Melzo, luglio 2017

**“Non solo glutine…”**

**Percorso sperimentale 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 2016 - 2017**

**REPORT FINALE**

**a cura di ATS Città Metropolitana- area territoriale ex Asl MI2-**

**1. DESCRIZIONE GENERALE DELL’ESPERIENZA**

**Operatori referenti del progetto:**

Assistente Sanitaria Cremonesi Rossana

Assistente Sanitaria Zanarelli Raffaella

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione U.O.S Melzo

Il progetto è indicato come obiettivo “Programmi e interventi-programma 2- promozione di stili vita favorevoli alla salute e prevenzione fattori di rischio comportamentali nei contesti scolastici”, nel Paino Integrato Locale di promozione della salute 2016 di ATS Milano.

**PROGRAMMAZIONE DETTAGLIATA E REALIZZAZIONE DEL PROGETTO NELLE SCUOLE ADERENTI**.

Nel mese di **luglio 2016** sono stati presi accordi, telefonici e via mail, con le scuole/ICS che inizialmente avevano richiesto ad AIC/regione l’attivazione del “progetto non solo glutine”.

Nei mesi di **settembre e ottobre** **2016** è stato effettuato un primo incontro con i dirigenti e i referenti scolastici di ogni singolo plesso scolastico/ICS interessato, con l’obiettivo di raccogliere il bisogno e descrivere più in dettaglio la proposta del progetto.

Di seguito, come da nostra richiesta, ogni scuola ha inviato le prime informazioni: elenco dei docenti interessati al progetto, numero delle classi e degli alunni che sarebbero stati successivamente coinvolti.

PLESSI SCOLASTICI/ISTITUTI COMPRENSIVI ADERENTI

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ICS / SEDE** | **SCUOLA** | **CLASSI** | **ALUNNI COINVOLTI** | **ALUNNI CELIACI COINVOLTI** |
| MEDIGLIA Via Europa, 4  Mediglia - Milano | INFANZIA - | 4 | 107 | / |
| PRIMARIA- | 13 | 271 | 2 |
| ASILO INFANTILE SUOR MARIA ANTONIETTA SORRE Cernusco sul Naviglio MI | INFANZIA | 1 | 30 | 1 |
| INFANZIA PARITARIA PARROCCHIALE di Zivido  SAN GIULIANO MILANESE - MI | SCUOLA DELL’INFANZIA M.G. BRIVIO | 4 | 67 | 1 |
| ICS “ALDA FAIPO” Viale Europa, 2 GESSATE MI- | PRIMARIA Gessate Cambiago | 4 | 92 | 2 |
| ICS VIMODRONE Via Piave, 62 MI | PRIMARIA- | 5 | 120 | 5 |
| DIREZIONE DIDATTICA GREPPI- III-CIRCOLO SAN DONATO MILANESE Via Mario Greppi,13 SAN DONATO MIL. -MI | INFANZIA- | 11 | 98 | 2 |
| PRIMARIA- | 3 | 64 | 3 |
|  | **TOTALE** | **48** | **935** | **17** |

Nei giorni **8 e 17 novembre 2016**, dalle 17 alle 19, sono stati organizzati due corsi di formazione tenuti da AIC, in due sedi territoriali differenti (Vizzolo Predabissi e Cernusco s/Naviglio) per raggiungere tutti gli operatori scolastici provenienti dai differenti comuni. Sono state presentate, attraverso slide, le caratteristiche della celiachia e della dieta senza glutine ed è stato consegnato materiale didattico e informativo utile per lo svolgimento del progetto ( gioco “Facciamo festa”, quaderni per scolari “Io mangio tu mangi” e “Tutti a tavola” , per docenti “In fuga dal glutine” , Prontuario degli alimenti).

All’inizio del corso sono stati somministrati ai partecipanti i questionari di rilevazione delle conoscenze pregresse.

ELENCO PARTECIPANTI

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ICS / SEDE** | **SCUOLA** | **Insegnanti** | **ATA** | **CUOCHI** | **PERSONALE AZIENDA DI RISTORAZIONE** |
| MEDIGLIA Via Europa, 4  Mediglia - Milano | INFANZIA - | 4 |  |  |  |
| PRIMARIA- | 11 |  |  |  |
| ASILO INFANTILE SUOR MARIA NTONIETTA SORRE Cernusco sul Naviglio MI | INFANZIA | 2 |  | 1 |  |
| INFANZIA PARITARIA PARROCCHIALE di Zivido SAN GIULIANO MILANESE - MI | SCUOLA DELL’INFANZIA M.G. BRIVIO | 2 | 2 |  |  |
| ICS “ALDA FAIPO” Viale Europa, 2 GESSATE MI- | PRIMARIA Gessate Cambiago | 5 |  |  |  |
| ICS VIMODRONE Via Piave, 62 MI | PRIMARIA- | 7 |  |  | 6 |
| DIREZIONE DIDATTICA GREPPI- III-CIRCOLO SAN DONATO MILANESE Via Mario Greppi,13 SAN DONATO MIL. -MI | INFANZIA- | 4 |  |  |  |
| PRIMARIA- | 4 |  |  |  |
|  | **TOTALE** | **39** | **2** | **1** | **6** |

Nel mese di **dicembre** sono stati concordati e realizzati presso ogni scuola, i 6 primi incontri, uno per scuola, con il team insegnanti formati e/o coinvolti alla realizzazione del progetto.

In questi momenti, ATS ha supportato i gruppi di lavoro cercando di far emergere gli elementi, le situazioni e le azioni specifiche da intraprendere nel percorso di pianificazione del progetto di cui, per ogni classe coinvolta, è stata chiesta la stesura del programma dettagliato con esplicitati obiettivi, metodologie, contenuti, periodi di realizzazione eccetera. Ogni progetto di classe è stato successivamente consegnato ad ATS.

Nella **fase intermedia** del percorso, durante i mesi di **febbraio e marzo**, si sono svolti i secondi incontri, sempre presso ogni scuola, tra operatori ATS e personale docente coinvolto ( 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 in corso di progetto.

Si è reso necessario organizzare molti 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.

A seguito dell’iniziativa della scuola di San Donato Milanese, di proporre un **pasto gluten free** a tutti gli alunni della scuola, e su suggerimento di AIC, ATS ha esteso la proposta di organizzare l’offerta di un pasto senza glutine a tutte le altre scuole aderenti al progetto, da effettuarsi preferibilmente a maggio, nella settimana nazionale dedicata alla celiachia.

Dal 13 al 21 maggio gli IC di Vimodrone, San Donato e la scuola dell’infanzia paritario di Zivido hanno realizzato il pasto gluten free. L’IC di Gessate invece, lo ha organizzato il 1° giugno, nell’ultima settimana di scuola, non essendo riuscita a farlo prima per motivi organizzativi interni dell’azienda di ristorazione.

Le ditte di ristorazione coinvolte sono state supportate da AIC sia per la predisposizione del menù sia per la predisposizione del materiale divulgativo preparato al fine di sensibilizzare tutta la scuola durante l’occasione .

Gli operatori ATS sono riusciti ad essere presenti condividendo il pasto nelle scuole di Zibido e Gessate.

**L’incontro conclusivo** con ciascun IC/scuola è avvenuto nelle prime settimane di **giugno,** al termine dell’anno scolastico, come da esplicita richiesta delle referenti. A questo momento conclusivo hanno partecipato tutti gli insegnanti coinvolti nel progetto e ciascuno di loro ha descritto tutte le attività realizzate nella propria classe; sono stati ritirati i materiali prodotti (cartacei, foto, video, racconti), le relazioni finali e i questionari iniziali di apprendimento per la rilevazione delle conoscenze acquisite a fine percorso, fatti avere precedentemente alle referenti del progetto.

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.

**2. PUNTI DI FORZA**

* Il progetto ha rafforzato e migliorato la relazione tra scuola ed altri enti coinvolti quali ATS, Comune, aziende di ristorazione.
* I docenti referenti di progetto si sono sempre mostrati attenti, disponibili e collaboranti durante tutte le fasi del progetto.
* Il progetto è stato realizzato con buona partecipazione e interesse, sia nelle realtà scolastiche private che pubbliche; in entrambe è stato possibile applicarlo con pari opportunità.
* Per alcuni istituti è stato occasione di analisi e conseguente stesura di buone prassi per migliorare la gestione di alcuni momenti ( il pasto, la merenda, le feste). In specifico, in alcune scuole il percorso ha dato modo di focalizzare l’interesse su alcune fasi critiche migliorando l’attenzione durante la merenda del mattino in cui viene offerta frutta e pane, in alcuni casi sostituendo una merenda diversa e dedicata ai bimbi celiaci con una merenda uguale per tutti. Una scuola dell’infanzia ha deciso di applicare come buona pratica la distribuzione del pane non durante il pranzo ma in un momento separato.
* Il materiale di AIC (kit e slide), in diverse scuole, è stato elemento di partenza e di supporto per lo sviluppo del progetto; in una scuola è stato trasferito ed utilizzato su LIM il gioco “Facciamo festa”.
* In quasi tutte le scuole è stato realizzato un pasto senza glutine per tutti i bimbi, con ottima collaborazione con le aziende di ristorazione. In alcuni istituti il pasto è stato programmato nella settimana dedicata alla celiachia con il patrocinio dei propri Comuni.
* In alcune fasi e in alcune realtà le attività del progetto hanno permesso il coinvolgimento dei genitori , favorendo la relazione scuola/famiglia.
* In tutte le relazioni conclusive , i docenti hanno evidenziato il buon interesse e curiosità mostrato dai bimbi nei confronti dell’argomento.

**3. CRITICITA’**

* La maggior criticità evidenziata dal personale scolastico è stata quella di inserire il progetto nella programmazione didattica in quanto impegnati in altre iniziative/progetti, pertanto i tempi di svolgimento e da dedicare sono stati inferiori rispetto a quelli ritenuti necessari.
* In un plesso scolastico, nel momento del pasto gluten free offerto a tutti gli alunni, pur con le varie attenzioni avute e la buona riuscita dell’evento, la somministrazione del pasto ad una bimba celiaca è avvenuta usando ugualmente il piatto differenziato.
* Qualche docente ha riportato di aver avuto difficoltà nell’utilizzare il gioco “facciamo festa” perché per i bimbi più piccoli è risultato complesso apprenderne il contenuto oltre per la durata della gioco.
* Negli Istituti in cui vi è stata una adesione numerosa di classi, è stata segnalata l’esigenza di avere un numero maggiore di kit AIC per poterli utilizzare in ogni sezione.

**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 75% 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 relazioni finali delle Scuole aderenti** |

***4.2 IMPATTO***

|  |  |
| --- | --- |
| N° Dirigenti Scolastici Coinvolti\* = > 60%  N° totale IC/scuole partecipanti | **4/6 = 66,6%** |
| N° Docenti coinvolti\*\* = > 30% | **39/39 = 100%** |
| N° totale docenti partecipanti al percorso | **54** |
| N° ATA coinvolti\*\* = > 95% | **2/2 = 100%** |
| N° totale ATA delle scuole partecipanti al percorso | **/** |
| N° Enti gestori/op.servizio mensa coinvolti = > 100%  N° Totale presenti nelle scuole coinvolte | **6/6 = 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.

**ESPERIENZE DELLE SCUOLE ADERENTI**

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

In tutte le scuole aderenti al progetto le aziende di ristorazione hanno collaborato attivamente, oltre che per il pasto glueten free, anche per la buona riuscita delle attività di laboratorio di cucina dove effettuati.

**SCUOLA INFANZIA PARITARIA PARROCCHIALE “M. BRIVIO” Zibido - SAN GIULIANO MILANESE – MI**

Il progetto è stato rivolto ai 67 bambini di 4 e 5 anni, delle 4 classi presenti nella scuola, in cui vi è 1 bambina celiaca. E’ stato realizzato in tre sezioni con 8 incontri da gennaio a febbraio, attraverso diverse metodologie didattiche: brainstorming, conversazione, utilizzo del quaderno “Io mangio tu mangi”, del gioco “Facciamo festa” e “Oggi la spesa la faccio io”, cartellonistica, canto.

E’ stato redatto un documento interno per le insegnanti indicante le buone prassi da utilizzare durante la somministrazione dei pasti ai celiaci, con lo scopo di contenere il più possibile il rischio di contaminazione .

Il 15 maggio, attraverso l’azienda di ristorazione,con il patrocinio del comune, la scuola ha offerto il pasto gluten free, nella settimana nazionale della celiachia. E’ stata utilizzata questa occasione per stimolare con la conversazione, la memoria dei bambini riguardo le conoscenze relative alle differenze alimentari, la simbologia gluten free, le corrette regole comportamentali da adottare a tavola. Hanno concluso il pasto con il canto “Tutti a tavola” utilizzato come momento iniziale e finale in ogni attività relativa al progetto e alla festa di fine anno in presenza dei genitori.

**SCUOLA DELL’INFANZIA “SUOR SORRE” CERNUSCO SUL NAVIGLIO – MI**

La scuola ha sviluppato il percorso in una classe, composta da 30 bimbi, nella quale è presente l’unico alunno celiaco frequentante la scuola. Sono stati coinvolti nel progetto le due insegnanti di sezione, la docente della commissione salute, i due cuochi , un’ausiliaria della ristorazione e la mamma del bimbo celiaco.

Le attività sono iniziate con il racconto della storia “Ciccio il riccio” e, con la collaborazione del genitore del celiaco, è stato spiegato cos’è il glutine. Hanno realizzato un laboratorio di cucina, in occasione della festa del papà , preparando biscotti con farina senza glutine, portato da casa diversi prodotti gluen free per poi giocare a scuola al “mercato” con l’obiettivo di far riconoscere ai bimbi la simbologia gluten free. Il cuoco ha preparato un menù senza glutine consumato nella sezione coinvolta consegnando poi le relative ricette alle famiglie.

La scuola ha adottato come buona pratica quella di non distribuire il pane durante il pasto ma al rientro dall’intervallo del primo pomeriggio, per evitare eventuali contaminazioni e per favorire il consumo degli alimenti durante il pasto.

**ICS VIMODRONE PRIMARIA PLESSO VIA FIUME.**

All’interno dell’istituto sono presenti 14 alunni celiaci.

Al progetto hanno partecipato 5 classi del plesso, IIA, IIIA, IVA e IVB e VB. Sono stati coinvolti 120 alunni di cui 5 celiaci ( uno per classe) e 7 insegnanti.

Gli obiettivi che tutte le classi hanno perseguito sono stati:

* riflessione sulle diversità alimentari e le relative motivazioni;
* conoscenza dell’alimentazione senza glutine e delle buone pratiche da seguire con chi soffre di celiachia;
* promuovere comportamenti rispettosi attraverso un lavoro educativo sulle diversità in particolare per chi è affetto da celiachia;

**Classe IIA**

Hanno lavorato sulla lettura delle etichette focalizzando l’attenzione sulla simbologia gluten free ed effettuato un laboratorio di cucina preparando del pane senza glutine.

Nel percorso le conoscenze acquisite hanno rafforzato i corretti comportamenti da seguire nel pasto e nel momento del consumo della merenda ( pane e frutta).

**Classe III A**

Attraverso un attività di brainstorming e intervento diretto da parte dei bambini con dietoterapia presenti in classe ( una celiaca e altri allergici) , è stata stimolata la riflessione sulle buone pratiche da tenere durante la merenda e il pasto. Per consolidare le conoscenze i bambini hanno realizzato dei cartelloni allegando materiale fotografico.

**Classe IV A**

Il filo conduttore di tutto il lavoro è stato il concetto di diversità inteso come ricchezza. Partendo dalla presenza in classe di varie diete sia per patologia sia etico religiose e utilizzando la lettura della storia “Il rimedio della vecchia Igea”, i bimbi sono stati stimolati alla discussione sulle diversità alimentari, facendo focalizzare la loro attenzione alla celiachia, approfondendone la conoscenza. Tutto questo “ viaggio” è stato rappresentato con una mongolfiera, attraverso anche collegamenti con il mondo dell’arte e rappresentazioni artistiche del cibo come ad esempio il pittore Arcimboldo.

**Classe IV B**

Come la IV A sono partiti dalla lettura del racconto “Il rimedio della vecchia Igea”, per costruire poi un cartellone a forma di albero, sul quale sono stati differenziati i prodotti con glutine da quelli senza e successivamente consultare il prontuario degli alimenti senza glutine, lavorando sui simboli presenti sulle etichette. Hanno realizzato un laboratorio di cucina a seguito della lettura del testo “Ricette spaziali”, per concludere che si possono realizzare ricette buone per tutte le esigenze alimentari.

**Classe V B**

A partire dallo studio dell’apparato digerente sono state affrontate le patologie che possono compromettere il suo funzionamento, in particolare la celiachia. Il lavoro è stato favorito dalla testimonianza della bambina celiaca appartenente alla classe. Gli alunni hanno costruito l’elenco delle buone pratiche da attivare per il benessere di ciascuno dopo aver fatto ricerche ed approfondimenti con materiale multimediale, terminando con la realizzazione di un cartellone.

**ICS ALDA FAIPO’ PRIMARIA PLESSO DI GESSATE E CAMBIAGO.**

Sono presenti in tutto l’ICS 5 celiaci, di cui 2 nella secondaria di Gessate , 3 alla primaria di Cambiago . Hanno partecipato al progetto 4 insegnanti, 3 classi del plesso di Gessate e 1 classe del plesso di Cambiago, in cui sono presenti due bimbe celiache, 92 bambini. In alcuni momenti del percorso è stato coinvolto anche il personale della ditta di ristorazione e 5 genitori (commissione mensa e salute e ambiente).

Il 1 giugno, attraverso l’azienda di ristorazione e con il patrocinio del comune, la scuola ha offerto il pasto gluten free a tutti gli alunni della scuola. Il refettorio è stato allestito con tutti i lavori realizzati dalle classi aderenti al progetto, il personale dell’azienda di ristorazione ha indossato un cartello con simbolo gluten free e al termine del pasto, la classe IV A ha rappresentato il balletto cantato da loro preparato durante l’anno, narrante le varie fasi del progetto.

**Plesso di GESSATE**

**Classe III C**

Partendo dall’utilizzo del quaderno operativo “Tutti a tavola”, assieme ad attività di brainstorming, i bambini sono stati sensibilizzati sulle differenze alimentari e con l’aiuto delle famiglie è stato creato un opuscolo contenente alcune ricette adatte a tutti i protagonisti del quaderno.

Per consolidare le conoscenze acquisite la classe ha giocato con il gioco “Facciamo festa” durante molti intervalli.

**Classe IV A**

Durante l’ora settimanale di attività linguistica la classe ha lavorato sulla comprensione di vari testi riguardanti la sana alimentazione, le caratteristiche della celiachia , ha effettuato un’indagine sulle diete speciali dei componenti della classe, una ricerca sulle immagini dei cereali con e senza glutine, sulla simbologia gluten free e del logo d’identificazione dei ristoranti con menù per celiaci. L’attività svolta è stata rappresentata da cartelloni, elaborati grafici, un quaderno di educazione alimentare, infine il balletto cantato citato sopra .

**Classe V A**

Nell’ambito curricolare di scienze, attraverso un questionario per evidenziare il quadro di salute degli alunni e delle loro famiglie da compilare con la collaborazione dei genitori, è stata effettuata un’indagine sulla colazione e merenda pomeridiana. I dati elaborati raccolti sono stati rappresentati poi con istogrammi. La presenza di un genitore celiaco ha permesso di affrontare la patologia. La docente ha utilizzato anche alcune slide di AIC presentate nel corso di formazione.

Al termine del percorso gli alunni hanno realizzato un menù per una colazione e una merenda adatto a persone celiache.

**Plesso di CAMBIAGO**

**Classe V D**

Partendo dal gioco fornito da AIC “Facciamo festa”, i bambini sono stati sensibilizzati sulle differenze alimentari e sul rispetto delle diverse diete. E’ stato effettuato un laboratorio di manipolazione , realizzando oggetti con materiali senza glutine con il coinvolgimento anche le famiglie, e cartelloni riportanti i concetti legati alla celiachia e la simbologia gluten free.

**ICS DI MEDIGLIA**

**Infanzia Plesso di BETTOLINO E MOMBRETTO**

In entrambi i plessi non vi sono bimbi celiaci. Nella sede di Bettolino ha aderito una sezione di 24 bambini, due insegnanti di cui una celiaca, in quella di Mombretto hanno partecipato tre sezioni, 83 bambini e sei insegnanti.

Attraverso la realizzazione di un libretto dal titolo “Diversi è bello”, strumento guida di tutto il percorso, sono state trasmesse le conoscenze relative alle differenze alimentari, alla simbologia gluten free, al rispetto e alle buone regole da adottare durante il pasto nei confronti di chi soffre di celiachia e/o altre intolleranze. Le conoscenze sono state consolidate attraverso un laboratorio di manipolazione, l’assaggio di alimenti con e senza glutine, una filastrocca, e la colorazione delle schede componenti il libretto e la sua rilegatura finale.

**Primaria Plesso di BETTOLINO**

Hanno partecipato 4 classi, IC, III D, IV C, V D, per un totale di 80 bambini e 4 docenti. In queste classi non vi era presenza di bimbi celiaci.

Le metodologie utilizzate sono state il brainstorming , un filmato su lavagna LIM , il Kit di AIC, l’intervista a persone celiache, la ricerca nei contesti di vita quotidiana (casa, supermercato) di prodotti riportanti la simbologia gluten free, i lavori di gruppo, la realizzazione di cartelloni e il racconto di una fiaba.

**Primaria Plesso di BUSTIGHERA**

Il progetto ha coinvolto 3 classi , II B, IV A e IV B , per un totale di 74 alunni e 3 insegnanti. Vi è una bambina celiaca nella classe seconda.

La sezione II B ha visto partecipanti 23 alunni e una docente che ha affrontato il tema delle diversità utilizzando il gioco AIC “Facciamo festa”, una poesia e la conversazione da lei guidata e favorita dalla presenza di bambini con diete sanitarie, tra cui una per celiachia, ed etico-religiose. E’ stato spiegata la simbologia gluten free, richiesta la sua individuazione, con il coinvolgimento dei genitori, sui prodotti presenti nei negozi, per realizzare successivamente un cartellone.

Nelle classi IV (51 bambini) partendo dalla discussione delle differenze alimentari presenti nella classe, le docenti hanno illustrato e discusso le diverse tipologie di diete, focalizzando successivamente l’attenzione su quella per celiachia. Sono stati fatti lavori di gruppo con l’uso del quaderno operativo” Tutti a tavola”, ricerche, letture, disegni, giochi e laboratori , concludendo con la realizzazione di un lapbook da poter consultare.

**Primaria Plesso di MOMBRETTO**

Nel plesso le classi coinvolte sono state 6 , II A, III A, IV A e B e le classi V A e B, 6 docenti e 117 bambini. Vi era la presenza di una bimba celiaca nella classe IIA.

In tutte le classi é stato utilizzato il gioco “Facciamo festa”.

Nelle sezioni quarte il gioco è stato trasferito ed utilizzato su lavagna LIM smart .

Le altre metodologie di lavoro si sono basate sul laboratorio del gusto ( assaggio di crakers senza glutine), laboratorio di cucina ( preparate torta e pizza senza glutine), ricerche, lavori di gruppo, preparazione di cartelloni e lapbook.

**ICS DI SAN DONATO MILANESE.**

**Infanzia Plesso di Calvino- POASCO**

Il progetto è stato svolto in una classe (21 bambini di 3-4- e 5 anni), ed è stato seguito da un’insegnante. Nella scuola sono presenti 1 bimba e 1 insegnante celiaca.

Hanno svolto un laboratorio creativo con l’uso di farina di mais e di riso, un gioco da tavolo , la caccia al tesoro “Trova l’alimento senza glutine” e realizzato un cartellone con la piramide alimentare senza glutine.

**Infanzia Plesso di GREPPI**

Il progetto è stato effettuato coi bimbi di 5 anni in tutte le 4 sezioni ( tot. 27 bambini) , ed è stato seguito da tutte le 8 insegnanti di sezione. Nel plesso sono presenti 1 bimba e un insegnante celiaca. Il percorso, iniziato con il racconto della storia di “Glutinino”, è stato affrontato con la conversazione sull’alimentazione, le diversità alimentari e il glutine, una ricerca sui giornali coinvolgendo il contesto familiare e la manipolazione delle farine senza glutine.

**Infanzia Plesso di ARCOBALENO**

Sono stati coinvolti tutti i 50 bambini della fascia di età di 5 anni delle 6 sezioni del plesso, 3 insegnanti. Era presente una bimba celiaca.

Nell’ambito del progetto specifico “Cibo e salute” presente nel programma didattico, le docenti hanno inserito il “Non solo glutine” per favorire la conoscenza della celiachia.

Partendo dalla fiaba “La vecchia Igea e gli amici del bosco”, è stata effettuata la manipolazione di alimenti senza glutine e utilizzato il gioco di AIC “facciamo festa”. La presenza della bimba celiaca, resa protagonista durante le varie fasi del percorso, ha favorito le relazioni e rafforzato nel gruppo i concetti trattati.

**Primaria Plesso di M. L. KING**

Nel plesso sono stati coinvolte 3 classi, I A, IV e V A per un totale di 64 bambini e 5 insegnanti. Presenti un bimbo celiaco in ogni classe. Tutte le sezioni sono partite dalla discussione sulle differenze alimentari, per approfondire, a seconda dell’età degli alunni, i concetti di glutine, celiachia e gli effetti sull’apparato digerente. Successivamente è stata spiegata la simbologia gluten free e realizzati cartelloni con i prodotti permessi e quelli no, rappresentando la piramide alimentare comprendente anche gli alimenti per celiaci. Altre attività sono state i laboratori di manipolazione e cucina e, nella classe IA, l’uso del gioco di AIC.

**REFERENTI DI PROGETTO**

***ASSISTENTI SANITARIE***

**Rossana Cremonesi**

**Raffaella Zanarelli**

**La Dirigente Vicaria UOC**

**Igiene degli Alimenti e Nutrizione- Area Milano est**

**Dr.ssa Paola Fischer**

**Allegati:**

- SCUOLA INFANZIA PARITARIA PARROCCHIALE “M. BRIVIO”→ relazione finale, linea guida, materiale fotografico

- SCUOLA DELL’INFANZIA “SUOR SORRE”→ relazione finale, racconto “Ciccio il riccio”, menù realizzato dal cuoco.

- ICS VIMODRONE→relazione finale, power point di tutti i lavori svolti nelle classi

- ICS ALDA FAIPO’→ relazione finale, materiale fotografico, video realizzato dall’azienda di ristorazione durante il pasto gluten free.

- ICS DI MEDIGLIA→ relazione finale, materiale fotografico,video realizzato dalle insegnanti

-ICS DI SAN DONATO MILANESE→ relazione finale, materiale fotografico