, attraverso incontri di approfondimento direttamente con gli alunni, tenuti da esperti in tema di alimentazione senza glutine e gestione del rischio glutine in ambito ristorativo.

Di seguito sono dettagliate le competenze che devono acquisire gli alunni, 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	Sapere cos'è la celiachia e la dieta senza glutine
Conoscere quali alimenti e bevande sono idonei al cliente celiaco	Conoscere le regole fondamentali per un'alimentazione priva di glutine
Conoscere le regole fondamentali per un'alimentazione priva di glutine	Sapere quali sono i servizi per i clienti celiaci offerti dalla struttura
Individuare o creare ricette idonee al cliente celiaco	

- DESTINATARI

“A Scuola di Celiachia” è un progetto dedicato alle **Scuole Professionali con indirizzo alimentare e agli Istituti Alberghieri lombardi**. Si rivolge principalmente a **tutti i docenti** che vogliono inserire l'insegnamento della celiachia nel loro programma e **nello specifico ai docenti di:**

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

Possano essere destinatari del progetto anche gli alunni, ma solo in casi specifici. (vedi “Modalità di attuazione del progetto”).

MODALITA' DI ATTUAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto si articola in due modalità distinte a seconda dei destinatari.

Parte 1

- **Per le scuole i cui docenti non hanno mai fatto un percorso informativo con AIC.**
- **Per le scuole i cui insegnanti hanno seguito un percorso informativo con AIC da più di 5 anni o desiderano un aggiornamento, anche a seguito di cambio personale docente.**

Destinatari: docenti dell'Istituto (vedi specifica in “Destinatari”)

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

Lezione: da settembre 2021 a gennaio 2022 **online su piattaforma Zoom***

Sede Operativa Viale 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



Durata della lezione: 3 ore circa

Adesione: entro novembre 2021

Numero massimo di scuole per l'anno scolastico 2021/22: 5

**La modalità di incontri online è stata pensata per contenere il più possibile le occasioni di incontro, non avendo ancora certezza della situazione pandemica. Specifiche richieste per incontri in presenza verranno valutate caso per caso.*

Programma della lezione:

- **Celiachia:** nuove competenze professionali
- **Il 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 degli alimenti – marchio Spiga Barrata
- **Le contaminazioni**
- **Procedure**
- **Questionario** di apprendimento e dibattito

Parte 2

Per le scuole i cui docenti hanno già fatto un percorso informativo con AIC da massimo 5 anni.

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

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

Lezione: tra gennaio e maggio 2022 **in presenza**

Durata della lezione: 2,5 ore circa, intervallo incluso

Numero massimo di alunni a lezione: 50

Numero massimo di lezioni per ogni Istituto: 2

Adesione: entro dicembre 2021

Numero massimo di scuole per l'anno 2021-2022: 5

Gli alunni che prenderanno parte a questa lezione dovranno **aver affrontato il tema celiachia e dieta senza glutine nel proprio percorso curricolare**, affinché questa esperienza sia percepita come un **confronto con l'esperto**.

Sede Operativa Viale 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



Su richiesta della scuola può essere organizzata una parte interattiva di **role playing**, in tal caso, è indispensabile suddividere gli studenti in **gruppi da 5-6 persone**; per questo è necessaria un'aula o più aule tali da permettere questo tipo di attività.

Per tutta la durata della lezione, è richiesta la **partecipazione e presenza anche di almeno un docente per classe**. Se per le **attività di role playing** gli studenti venissero suddivisi in più aule, è necessaria la presenza di **un docente per aula**.

▪ COMPITI DI AIC

- **Individuazione dei docenti** per le lezioni teoriche e interattive (tecnologi alimentari o dietisti esperti in celiachia).
- Consegna **MATERIALE DIDATTICO**, costituito da:
 - Dispensa Scuole Alberghiere
 - Brochure Ristorazione e/o Gelaterie
 - Brochure ABC
 - 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
 - Celiachia Notizie, house organ di AIC
 - Schede per esercitazioni e proposte di attività per i docenti da proporre agli alunni
 - Depliant associativi.

AIC, 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 DELLA SCUOLA

La scuola si impegna a:

- fornire i **supporti informatici** richiesti per lo svolgimento delle lezioni teoriche (computer dotato di programma Power Point, proiettore, microfono);
- **verificare**, nel corso dell'anno scolastico, che l'alunno abbia appreso le informazioni inerenti la celiachia;
- 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.

Ai professori di riferimento si richiede di inviare ad AIC Lombardia un **commento sull'attività svolta**, allo scopo di contribuire ad individuare punti di forza e debolezza del Progetto.

Gli elaborati come ricette, materiale informativo sulla celiachia, dovranno essere pronti per il 30 aprile 2022 al fine di poterli utilizzare e divulgare durante la Settimana Nazionale della Celiachia (maggio 2022).

▪ 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 FRONTALI	CONTRIBUTO
INCONTRO CON I DOCENTI – PARTE 1	3	150,00 € + Iva 22%, incluso due set di materiale per scuola
INCONTRO CON GLI ALUNNI – PARTE 2	2,5	Gratuito, incluso 1 set di materiale per scuola
MATERIALE DIDATTICO	--	25 € PER OGNI COPIA AGGIUNTIVA DEL SET DI MATERIALE COMPLETO

Il pagamento sarà da effettuarsi a mezzo bonifico bancario sul conto corrente intestato a Associazione Italiana Celiachia Lombardia ONLUS presso:

BANCO BPM FILIALE 01657
Piazza Meda Filippo 4 - 20121 Milano (MI)
IBAN: IT87V0503401647000000043436
Bic/Swift: BAPPIT21G57

NON SARANNO POSSIBILI PAGAMENTI DIRETTI AI COLLABORATORI AIC LOMBARDIA.

▪ MODALITA' DI ISCRIZIONE AL PROGETTO

Per maggiori informazioni, chiamare lo 02 867820 o Inviare una mail a dietista@aiclombardia.it con oggetto "A scuola di celiachia + nome Istituto + comune".

Sarete ricontattati per ricevere maggiori spiegazioni, ove necessario, e vi saranno inviati la scheda di adesione e l'informativa privacy, il tutto da compilare e restituire assieme alla ricevuta di pagamento, solo per la PARTE 1 del progetto: Incontro con i docenti.

Le adesioni saranno confermate per la PARTE 1 solo al ricevimento della ricevuta di pagamento e saranno in generale accettate fino ad esaurimento del numero di scuole previste dal progetto. Farà fede la data di invio della scheda di adesione.

NON SARA' POSSIBILE ADERIRE AD ENTRAMBE LE PARTI DEL PROGETTO NELLO STESSO ANNO SCOLASTICO.