

## “A SCUOLA DI CELIACHIA”

### progetto per le SCUOLE ALBERGHIERE PROGETTO DI FORMAZIONE SULLA CUCINA SENZA GLUTINE PER I RISTORATORI DI DOMANI

La **celiachia** è un'intolleranza permanente al glutine, una sostanza proteica presente nel grano, segale, orzo, farro, triticale, spelta, grano khorasan (kamut®).

Si stima che nel nostro Paese abbia una prevalenza di 1 celiaco ogni 100, quindi circa 600.000 celiaci attesi. I diagnosticati, al 2021, sono più di 247.000, di cui oltre 18.000 in Sicilia.

L'unica terapia a oggi possibile è la dieta rigorosa senza glutine, sufficiente a ripristinare lo stato di salute ottimale del paziente.

**Il progetto:** L'Associazione Italiana Celiachia ha sviluppato negli anni una importante attività dedicata ai “ristoratori di domani”, attraverso diverse iniziative di formazione rivolte agli Istituti Alberghieri articolate a livello regionale e riunite nel macro-programma nazionale “A scuola di celiachia”. Ogni anno, circa un centinaio di scuole sono coinvolte in tutta Italia in questo programma. La **Sicilia**, terra ricca di sapori, gusto e tradizione, deve aprirsi alla cultura del senza glutine nelle cucine delle Scuole Alberghiere, per dare ai ragazzi l'opportunità di conoscere una patologia che ad oggi può essere curata solo con una corretta dieta.

**L'obiettivo:** Fornire conoscenze sulla celiachia, sulle esigenze nutrizionali del celiaco, sulla gestione del servizio senza glutine, dalla fase di ricevimento merci, alla produzione e distribuzione dei pasti senza glutine. Il percorso formativo si completa con un approfondimento sull'accoglienza e il servizio senza glutine. Grazie a questo progetto i futuri ristoratori, camerieri, receptionist, ecc. sapranno accogliere le esigenze dei clienti celiaci, proponendo menù senza glutine sicuri e di qualità, al pari degli altri commensali, in un clima conviviale

**Destinatari** “A Scuola di Celiachia” è un progetto dedicato agli studenti ed ai docenti degli Istituti Alberghieri e alle Scuole Professionali con indirizzo alimentare.

**Modalità di attuazione del progetto:** Il progetto si articola in una **lezione teorica** ed una **esercitazione pratica** (facoltativa).

#### **1-Lezione teorica:**

**Durata della lezione:** 3 ore circa

si tratteranno i seguenti argomenti:

- **Celiachia: nuove competenze professionali**
- **Il cliente celiaco e compiti del personale di cucina, sala e accoglienza turistica**
- **Celiachia: che cos'è? Quali sono i sintomi? Qual è la terapia?**
- **Cos'è il glutine**

- *Celiachia e aspetti sociali*
- *AIC e i suoi progetti*
- *La dieta senza glutine: alimenti: vietati - permessi - a rischio*
- *Aspetti normativi*
- *Le regole di preparazione di un pasto idoneo al celiaco*
- *Menù senza glutine e aspetti economici*
- *Test di apprendimento*
- *Esercitazione e dibattito*

**2-Esercitazione pratica (facoltativa):** esercitazione in laboratorio su una preparazione senza glutine, esercitazione a gruppi con simulazioni di ideazione di menù senza glutine e gestione del cliente celiaco con il supporto teorico dei docenti AIC (organizzazione a cura della scuola).

**Durata della lezione: 3 ore circa**

**Materiale didattico:**

- Dispensa Scuole Alberghiere
- Brochure e plastificato linee guida Ristorazione “Prego si accomodi”
- Brochure e plastificato “ABC della dieta del celiaco”
- Slide in formato digitale
- Prontuario AIC degli alimenti, ultima edizione
- Guida per l’Alimentazione Fuori Casa senza glutine, ultima edizione
- Celiachia Notizie, house organ di AIC
- Schede per esercitazioni e proposte di attività da proporre agli alunni

**Attestati di partecipazione:** AIC Sicilia, non essendo Ente Formatore, non potrà rilasciare attestati spendibili nel mondo del lavoro, ma verrà rilasciato, su richiesta, un attestato digitale di partecipazione, sia per docenti che per alunni.

**Tempistica:** La programmazione degli interventi verrà definita tenendo conto delle disponibilità della scuola e dei professionisti individuati da AIC Sicilia, fermo restando il rispetto del calendario scolastico.

**Costi:** AIC Sicilia richiede un contributo per la copertura delle spese per i professionisti e la fornitura del materiale didattico, secondo il seguente schema:

<b>Progetto “A scuola di celiachia”</b>	<b>Ore di lezione</b>	<b>Contributo</b>
1-Lezione teorica	3	150,00 € + Iva 22%, incluso due set di materiale per scuola
2-Esercitazione pratica facoltativa (a cura della scuola)	3	Gratuita, con supporto teorico docenti AIC

**Modalità di pagamento:** Il pagamento dovrà essere effettuato a mezzo bonifico bancario sul conto corrente intestato a:

**ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA SICILIA APS**

**UNICREDIT**

**IBAN: IT 74 I 02008 16518 000103552014**

**BIC/SWIFT: UNCRITM1575**

**Oggetto:** “A scuola di celiachia + nome Istituto + comune e provincia”

**NON SARANNO POSSIBILI PAGAMENTI DIRETTI AI COLLABORATORI AIC SICILIA**

**Modalità di iscrizione:** inviare a [segreteria@aicsicilia.it](mailto:segreteria@aicsicilia.it) o [info@aicsicilia.it](mailto:info@aicsicilia.it) copia del bonifico di pagamento unitamente alla scheda di iscrizione debitamente compilata in ogni sua parte.

**Per ricevere maggiori informazioni:**

Associazione Italiana Celiachia Sicilia APS ETS

Sede Legale e operativa Via Salvatore Quasimodo 32 98049 Villafranca Tirrena (ME)

Tel/Fax 090336947

Cell. 349 7314835 - 347 555 3065

[segreteria@aicsicilia.it](mailto:segreteria@aicsicilia.it), [info@aicsicilia.it](mailto:info@aicsicilia.it)