

I dati sono:

- N. DOCENTI COINVOLTI: 3 docenti Primaria Gessate; 1 docente Primaria Cambiagio
- N. CLASSI COINVOLTE: Gessate: III C; IV A; V A. Cambiagio: V D
- N. ALUNNI coinvolti nelle attività: 92
- N. BAMBINI CELIACI presenti nelle classi coinvolte 2 alunni nella V di Cambiagio; Gessate nessuno;
- N. TOTALE BAMBINI CELIACI nell'istituto scolastico: 3 alunni Secondaria I gr. di Gessate; 4 alunni alla Primaria di Cambiagio
- ENTE GESTORE/SERVIZIO MENSA COINVOLTO ? Se sì N. PERSONALE DITTA DI RISTORAZIONE COINVOLTO: a Gessate 2 dipendenti ditta Sodexo il 1° giugno '17 menù "Gluten free"
- N. GENITORI COMMISSIONE MENSA SE COINVOLTI: 2 genitori nel giorno di restituzione dei lavori nell'incontro finale della Commissione ed. alla salute e all'ambiente
- N. eventuali GENITORI: 3 genitori nel giorno di restituzione dei lavori nell'incontro finale della Commissione ed. alla salute e all'ambiente
- N. BAMBINI con DIETE PER PATOLOGIA presenti nell'Istituto scolastico: Gessate 22; Cambiagio 13
- N. BAMBINI con DIETE ETICO/RELIGIOSE presenti nell'Istituto scolastico Gessate 21; Cambiagio 13

Relazione di verifica finale

Progetto "Non solo glutine" cl. V sez. A Scuola Primaria di Gessate

Nella cl. V sez. A della Scuola Primaria di Gessate, il progetto è stato realizzato nelle ore curricolari dell'area scientifica. Siamo partiti con un'indagine per avere il quadro di salute della popolazione scolastica e delle famiglie di appartenenza. E' stato somministrato un questionario da compilare insieme a casa, in cui erano presenti domande relative allo stato di salute.

La II parte del questionario era rappresentativa delle scelte degli alunni ed, in particolare era incentrata su I colazione e merenda pomeridiana con tre chiavi di lettura:

- Cosa mangi
- Cosa ti piacerebbe mangiare
- Cosa pensi sia salutare

La rielaborazione statistica delle risposte è stata effettuata in classe, facendo lavorare i ragazzi in piccolo gruppo. Hanno realizzato dei tabelloni con istogrammi esplicativi; poi in plenaria ogni grafico è stato letto e interpretato, andando ad evidenziare i livelli massimi e minimi e dando infine un giudizio di sintesi generale rispetto alle scelte operate.

I ragazzi hanno evidenziato che:

sia nella I colazione che nella merenda pomeridiana, le scelte alimentari operate in famiglia sono omogenee; nell'opzione della scelta secondo il desiderio e il gusto, invece le risposte si sono parcellizzate in molte e diverse scelte, molto variegate e differenziate; nell'ultimo criterio, secondo scelte che promuovono la salute, le risposte sono tornate ad unificarsi in un quadro più omogeneo e tutto sommato coerente e logico.

Il giudizio finale è stato la rilevazione che non sempre ciò che piace può essere ritenuto un cibo salutare! Quindi esiste la necessità di un'educazione al gusto che ci porti ad operare scelte accettabili, ma più salutari.

A questo punto siamo tornati al quadro generale di salute, dove era emerso un familiare affetto da celiachia. L'insegnante a questo punto, facendo riflettere che sovente ciò che è salutare, in generale, non sempre risponde ad esigenze specifiche, ha puntualizzato l'attenzione sulla celiachia. Con una presentazione in power point, utilizzando la LIM, è stato proposto un approfondimento sulla celiachia, caratteristiche, come funziona l'assimilazione nell'intestino tenue, quali alimenti possibili... ect. L'intervento è stato interessante, ha più volte stimolato la curiosità degli alunni, dando spazio alla discussione e a domande e puntualizzazioni. Infatti questo ha reso necessario l'utilizzo del materiale fornito da AIC, durante l'incontro di formazione per i docenti.

Dopo questo approfondimento scientifico, sulla scorta delle conoscenze apprese, i ragazzi sono stati invitati a pensare e realizzare, con tecniche grafico-pittoriche un menù per la I colazione e la merenda pomeridiana, adatto a persone con celiachia. Al termine, c'è stata l'esposizione orale, del proprio menù (chi desiderava esporlo alla classe) e la realizzazione, in piccolo gruppo, di cartelloni della sintesi del proprio lavoro. Come documentazione individuale, per ciascun alunno, è stato preparato un fascicolo, con il proprio questionario, le tabelle di sintesi con la rielaborazione dei dati e una breve scheda riassuntiva sulla celiachia.

Il materiale è stato archiviato nei lavori di Scienze, nello studio dell'apparato digerente.

I punti di forza sono stati:

- ❖ Piena disponibilità nel mettere a disposizione le proprie ore di lezione e collaborazione fattiva, da parte delle docenti curricolari
- L'interesse e la curiosità destati nei ragazzi
- Lavorare, partendo dall'analisi della propria esperienza personale; questo ha permesso nella discussione, il far emergere vissuti e contesti relativi a familiari e amici con celiachia e quali sono stati i comportamenti attivati

- L'approfondimento scientifico con le slide ha reso accattivante, anche affrontare argomenti scientifici, a volte ostici o noiosi
- Lavorare in gruppo, anche con tecniche grafico-pittoriche, ha favorito la socializzazione e lo scambio di abilità e competenze individuali.

Le criticità sono state:

- Riuscire a programmare gli interventi, all'interno dell'organizzazione curricolare, delle varie discipline
- Riuscire a stare nei tempi previsti
- Non siamo riusciti a realizzare il laboratorio conclusivo in cui operativamente i ragazzi avrebbero preparato, portando le derrate alimentari, e consumato insieme una merenda gluten free.

L'insegnante di sostegno della classe:

Brambilla Rosella