

Class. 02.03.08

ATS Mtro Milano – AOO_ATSMI REGISTRO UFFICIALE USCITA	
Prof. N.	187925
Data	24/11/2022

Alla c.a.
Dr CELATA UOC Servizio Regionale Supporto ai Piani e
Programmi di Promozione della Salute e alle Attività di
Documentazione sulla Salute
CCelata@ats-milano.it

DR.SSA PIRRONE DG Welfare – UO Prevenzione
Struttura Stili di vita per la prevenzione - Promozione della
salute – Screening
www.promozionesalute.regione.lombardia.it

e p. c. DOTT. SSA ELENA SIRONI
DOTT. SSA LAVINIA CAPPELLA
AIC LOMBARDIA ONLUS
ristorazione@aiclombardia.it

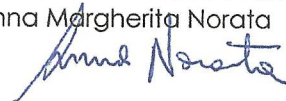
Oggetto: REPORT FINALE progetto "Non solo glutine..." Anno scolastico 2021 - 2022

In riferimento al progetto "Non solo glutine", finalizzato a sostenere conoscenze e cambiamenti per migliorare benessere e qualità della vita di bambini celiaci nel contesto scolastico e inserito nelle attività nutrizionali del documento ATS "Piano dei controlli anno 2022" (PIC), si trasmette in allegato il report finale del percorso realizzato dalle scuole del territorio di ATS Milano, aderenti nell'anno scolastico 2021/22

Cordiali saluti


Direttore UOC
IAN- Area Milano est
Dr.ssa Paola Fischer

Direttore UOC
IAN- Area Milano e Milano ovest
Dr.ssa Anna Margherita Norata





AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Milano Est

Via Mantova 10 – 20066 Melzo (MI)

Tel. 02/85785095-5103

e-mail: sianmilanoest@ats-milano.it – PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it



REPORT FINALE progetto "Non solo glutine..." Anno scolastico 2021 - 2022

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

**a cura di ATS Milano Città Metropolitana
UOC Igiene Alimenti e Nutrizione**

PROGRAMMAZIONE E REALIZZAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto è inserito nelle attività nutrizionali del documento di ATS Città metropolitana di Milano "Piano dei controlli anno 2022" (PIC)

L'anno scolastico 2021-22 a causa della pandemia, ha visto tempi di diffusione, adesione e realizzazione del progetto "Non solo Glutine" più dilatati rispetto agli anni precedenti.

Nel mese di **dicembre 2021** tramite AIC Lombardia si è ricevuta la comunicazione delle richieste da parte delle scuole del territorio di ATS Milano di aderire al progetto.

Di seguito sono stati presi i primi contatti telefonici ed e-mail con le docenti referenti del progetto indicate nei moduli di richiesta, con lo scopo di comprendere se era chiaro il progetto in termini di finalità e coinvolgimento della scuola, di fornire ulteriori informazioni relative alle fasi di realizzazione, formazione, collaborazione con ATS e impegno da parte delle docenti riguardo al percorso.

Al termine di questo primo momento di conoscenza e confronto, avvenuta a distanza sempre a causa di vincoli da parte della scuola dovuti al Covid, sono state chieste informazioni quali l'elenco dei docenti interessati al progetto, il numero delle classi e degli alunni che sarebbero stati successivamente coinvolti ed il numero di bimbi celiaci presenti nella scuola.



COMUNE	TIPO SCUOLA	NOME SCUOLA	N. CLASSI	N. ALUNNI	N. ALUNNI CON CELIACHIA	N. INSEGNANTI EDUCATORI	ALTRO PERSONALE
LEGNANO	INFANZIA	B MELZI	1	25	2	1	0
LEGNANO	INFANZIA	SAN DOMENICO	8	207	1	10	4
LEGNANO	PRIMARIA	DELEDDA	2	42	2	3	0
CINISELLO B	PRIMARIA	ZANDONAI	2	29	2	5	0
LAINATE	PRIMARIA	VIA LITTA	4	80	3	9	0
RHO	INFANZIA	DON MILANI	4	132	7	6	0
RHO	INFANZIA	FILIPPO MEDA	5	105		12	0
RHO	PRIMARIA	MARCONI	4	81		4	0
RHO	PRIMARIA	ANNA FRANK	1	21		1	0
MILANO	PRIMARIA	PISACANE E POERIO	3	66	3	7	0
MILANO	PRIMARIA	BERGOGNONE	4	83	3	5	0
PESCHIERA BORROMEO	INFANZIA	COLLODI	2	48	2	4	0
PESCHIERA BORROMEO	INFANZIA	ANTICHI FONTANILI	2	43	2	4	0
		TOTALE	42	962	27	71	4

Nello stesso mese si è organizzata la formazione alle insegnanti, in collaborazione e di concerto con AIC e con gli altri operatori di ATS.

Nei giorni **12 -18 e 19 gennaio 2022** si è realizzata la formazione a distanza, coordinata da ATS e tenuta dagli operatori di AIC, rivolta a tutti i docenti che aderivano al progetto delle varie scuole del territorio di ATS Milano. In una edizione hanno partecipato anche altro personale quale addetti delle aziende di ristorazione.

Al termine del corso è stato somministrato il questionario di apprendimento on line con la finalità di verificare le conoscenze acquisite sulla tematica.

Successivamente alla formazione gli operatori AIC hanno provveduto a spedire ad ogni scuola il 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).

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Milano Est

Via Mantova 10 – 20066 Melzo (MI)

Tel. 02/85785095-5103

e-mail: sianmilanoest@ats-milano.it – PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it

Sede Legale: Milano, 20122, Corso Italia 52 - Codice fiscale e P.IVA 09320520969



ELENCO PARTECIPANTI AGLI INCONTRI DI FORMAZIONE

COMUNE	TIPO SCUOLA	NOME SCUOLA	N. INSEGNANTI EDUCATORI	ALTRO PERSONALE	DATA FORMAZIONE
LEGNANO	INFANZIA	B MELZI	1	0	12/01/2022
LEGNANO	INFANZIA	SAN DOMENICO	10	2	19/01/2022
LEGNANO	PRIMARIA	DELEDDA	3	0	12/01/2022
CINISELLO B	PRIMARIA	ZANDONAI	3	0	19/01/2022
LAINATE	PRIMARIA	VIA LITTA	6	0	12/01/2022
RHO	INFANZIA	DON MILANI	8	0	12/01/2022
RHO	INFANZIA	FILIPPO MEDA	8	0	12/01/2022
RHO	PRIMARIA	MARCONI	3	0	12/01/2022
RHO	PRIMARIA	ANNA FRANK	1	0	12/01/2022
PESCHIERA BORROMEO	INFANZIA	ICS DE ANDRE'	9	0	19/01/2022
MILANO	PRIMARIA	IC PISACANE E POERIO	7	0	18/01/2022
MILANO	PRIMARIA	BERGOGNONE	5	0	18/01/2022
		TOTALE	64	2	3 INCONTRI

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.

ESPERIENZA AREA MI EST

Nel territorio dell'area Milano Est, all'iniziale adesione al progetto della scuola infanzia Antichi Fontanili dell'Istituto Comprensivo De André Peschiera Borromeo – frazione San Bovio con 2 classi e bimbi di 3-4 anni, si è aggiunto il plesso infanzia Collodi dello stesso ICS con sede a Bettola sempre con 2 classi ma bimbi di 4-5 anni.

Successivamente alla fase di formazione, che per questo Istituto si è realizzato il 19 gennaio, il **22 febbraio** si è tenuto con le insegnanti dei due plessi coinvolte nel percorso, il primo incontro a distanza conoscitivo e informativo al termine del quale è stato richiesto di redigere e inviare ad ATS il progetto, il più possibile dettagliato, con descritti obiettivi, metodologie, contenuti, periodi di realizzazione eccetera.

Dall'incontro è emerso che il motivo principale che ha spinto le insegnanti verso l'adesione al progetto è stato il verificarsi di un episodio (distribuzione di merenda non gluten free alla bambina celiaca) che,

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Milano Est

Via Mantova 10 – 20066 Melzo (MI)

Tel. 02/85785095-5103

e-mail: siammilanoest@ats-milano.it – PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it

Sede Legale: Milano, 20122, Corso Italia 52 - Codice fiscale e P.IVA 09320520969



migliorare/incrementare le buone pratiche già in essere nella scuola per tutelare i bambini affetti dalla patologia.

Altro punto di interesse che è stato esplicitato coincide con l'opportunità che il progetto offre per stimolare l'integrazione dei bambini con esigenze alimentari differenti e la conoscenza della celiachia.

Le insegnanti hanno svolto le attività con i bimbi dal mese di febbraio a giugno, attraverso diverse metodologie didattiche: brainstorming, conversazione, cartellonistica e utilizzo del quaderno "Io mangio tu mangi", del gioco "Facciamo festa".

Su iniziativa delle insegnanti è stato utilizzato anche un libro che ha facilitato la lettura dell'etichetta da parte dei bimbi; il libro usato è T- VEG -edizione illustrata – che racconta la storia di un dinosauro che vuole diventare vegetariano.

Alcune sezioni hanno deciso di iniziare il percorso durante la giornata dei calzini spaiati come occasione per parlare della diversità vista come un valore e una ricchezza, altre sezioni sono partite dal corpo umano, spiegandone le varie funzioni, fino ad arrivare a parlare di alimentazione.

All'estimazione in area dedicata della classe del supermercato grazie alle scatole dei prodotti gluten free e non portati dalle famiglie.

Spiegazione della simbologia presente sulle confezioni (spiga barrata, latte barrato, uova barrate e maiale barrato).

Realizzazione di formine con pasta di mais.

Il **5 maggio** si è svolto il secondo incontro a distanza, con alcune rappresentanti delle docenti impegnate nel progetto, con la finalità di fare il punto della situazione dell'attività svolta con i bambini, evidenziare i punti di forza e di criticità emersi fino a quel punto e confrontarsi su quanto ancora si sarebbe realizzato nel periodo finale del percorso (es. pasto gluten free).

Grazie a regole meno stringenti dovute al miglioramento della situazione pandemica, è stato possibile per gli operatori di ATS, in occasione del pasto senza glutine organizzato per il **16 maggio**, partecipare all'iniziativa consumando il pasto nel plesso di san Bovio e visionare i lavori realizzati dai bambini esposti nelle classi (es. angolo del supermercato, pasta di mais, cartelloni con simboli gluten free).

Al termine del percorso, in data **16 giugno**, vi è stato l'incontro conclusivo in presenza presso la scuola dell'infanzia di Bettola. Hanno partecipato la maggior parte delle insegnanti coinvolte nel progetto. Ciascuna di loro ha mostrato e descritto i documenti digitali realizzati sintetizzando le attività svolte nelle classi inviati poi via mail ad ATS assieme alla relazione finale unica per tutte le 4 classi aderenti. In questa occasione è stato risomministrato lo stesso questionario di apprendimento utilizzato ad inizio percorso, per la rilevazione delle conoscenze acquisite al termine dell'esperienza.

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.

ESPERIENZA AREA MILANO

Nel territorio dell'area Milano città hanno aderito al progetto due Istituti Comprensivi:

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Milano Est

Via Mantova 10 – 20066 Melzo (MI)

Tel. 02/85785095-5103

e-mail: siammilanoest@ats-milano.it – PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it

Sede Legale: Milano, 20122, Corso Italia 52 - Codice fiscale e P.IVA 09320520969



- l'Istituto Comprensivo Moise Loria, scuola primaria di via Bergognone, con il coinvolgimento di 3 classi prime e 1 quinta per un totale di 83 alunni, dei quali 3 celiaci;
- l'Istituto Comprensivo Pisacane e Poerio, scuola primaria Pisacane, che ha coinvolto nel progetto 3 classi, 1 seconda, 1 quarta e 1 quinta per un totale di 66 alunni di cui 3 celiaci.

Dopo l'iniziale incontro formativo, che per le 5 docenti della scuola di via Bergognone e le 7 della scuola di via Pisacane coinvolte, si è tenuto il 18 gennaio, si è mantenuto aperto un canale di comunicazione con gli insegnanti che ha portato alla strutturazione del progetto "Non solo glutine", ideato in autonomia da entrambe le scuole, sulla base degli spunti forniti da AIC e ATS Milano.

Gli operatori della UOC sono quindi rimasti a disposizione delle docenti per eventuale supporto e/o confronto.

Gli insegnanti delle due scuole hanno mostrato interesse e sensibilità alla tematica trattata.

Il lavoro della scuola di via Bergognone è stato strutturato all'interno di una unità didattica realizzatasi nel mese di maggio, durante la settimana della celiachia (14/22 maggio).

Nello specifico la classe quinta ha realizzato un articolo sulla malattia celiaca pubblicato sul giornalino scolastico e le classi prime hanno realizzato una mostra cartellonistica aperta a tutta la scuola con lavori frutto delle riflessioni sul materiale fornito da AIC.

La mostra è stata inoltre visitata da 14 classi e in seguito, tutti gli alunni di queste classi hanno prodotto dei brevi pensieri, su post-it, relativi alle buone pratiche da seguire in materia di alimentazione e celiachia assicurando in questo modo una diffusione ancor più ampia dei messaggi attraverso uno scambio tra pari.

A tutti gli alunni della scuola è stata infine proposta, il 19 maggio, una giornata con un menu speciale senza glutine distribuito da Milano Ristorazione. Non è mancato il coinvolgimento dei genitori; uno di loro, medico, ha svolto un incontro sull'argomento in classe.

Il lavoro della scuola di via Pisacane, svolto durante il secondo quadrimestre in un modulo multidisciplinare da 10 ore, oltre a concentrarsi sulla celiachia, ha stimolato riflessioni più ampie sul concetto di diversità e esigenze dietetiche specifiche (religiose, culturali e sanitarie). In tutte le classi è stata sottolineata l'importanza di corrette abitudini alimentari e igienico-sanitarie, volte ad eliminare o ridurre i comportamenti a rischio.

Per gli alunni più grandi, favorire la conoscenza delle proprietà nutrizionali dei diversi alimenti: nello specifico la classe seconda ha alternato fasi di formazione mediante lettura di racconti e storie, come ad esempio la fiaba "Carlotta e il perfido Gluten" di Rosa Rita Formica, a fasi di elaborazione e produzione di piccoli libri tascabili di associazione di immagini a nomi e generi di alimenti, e di un gioco online dal titolo "Con o senza glutine?" (<https://wordwall.net/it/resource/32966603>).

La classe quarta si è concentrata su una riflessione critica relativa alle molteplici diete volta alla sensibilizzazione sulle diversità ed ha creato una piramide alimentare durante le ore di tecnologia. La classe quinta, che aveva già svolto nel primo quadrimestre un lavoro sull'alimentazione, attraverso la tecnica del cooperative-learning (i bambini sono divisi in gruppi e tra loro si assegnano i compiti) ha svolto ricerche su ricette fruibili a tutti, ideando un menù con ricette senza glutine.

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Milano Est

Via Mantova 10 – 20066 Melzo (MI)

Tel. 02/85785095-5103

e-mail: sianmilanoest@ats-milano.it – PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it

Sede Legale: Milano, 20122, Corso Italia 52 - Codice fiscale e P.IVA 09320520969



Al termine dei percorsi, durante il mese di luglio si sono svolti colloqui con le insegnanti e le referenti scolastiche del progetto. In questa occasione, oltre a prendere visione delle diverse produzioni elaborate dalle varie classi coinvolte, sono state raccolte le criticità e i punti di forza percepiti dagli interessati, che si sono dichiarati (in particolare la scuola Bergognone) disponibili ed entusiasti nel proporre nuovi progetti su questo argomento nel prossimo anno.

ESPERIENZA AREA MI OVEST

Nel territorio dell'area Milano Ovest le scuole interessate al progetto Non solo Glutine per l'anno scolastico 2021-2022 sono state 9: infanzia B. Melzi, Infanzia San Domenico Primaria Deledda di Legnano, Primaria Zandonai di Cinisello Balsamo, Primaria Via Litta di Lainate, Infanzia Don Milani, Infanzia Filippo Meda, Primaria Marconi e Primaria Anna Frank di Rho.

Le insegnanti dei rispettivi plessi hanno partecipato alla formazione a distanza nei giorni 12 e 19 del mese di gennaio 2022. Nel mese di marzo le referenti del progetto delle diverse scuole sono state ricontattate al fine di sapere lo stato di avanzamento delle attività nelle classi oltre che per un eventuale supporto.

Nel mese di giugno sono state inviate mail per richiedere la relazione descrittiva delle attività realizzate per il progetto. Purtroppo solo 2 scuole hanno inviato quanto sollecitato (Infanzia Melzi e Primaria Via Litta).

Infanzia B. Melzi di Legnano: l'adesione al progetto è emersa dall'esigenza di approfondire la conoscenza sulla celiachia nel gruppo classe in cui vi è la presenza di una maestra e un bambino affetti dalla malattia. Nel mese di marzo il progetto è stato avviato utilizzando il materiale fornito da AIC e coinvolgendo direttamente il bimbo celiaco (racconto della propria esperienza). In seguito è stato offerto un assaggio ai bambini di alimenti privi di glutine (crackers, biscotti) ed è stato consegnato alle famiglie il libretto da AIC.

Primaria via Litta di Lainate: è stato realizzato un laboratorio del pane senza glutine, con il supporto di una tecnologa alimentare. L'esperta ha sensibilizzato i bambini mostrando i vari tipi di cereali con e senza glutine, il lievito madre e spiegato i rischi per la salute a cui va incontro chi è affetto dalla celiachia in caso di contaminazione; successivamente ha impastato, con l'aiuto dei bambini, il pane con farina senza glutine. Ogni bimbo ha ricevuto una parte della preparazione da cuocere e consumare in famiglia. Il giorno successivo l'insegnante ha fatto raccontare l'esperienza agli alunni che hanno dato tutti un riscontro positivo. Su proposta e collaborazione della mamma dell'alunno celiaco, è stato festeggiato il suo compleanno con alimenti gluten free. Le attività svolte per il progetto hanno portato ad una maggiore consapevolezza nei riguardi della celiachia, nella maggiore inclusione del bimbo celiaco con risvolti positivi anche nel consumo del pasto in mensa.

Infanzia San Domenico di Legnano: è stato utilizzato il materiale di AIC, con la lettura in classe di una storia. In occasione del carnevale è stato realizzato un laboratorio per la preparazione di dolci senza glutine. Per la data 16/05/22 è stata programmata la giornata menù senza glutine per tutta la scuola. Nonostante la scuola abbia realizzato alcune attività, non si è avuto riscontro, con la consueta relazione finale.

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Milano Est

Via Mantova 10 – 20066 Melzo (MI)

Tel. 02/85785095-5103

e-mail: sianmilanoest@ats-milano.it – PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it

Sede Legale: Milano, 20122, Corso Italia 52 - Codice fiscale e P.IVA 09320520969



Primaria Deledda di Legnano, Primaria Zandonai di Cinisello Balsamo, Infanzia Don Milani e Filippo Meda, Primari Marconi e Anna Frank di Rho: gli istituti hanno inizialmente aderito al progetto, inserito come parte integrante del percorso didattico, ma di fatto all'adesione non è seguito alcun riscontro effettivo con relazione di fine progetto.

PASTO GLUTEN FREE

Nel mese di maggio in occasione della settimana della celiachia (14 -22 maggio 2022), in molte scuole, le società di ristorazione di concerto con le amministrazioni comunali hanno inserito nel menu il **pasto gluten free** per tutti gli alunni e docenti.

Per le scuole del Comune di Milano, la società di catering Milano Ristorazione è da alcuni anni che in accordo con l'amministrazione comunale, fornisce nella settimana dedicata alla tematica, un pasto senza glutine per tutti gli utenti.

Quest'anno nella giornata del 19 maggio l'azienda ha preparato il pasto per 432 scuole e 70000 utenti.

Per il Comune di Peschiera, l'azienda Pellegrini, ha proposto, di concerto con l'amministrazione comunale, nell'ambito del progetto, l'offerta di un pasto gluten free per tutti gli istituti scolastici (coinvolti 1590 utenti).

Inoltre, il 18 maggio, hanno aderito al pasto gluten free anche il comune di Cassina de Pecchi (800 pasti) e quello di San Giuliano Milanese (2150 pasti), nel cui territorio è coinvolto dal 2017 un Istituto Comprensivo con diversi plessi e classi.

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

PUNTI DI FORZA

- In diverse scuole è stato realizzato un pasto senza glutine per tutti i bimbi, programmato nella settimana dedicata alla celiachia con il patrocinio dei propri Comuni e con ottima collaborazione con le aziende di ristorazione.
- 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 con l'acquisizione della consapevolezza nei confronti dell'argomento, inclusione e attenzione delle diversità alimentari.
- Il materiale fornito da AIC ha offerto spunti per lo sviluppo di proposte, innovative e coinvolgenti, come ad esempio lo sviluppo di un gioco multimediale on line disponibile per chiunque.

CRITICITA'

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Milano Est

Via Mantova 10 – 20066 Melzo (MI)

Tel. 02/85785095-5103

e-mail: sianmilanoest@ats-milano.it – PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it

Sede Legale: Milano, 20122, Corso Italia 52 - Codice fiscale e P.IVA 09320520969



- 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 necessari.
- Per alcuni plessi scolastici dell'area Ovest, si è evidenziata una difficoltà nelle comunicazioni/relazioni con le insegnanti referenti del progetto e docenti coinvolte, sia durante i mesi di lavoro sia al termine del percorso. Per queste realtà non si è avuto riscontro delle attività con relazione conclusiva.
- 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.
- Le insegnanti delle scuole infanzia del comune di Peschiera riferiscono che le storie proposte da AIC "Vecchia Igea" e "Gli amici del Bosco" sono risultate poco adatte e complesse per i bimbi della fascia di età 3-5 anni per il lessico difficile ed il gioco da tavola richiede tempi un po' lunghi per concluderlo
- Le insegnanti della ICS di via Bergognone hanno trovato il materiale fornito da AIC un po' troppo impegnativo per bambini della classe prima della scuola primaria, decidendo di posticiparne l'utilizzo del corso del secondo anno.

VALUTAZIONE

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 94% di risposte corrette Conteggio relativo ai dati dei questionari somministrati post formazione
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

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

UOC Igiene Alimenti e Nutrizione Milano Est

Via Mantova 10 – 20066 Melzo (MI)

Tel. 02/85785095-5103

e-mail: sianmilanoest@ats-milano.it – PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it

Sede Legale: Milano, 20122, Corso Italia 52 - Codice fiscale e P.IVA 09320520969

**IMPATTO**

N° Dirigenti Scolastici Coinvolti* = > 60% N° totale IC/scuole partecipanti	Nessun dirigente coinvolto direttamente ma per ricaduta tramite i docenti referenti del progetto
N° Docenti coinvolti** = > 30%	9 Milano est = 89% 13 Milano = 92% 43 Milano ovest = 44% 65 ATS MILANO = 60%
N° totale docenti partecipanti al percorso	8 Milano est 12 Milano 19 Milano ovest 39 ATS MILANO
N° ATA coinvolti** = > 95%	2/2 = 100% (Mi ovest)
N° totale ATA delle scuole partecipanti al percorso	2
N° Enti gestori/op.servizio mensa coinvolti = > 100% N° Totale presenti nelle scuole coinvolte	2/2 = 100% (Mi est + Milano)
* cioè che partecipano alla valutazione di efficacia di cui all' indicatore 2	
** cioè che partecipano alla valutazione di efficacia di cui all' indicatore 1	

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.