

Maggio 2022

**“A SCUOLA DI CELIACHIA”  
progetto per le SCUOLE ALBERGHIERE  
anno scolastico 2022-2023**

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 2020, sono più di 233.000, di cui 42.440 in Lombardia.**

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

**- BACKGROUND**

“A Scuola di Celiachia” è nato nel 2007, e d'allora ha subito negli anni profonde e significative revisioni. 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 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** 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, nonché ha ottenuto l'interesse di colossi quali Grom, Autogrill, MSC Crociere, Alpitour, Old Wild West, solo per citarne alcuni. Oggi conta circa 4.500 strutture in Italia di cui circa 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	
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

“A Scuola di Celiachia” è un progetto dedicato alle **Scuole Professionali con indirizzo alimentare e agli Istituti Alberghieri e Centri di Formazione Professionale 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;*
- *Lingue straniere.*

Possono essere destinatari del progetto anche gli alunni, ma solo in casi specifici - vedi paragrafo seguente “Modalità di attuazione del progetto”.

#### MODALITA' DI ATTUAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto si articola in due moduli a seconda dei destinatari.

### **Modulo 1**

**Indirizzato alle scuole i cui docenti delle materie indicate al paragrafo precedente:**

- **non hanno mai fatto un percorso informativo con AIC Lombardia;**
- **hanno seguito un percorso informativo con AIC Lombardia da più di 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 materie indicate al paragrafo precedente.

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

**Lezione:** da settembre 2022 a gennaio 2023 - **online**.

Sede Operativa Viale Bodio 28 - 20158 Milano  
Sede legale Via San Senatore 2 – 20122 Milano  
Tel. 02867820 – Fax 0235949325  
[segreteria@aiclombardia.it](mailto:segreteria@aiclombardia.it) – [aiclombardiaonlus@pec.it](mailto: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 2022

**Numero massimo di scuole per l'anno scolastico 2022/23:** 10

### **Programma della lezione del 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

## **Modulo 2**

- **Per le scuole i cui docenti hanno già fatto un percorso informativo con AIC Lombardia da non più di 5 anni.**

**Destinatari:** alunni delle classi 3° o 4° o 5°, a seconda della richiesta della scuola.

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

**Docente incaricato dalla scuola** a 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 2023, **in presenza**

**Durata della lezione:** 3 ore circa, intervallo incluso

**Numero massimo di classi per ciascuna lezione:** 3

**Numero massimo di lezioni per ciascun Istituto:** 2

**Adesione:** entro dicembre 2022

Gli alunni che prenderanno parte a questa lezione dovranno **aver affrontato il tema celiachia e dieta senza glutine nel proprio percorso curricolare**, perché questa esperienza sarà a tutti gli effetti 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](mailto:segreteria@aiclombardia.it) – [aiclombardiaonlus@pec.it](mailto:aiclombardiaonlus@pec.it)

Codice Fiscale e Partita Iva: 12402030154

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

Seguici sui social



Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus

## Programma della lezione del modulo 2:

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

- 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

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

Per tutta la durata della lezione, sia parte teorica che parte pratica, è richiesta la **partecipazione e presenza di almeno un docente per classe, selezionato tra coloro che hanno seguito il corso informativo di AIC Lombardia negli anni precedenti.**

### ▪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 plastificato linee guida Ristorazione “Prego si accomodi”
  - Brochure e plastificato “ABC della dieta del celiaco”
  - 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 da proporre agli alunni
  - Depliant associativi

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 DELLA 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 1 e 2.
- **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, ai professori di riferimento AIC Lombardia invierà 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.

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



Il pagamento per il Modulo 1 del progetto 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 ricevere maggiori informazioni e la scheda di adesione inviare una mail a

[dietista@aiclombardia.it](mailto:dietista@aiclombardia.it)

Oggetto: "A scuola di celiachia + nome Istituto + comune"

**Il termine per l'iscrizione al progetto scadrà:**

**MODULO 1: Novembre 2022**

**MODULO 2: dicembre 2022**

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

**Sede Operativa Viale Bodio 28 - 20158 Milano**

Sede legale Via San Senatore 2 - 20122 Milano

Tel. 02867820 - Fax 0235949325

[segreteria@aiclombardia.it](mailto:segreteria@aiclombardia.it) - [aiclombardiaonlus@pec.it](mailto:aiclombardiaonlus@pec.it)

Codice Fiscale e Partita Iva: 12402030154

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

Seguici sui social



**Associazione Italiana Celiachia Lombardia Onlus**