

## **PROTOCOLLO DI INTESA**

### **PROGETTO SCUOLE ALBERGHIERE**

**La celiachia è una delle intolleranze alimentari più frequenti nel mondo. E' un'intolleranza alle proteine del glutine presenti in diversi cereali (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut, triticale, spelta).**

#### **PREMESSA**

In questi ultimi anni, studi epidemiologici internazionali hanno chiarito che l'espressione clinica della malattia celiaca è più eterogenea e multidisciplinare di quanto si riteneva in passato. Un numero considerevole di forme silenti e atipiche di questa condizione possono essere identificate solo grazie ad una informazione di massa tesa a sensibilizzare non solo il mondo scientifico ma l'intera popolazione.

La celiachia rappresenta il disordine alimentare permanente più diffuso nel mondo occidentale poiché interessa l'1% della popolazione generale, ma purtroppo soltanto un caso su 7 viene diagnosticato. Esiste quindi una considerevole discrepanza tra i casi diagnosticati (circa 1 su mille individui) ed i casi attesi (circa 1 su 100/150).

E' indispensabile, per l'individuazione di tutti i casi misconosciuti, una capillare campagna di informazione e sensibilizzazione che coinvolga tutte le istituzioni pubbliche, a cominciare dalla scuola che rappresenta la più importante agenzia educativa dopo la famiglia.

Pertanto, si ritiene indispensabile rivolgersi al mondo della scuola, in particolare agli Istituti IPSAR, platea consistente e fortemente ricettiva, perché si possa attuare una intensa campagna non solo di informazione, ma soprattutto di formazione corretta per elargire il giusto servizio a chi è intollerante al glutine.

#### **FINALITA'**

Scopo del progetto è la formazione professionale di tecnici di laboratorio di cucina, di tecnici laboratorio di sala/bar e di tecnici del laboratorio di ricevimento con una buona competenza teorica e pratica in materia di intolleranza al glutine.

Questa particolare e specifica preparazione consentirà ad essi, nel corso della loro futura attività professionale, di meglio corrispondere alle esigenze dei clienti celiaci.

Il progetto è strettamente legato al progetto parallelo Alimentazione Fuori Casa (AFC) che si sta attuando sul territorio nazionale.



Fornire tutte le conoscenze e competenze possibili in materia di intolleranza al glutine agli alunni interessati, rappresenta l'opportunità di trovare ristoranti e pizzerie (e strutture ristorative, alberghiere, ecc...) con personale affidabile.

**Il tecnico dei servizi di cucina** dovrà essere in grado di:

- 1) Conoscere l'intolleranza al glutine sotto l'aspetto medico e scientifico;
- 2) Saper utilizzare e manipolare le materie prime prive di glutine;
- 3) Conoscere tutte le norme igieniche;
- 4) Conoscere la problematica della contaminazione ricorrente nella preparazione in cucina di pietanze gluten free;
- 5) Essere a conoscenza degli aggiornamenti riguardanti gli alimenti consentiti ai celiaci.

**Il tecnico dei servizi di sala/bar** dovrà essere in grado di:

- 1) Conoscere l'intolleranza al glutine sotto l'aspetto medico e scientifico;
- 2) Conoscere le bevande e gli alimenti vietati al cliente celiaco;
- 3) Corrispondere alle esigenze del cliente celiaco consigliando e suggerendo le pietanze -presenti nel menu - prive di glutine;
- 4) Avere conoscenze della composizione delle pietanze che non contengono glutine.

**Il tecnico dei servizi di ricevimento** dovrà essere in grado di:

- 1) Conoscere l'intolleranza al glutine sotto l'aspetto medico e scientifico;
- 2) Rispondere, in occasione delle prenotazioni alberghiere, dimostrando conoscenza del problema connesso all'intolleranza al glutine;
- 3) Comunicare agli addetti alla cucina e agli addetti della sala e del bar la presenza del celiaco e le sue esigenze.

### **COMPITI AIC**

L'AIC metterà a disposizione per il corso un medico, una dietista ed un proprio referente;

L'AIC si impegna a fornire alla scuola tutto il materiale didattico, la consulenza e l'aiuto necessario;

L'AIC controllerà che la scuola aderente al progetto rispetti i contenuti prestabiliti e che vengano redatte periodiche valutazioni degli alunni circa il loro grado di preparazione.



## **CORSO TEORICO DI DUE ORE**

Da svolgersi presso l'Istituto.

### COMPONENTI:

- Referente regionale AIC: breve illustrazione della Associazione e dei suoi compiti verso i soci nonché del Progetto AFC;
- Consulente scientifico: metterà a parte insegnanti ed alunni circa la celiachia e le conseguenze cui è esposto il celiaco qualora non venisse rispettata la dieta;
- Dietista: darà informazioni relative alle classi merceologiche dei prodotti naturalmente privi di glutine, dei prodotti del libero commercio permessi, a rischio e vietati;
- Spazio dedicato alle domande.

## **CORSO PRATICO (mensile, per tutto l'anno)**

Da svolgersi presso la cucina dell'Istituto:

- Un docente di cucina insegnerà (con la collaborazione del referente AIC regionale) agli alunni l'utilizzo e la manipolazione delle materie prime prive di glutine, nonché le regole e le norme da rispettare per evitare la contaminazione.  
Potranno essere preparate alcune ricette (pane, pasta, pizza, torte).

## **COMPITI DELLA SCUOLA**

- 1) La scuola si impegna a preparare gli alunni fornendo loro tutte le conoscenze, le competenze e le capacità in materia di intolleranza al glutine;
- 2) La scuola si impegna a comprendere negli esami di qualifica domande inerenti l'intolleranza al glutine.



## **SOGGETTI PROMOTORI**

Scuola .....

AIC (Associazione Italiana Celiachia) Campania Onlus

## **SOGGETTI FRUITORI**

Docenti ed alunni di tutte le classi (in particolare **II -III- IV-V CLASSI E SICCOME LA PROBLEMATICHA E' SENTITA LA SCUOLA APRE ANCHE ALL'ESTERNO TERRITORIALE.**)

## **STRUMENTI**

Materiale didattico, depliant illustrativi, opuscoli, corsi di informazione per docenti.

## **RISORSE ESISTENTI**

- La AIC Campania Onlus, per la realizzazione del progetto, si impegna ad utilizzare le risorse di cui dispone ed in particolare:

- Supporti illustrativi sull'intolleranza al glutine;
  - Personale volontario e propri referenti medico-scientifici per l'organizzazione e la gestione di iniziative di informazione, manifestazioni e convegni;
  - Acquisto dei prodotti per la manipolazione.
- 
- L'Istituto Scolastico .....  
si impegna a **mettere a disposizione tutti i laboratori per le utenze interne ed esterne**



### **TEMPI ATTUATIVI**

Il periodo di durata del protocollo è per l' anno scolastico 2017/2018 e può essere rinnovata.

### **RISULTATI ATTESI**

Miglioramento della qualità della vita dei soggetti celiaci.

Promozione di una cultura alimentare alternativa in linea con le nostre tradizioni culinari.

data

**Il Dirigente Scolastico**

**AIC Campania Onlus**

**Il Presidente**

NB: Agli studenti che seguiranno con attenzione ed interesse le lezioni e che risponderanno al questionario in modo preciso (almeno a 20 sulle 24 domande), sarà rilasciato un attestato di valutazione della durata di un anno.