



Class. 02.03.08

ATS Mtro Milano – AOO_ATSMI REGISTRO UFFICIALE USCITA	
Prot. N.	18824
Data	24/10/23

U.O. Prevenzione Direzione Generale Welfare
UO a valenza regionale "Promozione della Salute"
ATS Città Metropolitana di Milano

c.a. del Direttore dr. Corrado Celata
mail: corrado_celata@regione.lombardia.it;

SC Promozione della Salute
ATS Città Metropolitana di Milano

c.a. del direttore dr.ssa Anna Lamberti
alamberti@ats-milano.it;

e p. c. AIC LOMBARDIA ONLUS
mail: ristorazione@aiclombardia.it

c.a. dott.ssa Elena Sironi
dott.ssa Lavinia Cappella

Oggetto: REPORT FINALE progetto "Non solo glutine..." Anno scolastico 2022 - 2023

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 2023" (PIC), si trasmette in allegato il report finale del percorso realizzato dalle scuole del territorio di ATS Milano, aderenti nell'anno scolastico 2022-23.

Cordiali saluti

La Responsabile della Struttura Semplice
Nutrizione Umana e Malattie Trasmesse con Alimenti
Maria Gussoni

Resp. del Procedimento: Rossana Cremonesi ☎ 02 / 8578 5100 – Raffaella Zanarelli ☎ 02 / 8578 5099
Resp. dell'Istruttoria: Mara Mariani ☎ 02 / 8578 9768

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene degli Alimenti e Nutrizione – SS Nutrizione Umana e MTA
Via Statuto, 5 – Milano (20122) - Tel 0285789764-9745 Fax 028578974

e-mail: nutrizione@ats-milano.it

PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it – protocollogenerale@pec.ats-milano.it

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



REPORT FINALE progetto "Non solo glutine..." Anno scolastico 2022-2023

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**
SC Igiene Alimenti e Nutrizione – SS Nutrizione e MTA

Operatori ATS referenti del progetto

SC Igiene Alimenti e Nutrizione SS Nutrizione e MTA - Sede Melzo
Cremonesi Rossana Assistente Sanitaria
Zanarelli Raffaella Assistente Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione SS Nutrizione e MTA - Sede Parabiago
Lamperti Rossana Assistente Sanitaria

PROGRAMMAZIONE E REALIZZAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto non solo glutine fa parte delle attività nutrizionali svolte dalla struttura e previste dal documento "Piano dei controlli anno 2023" (PIC) di ATS Città metropolitana di Milano.

Nel mese di **ottobre 2022**, AIC Lombardia, come consuetudine, ha trasmesso le richieste di adesione al progetto da parte delle scuole del territorio di ATS Milano e conseguentemente sono state contattate le docenti individuate come referenti, allo scopo di illustrare il progetto in termini di finalità e coinvolgimento della scuola, di fornire ulteriori informazioni relative alle fasi di realizzazione, formazione, collaborazione con ATS e chiarire l'impegno da parte delle docenti riguardo al percorso.

SCUOLE ADERENTI AL PROGETTO

COMUNE	TIPO SCUOLA	NOME SCUOLA	N. CLASSI	N. ALUNNI	N. ALUNNI CON CELIACHIA	N. INSEGNANTI EDUCATORI	ALTRO PERSONALE
CERNUSCO SUL NAVIGLIO	PRIMARIA	IC L'AURORA	2	50	2	3	1 referente progetto
ARLUNO	INFANZIA	ASILO INFANTILE DI CARITA'	1	25	1	1	1 dirigente + 2 cuoca/aiuto cuoca
POGLIANO MILANESE	INFANZIA	GIARDINO DEL SAPERE	1	18	1	1	1 dirigente
POGLIANO MILANESE	PRIMARIA	GIARDINO DEL SAPERE	1	37	1	1	1 genitore
		TOTALE	5	130	5	6	6

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
SC Igiene Alimenti e Nutrizione – SS Nutrizione Umana e MTA
Via Statuto 5 – Milano (20122) Tel. 0285789764-9768 Fax 0285789742
e-mail: nutrizione@ats-milano.it

PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it – protocollogenerale@pec.ats-milano.it
Sede Legale: Milano, 20122, Corso Italia 52 - Codice fiscale e P.IVA 09320520969



Il **10 gennaio 2023** si è svolta la formazione a distanza, coordinata da ATS e tenuta dagli operatori di AIC, rivolta a tutti i docenti e al personale di alcune aziende di ristorazione coinvolti nel progetto. Il corso prevedeva un questionario di apprendimento on line, con la finalità di verificare le conoscenze acquisite sulla tematica.

Successivamente ogni scuola ha ricevuto da AIC 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).

ELENCO PARTECIPANTI ALL' INCONTRO DI FORMAZIONE

COMUNE	TIPO SCUOLA	NOME SCUOLA	N. INSEGNANTI EDUCATORI	ALTRO PERSONALE	DATA FORMAZIONE
CERNUSCO SUL NAVIGLIO	PRIMARIA	IC L'AURORA	3	1 referente progetto	10 GENNAIO 2023
ARLUNO	INFANZIA	ASILO INFANTILE DI CARITA' MILENA E DONATO GREPPI	1	1 coordinatrice + 2 (1 CUOCA+1 AIUOT CUOCA)	10 GENNAIO 2023
POGLIANO MILANESE	INFANZIA	GIARDINO DEL SAPERE	1	1 DIRIGENTE	10 GENNAIO 2023
POGLIANO MILANESE	PRIMARIA	GIARDINO DEL SAPERE	1	1 GENITORE (rappresentante dei genitori x l'aspetto della ristorazione scolastica- no Commissario Mensa)	10 GENNAIO 2023
		TOTALE	6	6	1 INCONTRI

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

SCUOLA IC L'AURORA DI CERNUSCO SUL NAVIGLIO -MI -

Nel mese di **novembre 2023** è stato organizzato un incontro in presenza, presso la scuola, con la vice preside e la referente del progetto per richiedere 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.

La scuola ha aderito al progetto con 2 classi della scuola primaria, una sezione del secondo e una del terzo anno, coinvolgendo un totale di 50 bambini, di cui 2 celiaci (uno per classe).

Sempre nel mese di **novembre 2023** è stato fatto un sopralluogo nutrizionale presso il refettorio della scuola con focus sul pasto per celiaci. Il servizio di ristorazione è in appalto ad un'azienda esterna, i pasti sono trasportati al refettorio da una cucina situata in sede distaccata.

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione – SS Nutrizione Umana e MTA

Via Statuto 5 – Milano (20122) Tel. 0285789764-9768 Fax 0285789742

e-mail: nutrizione@ats-milano.it

PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it – protocollogenerale@pec.ats-milano.it

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



Nel mese di **febbraio 2023** si è tenuto con le insegnanti delle due sezioni coinvolte nel percorso, e con la coordinatrice del progetto, un 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 portato le insegnanti ad aderire al progetto, è stata la proposta da parte di una famiglia di bambino con recente diagnosi di celiachia.

In seguito, si sono svolti altri momenti di confronto a distanza, con le 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 e pianificare il pasto gluten free che si è realizzato nella settimana della celiachia a maggio.

Al termine del percorso, in data **15 giugno**, vi è stato l'incontro conclusivo in presenza presso la scuola. Hanno partecipato tutte le insegnanti coinvolte nel progetto. Ciascuna di loro ha mostrato e descritto i documenti digitali realizzati sintetizzando le attività svolte nelle classi consegnati ad ATS assieme alla relazione finale.

Le insegnanti di entrambe le classi, hanno svolto le attività con i bimbi dal mese di febbraio a maggio circa, dedicando momenti specifici con cadenza settimanale per i lavori in classe.

Questo ha permesso di mantenere la continuità nello sviluppo del progetto.

Le metodologie didattiche utilizzate sono state: brainstorming, conversazione, disegno (vignette), colorazione di schede fotocopiate dalla fiaba "Nova Celi", osservazione parti del corpo con il supporto di un busto umano rappresentante tutte le parti del corpo smontabili, utilizzo del quaderno "Tutti a tavola" e del gioco "Facciamo festa".

Attraverso alcune etichette di prodotti alimentari portate in classe, le docenti hanno spiegato la simbologia che identifica un alimento senza glutine, mentre tramite il disegno di vignette è stata facilitata l'interiorizzazione dei corretti comportamenti da tenere nei confronti di un compagno affetto da celiachia durante momenti quali il pasto, la merenda eccetera.

ASILO INFANTILE DI CARITA' MILENA E DONATO GREPPI DI ARLUNO -MI -

Nel mese di Dicembre 2022 è stato effettuato sopralluogo nutrizionale presso la scuola, con particolare attenzione alla verifica della gestione di diete speciali.

In data 22/02/23 si è tenuto con le insegnanti della sezione coinvolta nel percorso, e con la coordinatrice del progetto, un 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.

Durante l'anno scolastico, sono stati mantenuti i contatti con le persone coinvolte nel progetto, per verificare che tutto procedesse correttamente. Al termine del percorso scolastico, è stato effettuato un ulteriore confronto con la responsabile del progetto per raccogliere il resoconto dell'esperienza vissuta con i bambini.

La scuola dell'infanzia ha aderito con una classe (rossa) coinvolgendo 25 bambini di cui uno celiaco.

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione – SS Nutrizione Umana e MTA

Via Statuto 5 – Milano (20122) Tel. 0285789764-9768 Fax 0285789742

e-mail: nutrizione@ats-milano.it

PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it – protocollogenerale@pec.ats-milano.it

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



Il progetto si è sviluppato da febbraio a giugno ed ha previsto attività rivolte a tutti i bambini eterogenei per età (3-4-5 aa) ed altre pomeridiane con obiettivi mirati ai bimbi della fascia di età 4-5 anni.

Le metodologie didattiche utilizzate dalle insegnanti sono state: conversazioni, brainstorming, racconti e drammatizzazioni di fiabe, disegno, gioco, preparazione di merende gluten free.

Le attività hanno anche previsto il coinvolgimento delle famiglie per l'osservazione degli alimenti nei supermercati durante il momento della spesa insieme ai bimbi.

Gli strumenti utilizzati sono stati la fiaba "La vecchia Igea e gli amici del bosco", il gioco in scatola "Facciamo festa" e il quaderno per l'infanzia "Tutti a tavola".

IL GIARDINO DEL SAPERE - SCUOLA MONTESSORIANA – POGLIANO MILANESE

Nel mese di febbraio 2023, è stato effettuato un sopralluogo nutrizionale presso la scuola, con particolare attenzione alla verifica della gestione di diete speciali.

In data 15/03/23 si è tenuto con le insegnanti delle sezioni coinvolte nel percorso, e con la coordinatrice del progetto, un 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.

Durante l'anno scolastico, sono stati mantenuti i contatti con le persone coinvolte nel progetto, per verificare che tutto procedesse correttamente. Al termine del percorso scolastico, è stato effettuato un ulteriore confronto con la responsabile del progetto per raccogliere il resoconto dell'esperienza vissuta con i bambini.

La scuola montessoriana, in linea alla teoria pedagogica sulla quale si basa, prevede una strutturazione delle classi in modo differente rispetto alla scuola pubblica; ha rivolto il progetto alle due classi primarie composte da 37 bambini, eterogenei per età, da 6 a 11 anni e alla classe di Casa dei Bambini (infanzia) composta da 20 bambini dai 3 ai 6 anni.

In entrambe le sezioni frequentano due bimbe celiache, una nella primaria e una nell'infanzia, oltre ad altri con intolleranze al lattosio, allergia all'uovo, noci e nocciole ed esigenze etico-religiose.

Le metodologie utilizzate sono state: conversazione con particolare coinvolgimento della bimba celiaca con l'obiettivo di far emergere il suo vissuto emotivo, discussione con il gruppo classe, lezioni sulla malattia celiaca, spesa al supermercato, con aiuto della mamma della bimba celiaca, per l'acquisto di prodotti per l'elaborazione di ricette, preparazione di un ricettario con ricette senza glutine e vegane, laboratorio di cucina.

Gli strumenti utilizzati sono stati: il quaderno "Tutti a tavola" e "Io mangio e tu mangi", il gioco "Facciamo festa", il libro "T-Veg, la storia di un dinosauro vegetariano".

PASTO GLUTEN FREE

Nel mese di maggio in occasione della settimana della celiachia (13 -21 maggio 2023), due delle tre scuole aderenti al progetto, hanno inserito nel menu il **pasto gluten free**.

La scuola IC l'Aurora di Cernusco sul Naviglio, in collaborazione con le società di ristorazione, ha offerto 700 pasti gluten free il 16 maggio, mentre il Giardino dei Saperi di Pogliano milanese lo ha proposto il giorno 19 maggio con 50 pasti.

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione – SS Nutrizione Umana e MTA

Via Statuto 5 – Milano (20122) Tel. 0285789764-9768 Fax 0285789742

e-mail: nutrizione@ats-milano.it

PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it – protocollogenerale@pec.ats-milano.it

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



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.

Sempre nella stessa settimana altre scuole del territorio di ATS Milano, alcune delle quali aderenti al progetto Non solo Glutine negli anni scorsi, hanno aderito al pasto gluten free: Lodi e molti comuni della provincia di Lodi per un totale di 3706 pasti, San Giuliano Milanese con 164 pasti, San Zenone al Lambro con 254, Vizzolo Predabissi con 23 e Melegnano con 27 pasti, Peschiera Borromeo con 1537 pasti senza glutine, Milano con 67060 pasti, Bollate con 2000, Abbiategrasso con 1110 pasti, Gaggiano 400.

PUNTI DI FORZA

- Il coinvolgimento dei genitori che è stato possibile in alcune fasi e attività del progetto, ha favorito 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, ed è stato esaustivo e completo.
- Due delle scuole aderenti al progetto, hanno realizzato un pasto senza glutine, programmato nella settimana dedicata alla celiachia con la collaborazione delle aziende di ristorazione

CRITICITA'

- La maggior criticità evidenziata dal personale docente è relativa alla difficoltà dell'inserimento del progetto nella programmazione didattica, in quanto erano già stati pianificati altri progetti/iniziative, con tempo dedicato per lo svolgimento inferiore rispetto a quello ritenuto opportuno.
- Per una scuola dell'infanzia, è stato necessario riformulare le domande del gioco "Facciamo festa" dalle insegnanti per renderle comprensibili ai bambini della fascia di età 3-6 anni.

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione – SS Nutrizione Umana e MTA

Via Statuto 5 – Milano (20122) Tel. 0285789764-9768 Fax 0285789742

e-mail: nutrizione@ats-milano.it

PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it – protocollogenerale@pec.ats-milano.it

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



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

IMPATTO

N° Dirigenti Scolastici Coinvolti* = > 60%	2/3 = 67%
N° totale IC/scuole partecipanti	
N° Docenti coinvolti** = > 30%	7 = 85,7%
N° totale docenti partecipanti al percorso	6
N° ATA coinvolti** = > 95%	2/2 = 100%
N° totale ATA delle scuole partecipanti al percorso	2
N° Enti gestori/op.servizio mensa coinvolti = > 100%	3/3 = 100%
N° Totale presenti nelle scuole coinvolte	
* 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.

AGENZIA DI TUTELA DELLA SALUTE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI MILANO

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria

SC Igiene Alimenti e Nutrizione – SS Nutrizione Umana e MTA

Via Statuto 5 – Milano (20122) Tel. 0285789764-9768 Fax 0285789742

e-mail: nutrizione@ats-milano.it

PEC: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it – protocollogenerale@pec.ats-milano.it

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



Sulla base dell'esperienza condotta si ritiene che il percorso sia sostenibile e si presti a essere trasferito in altri ambiti senza particolari difficoltà.

Allegati

IC L'Aurora Cernusco sul Naviglio: slide

*Asilo Infantile Di Carita' Milena E Donato Greppi Arluno:
relazione finale asilo infantile Arluno,
il nostro percorso asilo infantile Arluno (materiale fotografico)*

*Il Giardino del Sapere Educazione Montessoriana Pogliano milanese:
Il Giardino del sapere relazione Cdb e primaria ,
presentazione del progetto Il giardino del sapere (slide)*