

«Non solo Glutine...»

**PERCORSO SPERIMENTALE FINALIZZATO A SOSTENERE CONOSCENZE
E CAMBIAMENTI PER MIGLIORARE BENESSERE E QUALITÀ DELLA VITA
DEI BAMBINI E RAGAZZI CELIACI NEL CONTESTO SCOLASTICO**

**A CURA DELLE ASL E RETE SPS DELLE PROVINCE DI CR, LO, MN,
SO IN COLLABORAZIONE CON AIC**

ANNO SCOLASTICO 2014-2015

A cura di Struttura Tutela della
persona, promozione della salute, Igiene degli alimenti

Destinatari del progetto

scuola dell'infanzia e Primaria

Scuole arruolate (pubbliche e paritarie):

- ✓ 3 primarie
- ✓ 5 scuole dell'infanzia
- ✓ 8 Istituti comprensivi

Tutto il personale del contesto scolastico (dirigenti scolastici, insegnanti, personale ATA, enti gestori della ristorazione, famiglie, enti locali)

Costituzione Gruppo di lavoro

- Operatori ASL (assistenti sanitarie, dietista, referenti promozione della salute)
- Scuola: referente plesso scolastico, insegnanti, referente UST, personale ausiliario, dirigenti scolastici
- Genitori, personale dell'azienda gestore del servizio mensa, cuochi.

Pianificazione secondo il modello Rete SPS

Sviluppare le competenze individuali

- Formazione per insegnanti, personale Ata, Cuochi e addetti alla somministrazione e genitori tenuto da AIC (Caratteristiche della malattia e alimenti vietati) e da operatori ASL
- Fornitura di materiale di approfondimento per docenti e personale ATA, cuochi, (slide AIC, prontuario, linee guida, ecc)

Qualificare l'ambiente sociale

- Attivazione di percorsi attivi e partecipativi in classe per favorire discussioni, scambi di opinioni ed esperienze sul tema
- Realizzazione attività didattico-educative nelle classi, con l'utilizzo del materiale didattico fornito da AIC, consigli sui comportamenti da adottare nei confronti del bambino celiaco per maggiore integrazione

Migliorare l'ambiente strutturale e organizzativo

- Creazioni di cartelli da appendere nella mensa scolastica per ricordare alcune regole a grandi e piccini.
- Visite degli operatori ASL durante il momento del pasto
- Supporto a scelte organizzative della scuola per migliorare le necessità dei bambini celiaci durante la distribuzione del pasto e in occasione delle gite scolastiche, feste di compleanno

Rafforzare la collaborazione comunitaria

- Costruire alleanze positive: fare conoscere l'attività svolta dalla AIC e dagli operatori ASL
- Avviare dialogo tra soggetti diversi per condividere esperienze e conoscenze (scuola, ASL, Ente Locale, gestore servizio ristorazione, famiglia, Commissione mensa, ecc..)

Quali azioni?

- Formazioni del personale operante nella scuola
- Distribuzione del materiale AIC per le attività in classe
- Questionari ai genitori per mappatura bambini celiaci
- Produzione di materiale informativo e affissione nel refettorio di cartellonistica con alcune regole per alunni e insegnanti
- Condivisione del momento del pasto

Quali azioni?

- Linee guida per l'istituto (ASL CR)
- Questionario di valutazione del progetto
- approfonditi gli aspetti relativi alle diverse “caratteristiche alimentari” presenti nelle varie classi (intolleranze, allergie, ecc.) ed è stato quindi fatto un focus sulle varie
- tipologie di alimenti che ciascun bambino può o non può consumare
- Promozione e diffusione del progetto anche attraverso gli URP aziendali

I BAMBINI DEVONO EVITARE DI

Scambiarsi le posate
Scambiarsi le pietanze



Lanciare il pane o altro cibo

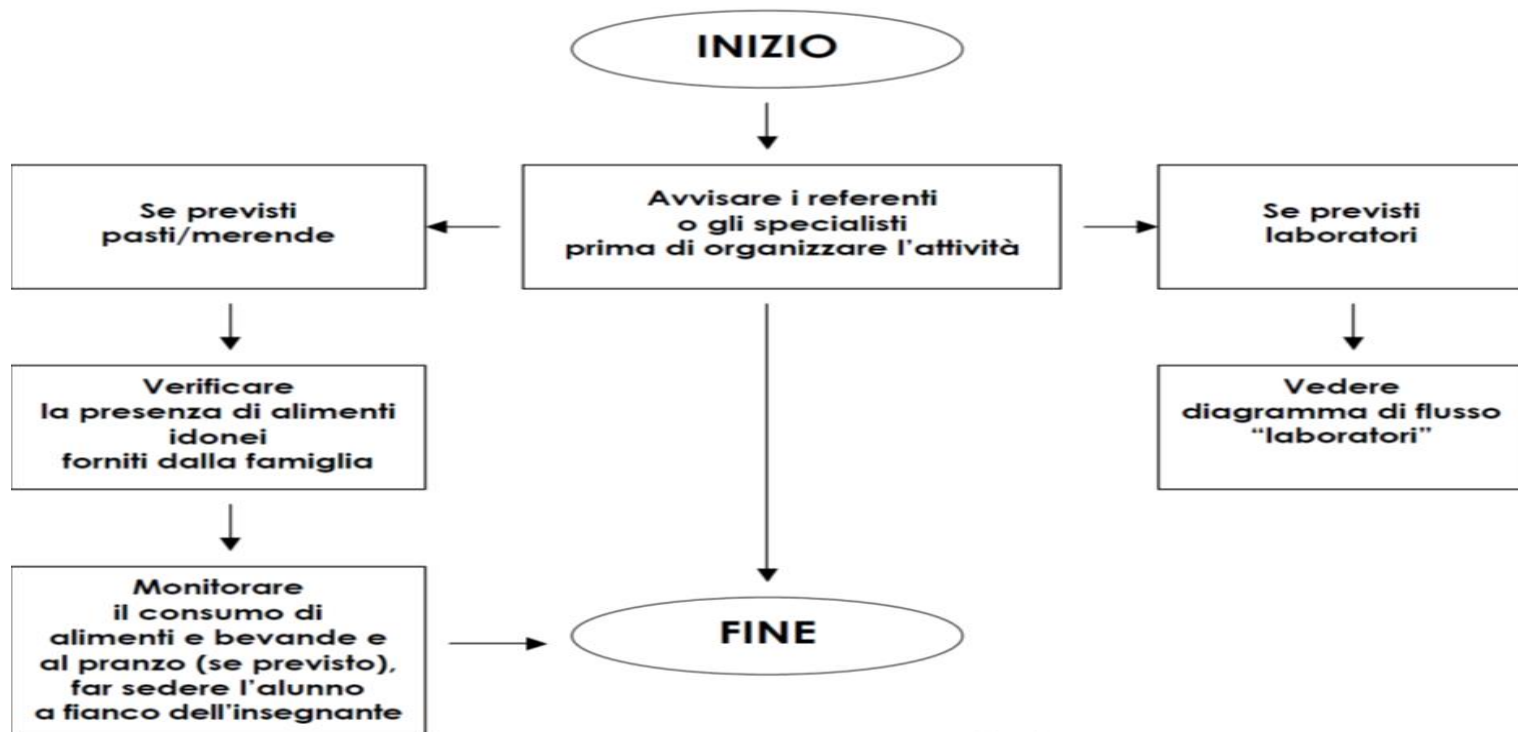
IMPORTANTE

**SE, IL TUO COMPAGNO DI TAVOLO E' CELIACO
SPEZZA IL PANE DAL LATO OPPOSTO!!!**

GRAZIE!!!

Linee guida per l'istituto

1. Somministrare all'inizio dell'anno il questionario di mappatura (Allegato 1)
2. Nominare un insegnante referente in tema di celiachia.
3. Fornire ai genitori dei bambini celiaci il nominativo dell'insegnante referente.
4. L'insegnante referente deve verificare che i nomi e le classi degli alunni celiaci siano noti a: dirigente, insegnanti (e relativi supplenti), personale Ata, cuochi e operatori addetti alla somministrazione del pasto e fornire informazioni.
5. L'insegnante referente deve rappresentare per le famiglie un canale di condivisione per eventuali programmazioni extra scolastiche al fine di garantirne la corretta gestione ed evitare imprevisti).
6. Mettere a disposizione degli operatori sopraccitati il materiale informativo fornito da AIC.
7. Affrontare il tema celiachia nelle classe in cui è presente un alunno celiaco, e con i compagni della mensa.
8. Appendere cartelli in mensa e condividerli con i bambini che usufruiscono del servizio di ristorazione. (Allegato 2).
9. Verificare con l'amministrazione comunale l'esistenza di una procedura che preveda una corretta gestione del pasto privo di glutine (approvvigionamento derrate, conservazione, preparazione del pasto confezionamento, trasporto e somministrazione).
10. L'Asl di competenza e l'AIC sono un riferimento/supporto per un eventuale necessità.



Scuola primaria di Cogozzo



Non solo
glutine



Materiali prodotti



In gruppo hanno "ritagliato" i cibi tollerati nelle varie diete...



*Istituto comprensivo di Tirano
Scuola dell'infanzia "QUADRIFOGLIO" MADONNA
Anno scolastico 2014/2015*

PROGETTO INGLESE

We are cooking pancakes!

PREMESSA

Il progetto del III Livello "Saperi e sapori" intende proporre ai bambini un percorso di scoperta e conoscenza di alcuni cibi, della loro provenienza e della loro trasformazione. I bambini sono invitati, attraverso attività e giochi vari, a riconoscere alcune relazioni tra cibo, salute e corrette abitudini alimentari. Le insegnanti, parlando del tema dell'alimentazione, hanno avviato alcuni momenti di sensibilizzazione sulla celiachia; in questo modo è stato possibile aprire uno spazio di dialogo e di confronto sulle caratteristiche della dieta alimentare della bambina celiaca presente nel gruppo d'età.

IDEAZIONE E PROGETTAZIONE

Anche nelle attività proposte nel Laboratorio d'Inglese, inserito nella programmazione curriculare dei bambini di 5 anni, si è pensato, partendo dalla tradizionale preparazione della ricetta inglese dei pancakes, di coinvolgere i bambini nella preparazione del dolce, utilizzando la farina "gluten free". Nella fase di ideazione e progettazione l'insegnante specialista si è confrontata con la mamma e con la cuoca, così da raccogliere informazioni e suggerimenti che consentano un corretto approccio all'utilizzo della farina senza glutine a alla realizzazione della ricetta.

La proposta stimolo di questa unità di apprendimento è data dalla lettura (in Inglese, mimata e tradotta in simultanea) e dalla rielaborazione ed espansione di una brevissima storiella che racconta la nascita del "Pancakes day". In una seconda fase i bambini impasteranno e prepareranno il dolce. Verranno proposte diverse tipologie di rielaborazione (motoria, grafica, verbale) e la proposta didattica si concluderà con "rivisitazione" corporea (embodied) dell'esperienza e con la presentazione di giochi motori e giochi di ruolo e di abilità.

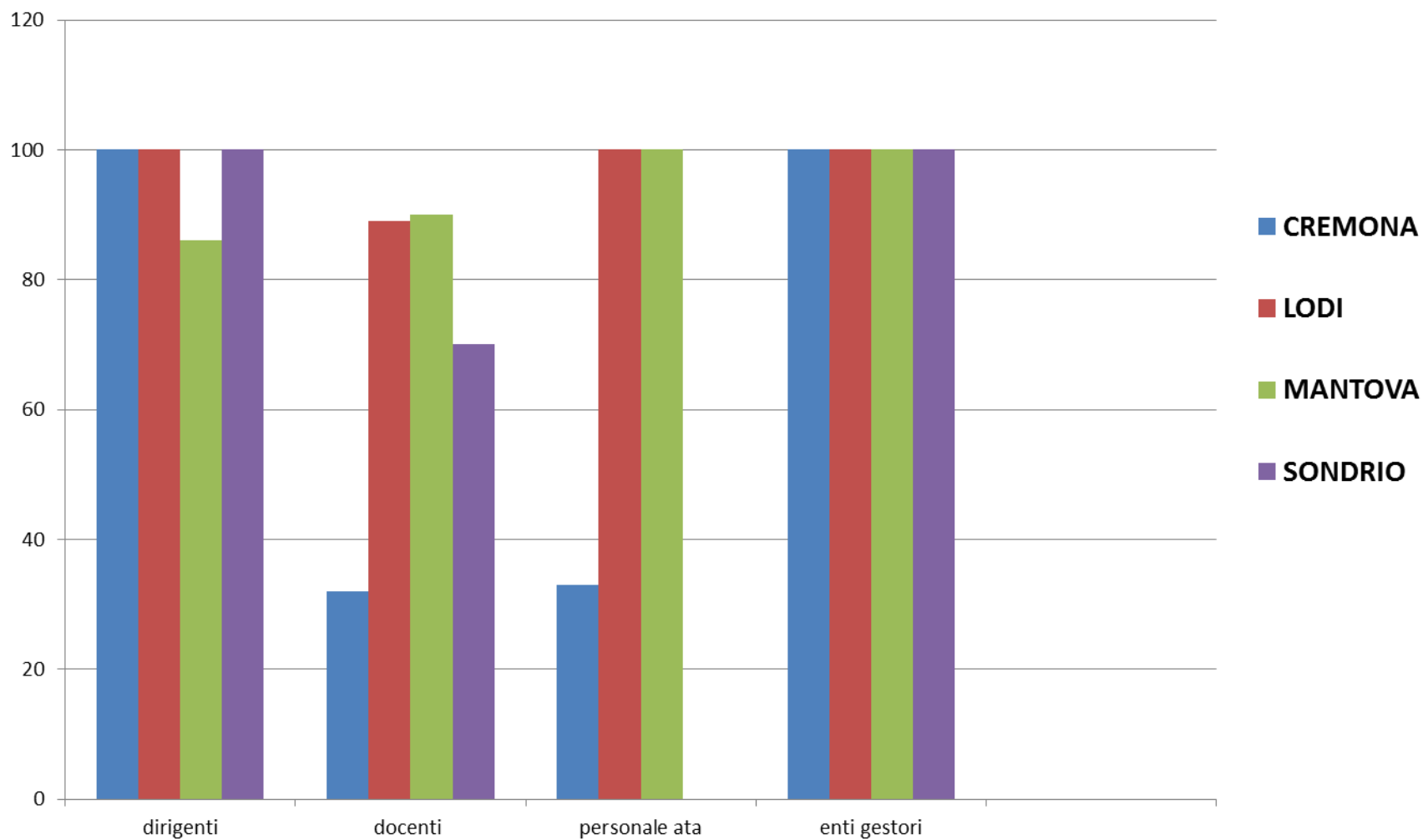
PUNTI DI FORZA

- collaborazione con l'Ufficio Scolastico che ha coordinato i diversi plessi scolastici partecipanti al progetto
- Attivazione di collaborazione tra enti
- L'argomento risulta essere d'interesse
- Scuola come attivatore del progetto
- Opportunità per rivedere alcune situazioni critiche per quanto riguarda la sicurezza alimentare
- Aver appreso nozioni importanti e fondamentali in situazioni ludiche

CRITICITA

- Scarso coinvolgimento del personale Ata
- Il questionario di valutazione per la valutazione dell'apprendimento delle conoscenze è risultato complesso
- non conoscenza dei protocolli per la somministrazione dei pasti
- la formazione obbligatoria per i docenti non è stata garanzia di effettiva realizzazione del progetto laddove vi era carenza di forte motivazione
- Difficoltà dei bambini dell'infanzia e delle classi prime ad affrontare certi concetti come ad esempio come il cibo come energia e categorizzazione degli alimenti

VALUTAZIONE



EFFICACIA

Cremona (1 scuola dell'infanzia, 2 scuole primarie Tot 214 alunni
– 14 docenti)

Il 78% dei questionari finali ha il 90% di risposte corrette

Lodi (3 istituti comprensivi, 3 docenti)

Il 100% dei questionari finali ha almeno il 90% di risposte corrette

Mantova (5 istituti comprensivi, 2 scuole dell'infanzia -511 alunni
– 150 docenti partecipanti)

Incremento/miglioramento: almeno il 95% dei questionari finali ha il 90% di risposte corrette

Sondrio (1 primaria – 40 alunni, 1 scuola dell'infanzia, 15
insegnanti)

il 95% dei questionari finali ha il 100% di risposte corrette

SOSTENIBILITA' E TRASFERIBILITA (ASL Mantova)

La realizzazione del progetto “Non Solo Glutine” è sostenibile e trasferibile a condizione che:

- **il Progetto rientri negli obiettivi regionali e aziendali sia per la Scuola che per le singole ASL**
- **in ciascuna ASL siano individuati almeno 2-3 operatori referenti del Progetto, prevedendo un cronoprogramma al fine di coinvolgere nell’arco di 3-4 anni tutti gli IC e le Scuole paritarie provinciali**
- **il Progetto si collochi in una prospettiva più ampia nella quale, oltre alla celiachia e alla dieta senza glutine, sia affrontata anche la gestione delle diete speciali sanitarie e non**
- **siano coinvolti attivamente gli Uffici Scolastici Territoriali**
- **il Progetto sia presentato all’Assemblea annuale della Rete SPS per una sua maggiore diffusione**
- **la Scuola nella propria scelta di adesione al progetto sia consapevole delle finalità dello stesso**
- **per la Scuola il Progetto sia inserito nel Piano di Formazione annuale dei docenti**
- **tutte le fasi del Progetto siano preventivamente concordate, anche con traccia scritta, fra tutti gli attori coinvolti, evitando interpretazioni soggettive non coerenti con i principi e le aree strategiche del Modello SPS**
- **sia disponibile il materiale didattico fornito da AIC e dall’ASL di competenza (almeno 1 kit per plesso scolastico)**
- **sia possibile la compilazione dei questionari e l’elaborazione dei relativi risultati con un programma informatizzato a livello centrale, al fine di risparmiare risorse cartacee e tempo nell’elaborazione dei dati (come nei corsi FAD)**