



*Agenzia Nazionale per lo Sviluppo dell'Autonomia Scolastica
ex -Irre Friuli Venezia Giulia
Gestione Commissariale*

ANSAS FVG con AIC FVG (Associazione Italiana Celiachia) e con gli Istituti partner:

- Stringher di Udine
- Carducci-Dante di Trieste
- Dante Alighieri di Gorizia
- Pertini di Monfalcone
- Don Bosco di Pordenone
- Linussio di Tolmezzo
- Circolo Didattico di Gemona
- Impresa sociale AD FORMANDUM di Trieste
- Università degli Studi di Udine

sostenuti finanziariamente dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia avviano la prima

SCUOLA PERMANENTE DI CELIACHIA

in Friuli Venezia Giulia.

Il 23 gennaio 2012 si tiene l'incontro regionale iniziale di presentazione e condivisione allo scopo di comprendere cosa sia la Celiachia; quali azioni attivare nelle scuole e nelle mense; conoscere i principali riferimenti legislativi; che accoglienza garantire a scuola al soggetto celiaco; ottenere dettagliate informazioni sulla dieta senza glutine, su quali siano gli alimenti permessi e quali le norme per la gestione del pasto in una mensa pubblica e in generale nei luoghi di ristorazione.

La Scuola Permanente si articola in cinque Corsi di informazione/formazione sulla celiachia che si terranno rispettivamente a Udine, Trieste, Gorizia, Pordenone, Tolmezzo, destinati a studenti, a docenti e personale scolastico, agli operatori delle mense scolastiche, ospedaliere, universitarie, ai ristoratori del settore privato. Ciascun Corso è organizzato in quattro incontri di 2 ore e mezzo l'uno, per un totale di 10 ore ciascuno. I Corsi hanno una molteplicità di persone interessate alla partecipazione attiva e al conseguimento di un titolo finale: sono quindi molto articolati.

I Corsi terminano ad aprile 2012.

Un Seminario regionale conclusivo di disseminazione permetterà di trasferire alle altre regioni italiane il modello del Friuli Venezia Giulia. Durante il Seminario si svolgerà un dibattito sugli esiti e sulle prospettive e saranno consegnati gli attestati di formazione agli studenti e a tutti i soggetti partecipanti.

Si terranno lezioni specifiche con esperti (medici, dietisti, cuochi, pedagogisti, psicologi) per sviluppare nel curriculum disciplinare argomenti strutturati volti a permettere l'acquisizione, da parte degli studenti, di competenze specifiche spendibili anche nel mondo del lavoro.

L'Associazione Italiana Celiachia Friuli Venezia Giulia-Onlus mette a disposizione tutta la sperimentata competenza di esperti in ambito medico-sanitario.

Fra le finalità:

- Migliorare la qualità di vita e ridurre il disagio sociale del celiaco.
- Sensibilizzare il mondo della scuola sul tema, anche favorendo l'inserimento della tematica come oggetto di studio all'interno dei programmi scolastici delle scuole della regione FVG.
- Sostenere la formazione del personale scolastico, soprattutto in percorsi qualitativi di innovazione e ricerca.

Via E. Cantù, 10 - 34127 Trieste

Tel. +39 040 3592900 - fax +39 040 350036



*Agenzia Nazionale per lo Sviluppo dell'Autonomia Scolastica
ex -Irre Friuli Venezia Giulia
Gestione Commissariale*

- Realizzare una rete regionale di scuole che inseriscano nel percorso didattico l'argomento della celiachia da offrire agli studenti iscritti sia nelle classi diurne che nei corsi serali, con adeguati laboratori di prova delle farine.
- Promuovere la valorizzazione e la documentazione delle migliori pratiche didattiche svolte affinché siano trasferibili in altri contesti del territorio nazionale.
- Prevedere la diffusione attraverso documentazione trasferibile ed anche attraverso studenti formati e stagisti in qualità di tutor (cooperative learning).
- Informare/formare gli studenti attraverso la strutturazione di moduli specifici ad hoc.
- Consentire agli studenti delle terze e delle quinte del settore ristorazione degli istituti tecnici e professionali di essere preparati sull'argomento Celiachia e altre intolleranze alimentari, fornendoli di un riconoscimento utile e spendibile nel mondo del lavoro.
- Creare insegnanti formatori;
- Informare/formare il personale scolastico attraverso la strutturazione di moduli specifici ad hoc da utilizzare nelle classi per lo sviluppo di competenze specifiche inerenti la tematica in particolare sui metodi comportamentali adatti a gestire la classe con bambini o ragazzi con problemi nell'assunzione degli alimenti, per motivi di salute, di cultura, religione o altro ancora, per evitare inutili allarmismi.
- Informare le famiglie e la popolazione su questa malattia genetica ancora poco conosciuta e sulla corretta gestione delle intolleranze in generale e della celiachia.
- Informare e formare tutti i soggetti pubblici e privati che si occupano di ristorazione.
- Aumentare le garanzie sulla corretta erogazione dei pasti di tutte le mense pubbliche e aumentare il numero di ristoratori idonei a fornire pasti ai soggetti celiaci.
- Creare e fornire uno strumento di consultazione comportamentale permanente per il personale che, nella scuola e nella società, deve gestire o relazionarsi con chi è intollerante al glutine, perché possa offrire un servizio adeguato alla sua professione e per consentirgli di ottemperare a quanto previsto dalla legge 123/05 e al DGR 1561/07.

Per la completa realizzazione del progetto, gli Istituti Professionali del FVG con indirizzo turistico-alberghiero si raccolgono in rete e inseriscono nel percorso didattico l'argomento della Celiachia da offrire agli studenti iscritti sia nelle classi diurne che nei corsi serali, con adeguati laboratori di prova delle farine.

Ciascun istituto partner:

- a) diventa quindi riferimento per tutte le strutture scolastiche della sua zona, di ogni ordine e grado, per aggiornare gli insegnanti in particolare di area scientifica e dell'ambito ristorazione;
- b) si rende disponibile per lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento del personale delle mense scolastiche e delle ditte che erogano pasti alle strutture pubbliche;
- c) si rende disponibile per l'attuazione di corsi di formazione e aggiornamento del personale dei ristoranti e alberghi.

Ciascun istituto partner prevede altresì la realizzazione di un prodotto multimediale che sarà reso comune ai partecipanti e sarà inserito anche sui rispettivi siti; verranno filmati i lavori svolti durante le lezioni teoriche e pratiche di preparazione di pasti senza glutine. ANSAS accoglie sul sito nazionale dell'Ente i prodotti multimediali pervenuti al fine della disseminazione dell'esperienza nelle altre regioni italiane.

La **SCUOLA PERMANENTE DI CELIACHIA** del Friuli Venezia Giulia prevede anche l'organizzazione di incontri aperti alla popolazione per diffondere notizie corrette sulla Celiachia, con interventi di tipo medico, psico-pedagogico, dietistico, sociale.

Via C. Cantù, 10 - 34127 Trieste

Tel. +39 040 3592900 - fax +39 040 350036