



“Non solo glutine...”

Percorso finalizzato a sostenere conoscenze e cambiamenti per migliorare benessere e qualità della vita di bambine/i e ragazze/i celiaci nel contesto scolastico.

Anno scolastico 2018 - 2019

**REPORT FINALE
a cura di ATS Città Metropolitana- UOC IAN MIEST-**

1. DESCRIZIONE GENERALE DELL'ESPERIENZA

Operatori referenti del progetto:

Assistente Sanitaria Cremonesi Rossana
Assistente Sanitaria Zanarelli Raffaella
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione U.O.C IAN MIEST - sede di Melzo

Nell'ambito del territorio di ATS MILANO Città Metropolitana, anno scolastico 2018 – 2019, ha aderito al progetto “Non solo Glutine” (promosso da Regione Lombardia in stretta collaborazione con AIC), la scuola PRIMARIA “W. JOBAGI” (IC FERMI) di SAN GIULIANO MILANESE - frazione di Sesto Ulteriano.

**AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO
DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA**

UOC I.A.N. UOS Melzo

Via Mantova n. 10 - Melzo 20066 - Tel.02/92654805-06 Fax 02/92654804

PEC: sian@pec.aslmi2.it

Sede Legale: Milano, 20122, Corso Italia 19 - Codice fiscale e P.IVA 09320520969

PROGRAMMAZIONE DETTAGLIATA E REALIZZAZIONE DEL PROGETTO.

Nel mese di ottobre **2018** AIC ha inviato allo scrivente la richiesta di adesione al "Progetto non solo Glutine" da parte del plesso scuola primaria W. Tobagi di San Giuliano, frazione di Sesto Ulteriano, facente parte dell' IC Fermi.

Il **7 novembre 2018** gli operatori di ATS hanno organizzato un primo incontro informativo con i docenti del plesso scolastico, avente l'obiettivo di raccogliere il bisogno e descrivere più in dettaglio la proposta del progetto. In tale momento si è raccolto l'elenco dei docenti interessati al progetto, il numero delle classi e degli alunni che sarebbero stati successivamente coinvolti.

La motivazione che ha portato le insegnanti ad interessarsi al progetto e successivamente a richiederne l'adesione, è scaturita dalla presenza nel plesso scolastico di alunni e insegnanti affetti da celiachia e quindi dall'esigenza di approfondire le conoscenze sull'argomento e gestire al meglio i vari momenti scolastici, in particolare quello del pasto in mensa, durante i quali possano verificarsi delle criticità.

PLESSO SCOLASTICO ADERENTE

ICS / SEDE	SCUOLA	CLASSI	ALUNNI COINVOLTI	ALUNNI CELIACI COINVOLTI	INSEGNANTI CELIACI COINVOLTI
SCUOLA W.TOBAGI SAN GIULIANO MILANESE - MI	PRIMARIA	2A	20	1	
		2B	19		
		2C	17		1
		3A	21		
		4A	22	1	
		4B	22	1	
		6	121	3	1
	TOTALE				

In data **3 dicembre 2019**, dalle 17 alle 19, è stato organizzato dagli operatori di ATS in collaborazione con AIC, il corso di formazione , presso la sede della scuola. Il corso è stato tenuto da AIC che ha presentato, attraverso slide, le caratteristiche della celiachia e della dieta senza glutine. Al termine è stato consegnato materiale didattico e informativo utile per lo svolgimento del progetto (per i bambini il gioco "Facciamo festa", i quaderni per scolari "Io mangio tu mangi", "Tutti a tavola" e fiabe "Storie di Nova Celi" e "La vecchia Igea e gli amici del bosco", per docenti "In fuga dal glutine" e il Prontuario degli alimenti).

All'inizio e al termine del corso sono stati somministrati ai partecipanti questionari di rilevazione relativi alle conoscenze pregresse e sull'apprendimento acquisito.

ELENCO PARTECIPANTI

SUOLA W. TOBAGI SAN GIULIANO MILANESE - MI SCUOLA primaria	Insegnanti	ATA	CUOCHI	PERSONALE AZIENDA DI RISTORAZIONE
	16	/	/	/

Si precisa che dei 16 docenti formati, 11 hanno partecipato attivamente al progetto svolgendo le attività con i bambini.

Il **29 gennaio** è stato fatto un **secondo incontro** con tutti gli insegnanti aderenti effettivamente al percorso che hanno consegnato e presentato ad ATS il progetto dettagliato da loro redatto, per ciascuna delle classi coinvolte, con esplicitati obiettivi, metodologie, contenuti e periodi di realizzazione.

In questa occasione, ATS ha supportato il gruppo di lavoro cercando di far emergere gli elementi, le situazioni e le azioni specifiche da intraprendere nel percorso di pianificazione del progetto, per ogni classe coinvolta.

Nella **fase intermedia** del percorso, durante i mesi di **febbraio, marzo ed aprile**, si sono svolti altri incontri sempre presso il plesso scolastico, tra operatori ATS e personale docente coinvolto (a volte anche solo con alcuni docenti referenti dell'attività) con l'obiettivo di fare il punto della situazione, evidenziare i punti di forza e di criticità sulla realizzazione delle attività didattico-educative che si stavano svolgendo con gli alunni progettate all'inizio.

Il progetto pensato dalle docenti, prevedeva come momento di chiusura e di sensibilizzazione nei confronti di tutta la scuola, un pasto gluten free. Per questo, nella settimana dedicata alla celiachia (13 - 19 maggio) la ditta di ristorazione coinvolta e supportata da AIC, ha collaborato attivamente e preparato un **pasto gluten free** nella giornata del **16 maggio**.

Il menù proposto era costituito da pasta di mais al sugo di pomodoro biologico, cotoletta di pollo con pangrattato b-aglut, insalata mista, gallette di riso e frutta fresca; il pasto è stato molto apprezzato da parte di tutti gli alunni e insegnanti. Anche noi operatori ATS abbiamo condiviso il pranzo assieme ad alunni e docenti, confermando il gradimento dei piatti.

Al termine dell'anno scolastico, il 13 **giugno**, si è svolto un **incontro conclusivo**, a cui hanno partecipato tutte le insegnanti coinvolte nel progetto e durante il quale, ciascuna di loro ha descritto tutte le attività realizzate nella propria classe. Sono stati ritirati i materiali prodotti (cartacei, foto, video, racconti), la relazione finale preparata dalle insegnanti ed i questionari di apprendimento che gli operatori ATS hanno nuovamente somministrato per la rilevazione delle conoscenze acquisite a fine percorso.

Inoltre, è stato ritirato il "questionario di gradimento del progetto per dirigenti e docenti" predisposto da AIC.

Durante tutto il percorso gli operatori ATS, oltre agli incontri programmati, hanno sempre supportato e sostenuto il personale docente anche telefonicamente e con scambi di mail, sempre al fine di consolidare e favorire la proficua collaborazione instaurata.

Si è reso necessario organizzare la maggior parte degli incontri di cui sopra al termine dell'orario scolastico, al fine di agevolare la partecipazione delle insegnanti coinvolte, altrimenti impegnate in classe fino alle 16.30.

2. PUNTI DI FORZA

- I docenti referenti di progetto si sono sempre mostrati disponibili e collaboranti durante tutte le fasi del progetto.
- In tutte le classi il materiale fornito da AIC è stato utilizzato ed apprezzato sia dalle docenti sia dai bambini.
- Le insegnanti coinvolte hanno riferito che il progetto è stato un'opportunità per integrare/collegare i contenuti specifici di "Non solo glutine" con altre attività curriculari rientranti nelle diverse discipline di insegnamento.
- Il progetto ha favorito la sensibilizzazione sulla tematica anche all'interno delle famiglie dei bambini coinvolti che, di riflesso, si è estesa sui genitori di bambini di altre classi non coinvolte, grazie anche al comitato genitori della scuola che durante la festa di fine anno ha realizzato uno stand con prodotti privi di glutine.
- Il progetto ha portato alla realizzazione di una brochure dedicata alle insegnanti, contenente sintetiche informazioni sulla celiachia e i principali corretti comportamenti da adottare nel caso di bambini celiaci. Il gruppo docenti aderenti al progetto, ha richiesto alla dirigenza scolastica la stampa e la diffusione della brochure in tutti i plessi dell'istituto, in modo da informare tutto il personale docente, compreso i docenti supplenti.
- Le insegnanti hanno richiesto di ripetere l'esperienza della consumazione del pasto gluten free in occasione della settimana dedicata alla celiachia anche per l'anno scolastico 2019-2020.
- Il progetto ha sensibilizzato sulla tematica tutti i docenti del plesso e, in collaborazione col personale addetto alla distribuzione pasti, ha favorito la messa in atto di buone pratiche durante il momento della distribuzione e consumo del pasto in mensa.

3. CRITICITA'

- La maggior criticità evidenziata dal personale scolastico è stata quella di inserire il progetto nella programmazione didattica già avviata. Essendo già in essere altri progetti/iniziative le insegnanti sono riuscite a dedicare a Non solo Glutine tempi inferiori rispetto a quelli ritenuti necessari.
- Le fiabe suggerite da AIC erano di grande interesse per i bambini ma alcune descrizioni e parole usate di difficile comprensione perché non di lessico corrente
- Non è stato possibile proporre il gioco "Facciamo festa" on line in quanto si bloccava spesso nei vari passaggi e hanno riscontrato difficoltà di avanzamento nel gioco.

Le insegnanti suggeriscono che per una maggiore aderenza al progetto, sarebbe opportuno che le scuole venissero a conoscenza del progetto prima dell'inizio dell'anno scolastico. In questo modo potrebbe essere più facilmente inserito nella programmazione da parte di più insegnanti.

4. VALUTAZIONE

4.1 EFFICACIA

Obiettivi specifici	Indicatore	Risultato atteso	Risultato ottenuto
Aumentare le conoscenze in merito alle caratteristiche della malattia e della dieta senza glutine.	Grado di modifica delle conoscenze esistenti rilevate attraverso specifico questionario somministrato ai destinatari (tutti) ad inizio a.s. e a fine a.s.	Incremento/miglioramento: almeno il 95% dei questionari finali ha il 90% di risposte corrette	Il 100% dei questionari finali ha il 90% di risposte corrette

Aumentare conoscenze e competenze al fine di migliorare la gestione di situazioni specifiche quali il momento del pasto o della merenda, laboratori, gite, uscite di classe, ecc.

Grado di modifica delle conoscenze esistenti documentato dalla autovalutazione e dalla individuazione/realizzazione di azioni per il miglioramento

**Realizzata autovalutazione e definito il piano di miglioramento
Intrapresi cambiamenti organizzativi**

Vedi relazione finale della Scuola aderente

4.2 IMPATTO

N° Dirigenti Scolastici Coinvolti* = > 60% N° totale IC/scuole partecipanti	/
N° Docenti coinvolti** = > 30%	11/11 = 100%
N° totale docenti partecipanti al percorso	11
N° ATA coinvolti** = > 95%	/
N° totale ATA delle scuole partecipanti al percorso	/
N° Enti gestori/op.servizio mensa coinvolti = > 100% N° Totale presenti nelle scuole coinvolte	1/1 = 100%
* cioè che partecipano alla valutazione di efficacia di cui all' indicatore 2	
** cioè che partecipano alla valutazione di efficacia di cui all'indicatore	

4.3 SOSTENIBILITA' E TRASFERIBILITA'

Tutti i dati, depongono per un buon livello di efficacia e di impatto dell'iniziativa in ambito locale. Sulla base dell'esperienza condotta si ritiene che il percorso sia sostenibile e si presti a essere trasferito in altri ambiti senza particolari difficoltà.

ESPERIENZA DELLA SCUOLA

Di seguito viene fatta una breve descrizione delle esperienze che si sono svolte nelle classi coinvolte aderenti al progetto e delle attività effettuate, allegando la relazione, il materiale fotografico e/o video prodotti.

All'interno del plesso sono presenti **3 alunni e 1 insegnante** celiaci.

Al progetto hanno partecipato **6 classi**, 2A, 2B, 2C, 3A, 4A e 4B .

Sono stati coinvolti **121 alunni**.

Le attività con i bambini si sono realizzate praticamente in tutte le classi dal mese di febbraio al mese di maggio, attraverso momenti e tempistiche differenti in base all'età e alla programmazione di ciascun anno scolastico.

Le insegnanti delle seconde classi hanno condiviso, sviluppato e realizzato le attività del progetto insieme, così come le docenti delle quarte classi.

CLASSI SECONDE (A - B - C)

Con i bambini di 7 anni sono state utilizzate diverse metodologie didattiche per raggiungere gli obiettivi preposti; vi sono stati momenti di brainstorming sulle conoscenze degli alunni riguardo l'argomento, la lettura del racconto "Storia di Grattuggina". E' stato creato un lapbook per contenere tutti i lavori svolti durante il percorso: l'illustrazione a sequenze della storia letta, una filastrocca inventata, l'elenco degli alimenti concessi e vietati, alcune ricette gustose gluten free, i

corretti comportamenti da tenere per evitare contaminazioni e le etichette indicanti cibi gluten-free. Sono stati utilizzati i materiali consegnati da AIC.

CLASSE TERZA A

Con i bambini di 8 anni le docenti hanno iniziato il progetto attraverso un dialogo per presentare l'argomento e verificare le conoscenze già presenti dalle quali partire. Successivamente sono state condotte esercitazioni finalizzate alla scoperta dei diversi tipi di diete attraverso il gioco in scatola e il gioco on line su LIM. Inoltre è stata costruita la piramide alimentare, in cui sono stati evidenziati, attraverso la tecnica del semaforo a colori, gli alimenti permessi e quelli proibiti ai celiaci. Durante questa attività stati messi in evidenza i simboli utilizzati per riconoscere i prodotti gluten-free. Sono stati utilizzati i materiali consegnati da AIC.

CLASSI QUARTE (A – B)

Con gli alunni di quarta le docenti hanno trasmesso le conoscenze sulla celiachia attraverso il gioco " Facciamo festa" e favorito il confronto utilizzando il quaderno operativo "Tutti a tavola". Inoltre è stata mostrata parte delle slide proposte da AIC durante la formazione docenti anche al fine di individuare i cereali con e senza glutine. E' stato fatto un lavoro di lettura delle etichette delle confezioni dei prodotti portati dai bambini e dalle docenti, focalizzando la simbologia gluten free.

Successivamente i bambini hanno riprodotto i simboli osservati e sperimentato l'assaggio in classe di cibi senza glutine (frollini e crackers).

Hanno realizzato filastrocche, acrostici sulla celiachia ed un cartellone con illustrazioni e materiali da loro prodotti durante il progetto.

Il link a cui accedere per visionare il report finale di Ats, gli elaborati (relazioni, foto, video ecc) della scuola aderente al progetto, è il seguente : <https://www.ats-milano.it/portale/Ats/Carta-dei-Servizi/Guida-ai-servizi/Alimentazione-Nutrizione/Non-solo-glutine>.

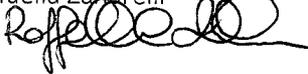
(Progetti e lavori realizzati nell'anno scolastico 2018- 2019 nella scuola W.Tobagi di San Giuliano Milanese)

REFERENTI DI PROGETTO

ASSISTENTI SANITARIE

Rossana Cremonesi

Raffaella Zanarelli



Il Direttore UOCLIN MI EST
Paola Fischer

Allegati:

Scuola Primaria W. Tobagi San Giuliano:

- Brochure per insegnanti
- Relazione dei docenti
- Power point di tutti i lavori svolti nelle classi
- Filastrocca e storia realizzate nelle classi