



MILLE MENU' PER UNA GRANDE CITTA'

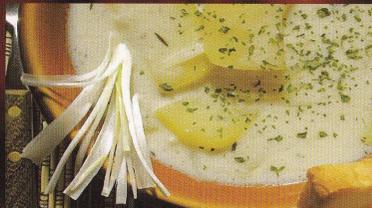
29 settembre 2012 – Reggio Emilia

**AIC, presente e futuro
lungo la Via Emilia**

Marcella Mastropietro

Consigliere AIC ER - Coordinatrice regionale Progetto AFC

CHI E'



bilancio sociale 2011



Il Bilancio Sociale è un **PROCESSO** attraverso il quale **COMPRENDERE** e **COMUNICARE** come e quanto l'associazione è stata capace di realizzare la propria mission

LA MISSION



L'Associazione Italiana Celiachia Emilia Romagna è un'organizzazione senza scopo di lucro che opera in maniera esclusiva attraverso il lavoro volontario dei propri aderenti e si pone come obiettivo ultimo il **miglioramento della qualità di vita delle persone celiache e delle loro famiglie**, attraverso:

- la relazione d'aiuto tra volontari, celiaci e loro familiari;
- la presenza attiva sul territorio regionale con attività stabili e continuative di comunicazione, educazione e sensibilizzazione;
- l'interesse specifico per tutte le sfere sociali, scientifiche ed economiche della comunità connesse con la celiachia.

L'ATTIVITA'

Assistenza

Accoglienza neo diagnosticati

Ascolto

Incontri di auto-mutuo aiuto

“Istruzioni per l’uso”

Istruzione, informazione, educazione

Laboratori, Convegni,
Corsi di Formazione,
Corsi di Cucina,
Incontri con le Scuole,
Progetti, Seminari

Collaborazioni
istituzionali

Pubblicazioni
e materiale
informativo



Celiachia e alimentazione senza glutine

Guida pratica per operatori del settore alimentare



San Marino I big della celiachia a convegno

Importante convegno medico sulla celiachia domenica 10 aprile a S. Marino.
Al Centro congressi Kursaal infatti si sono ritrovati i nomi del mondo scientifico noti a ogni celiaco: Alessio Fasano (Direttore Centro di Riferimento Nazionale, Università del

Maryland, Baltimora), che ha parlato su "Le nuove frontiere della celiachia; da come ci si ammala a come si fa la diagnosi"; Umberto Volta (Presidente Comitato Scientifico AiC, Università di Bologna) con un intervento dal titolo "Il follow up della celiachia: perché è importante eseguire i controlli dopo la diagnosi"; Carlo Catalani (Responsabile Clinica Pediatrica, Università di Ancona) su "L'alimentazione del celiaco: contaminazione, qualità della vita, rischi di carenze"; Anna Chiara Piccinini (Unità di Endoscopia Digestiva, Università Cattolica di Roma) su "Celiachia sintomatica e malattia celiaca"; Susanna Alessandrini ed E. Gasparoni (UOC Pediatria, Ospedale di San Marino) su "Lo screening della malattia celiaca in età pediatrica: l'esperienza di San Marino".

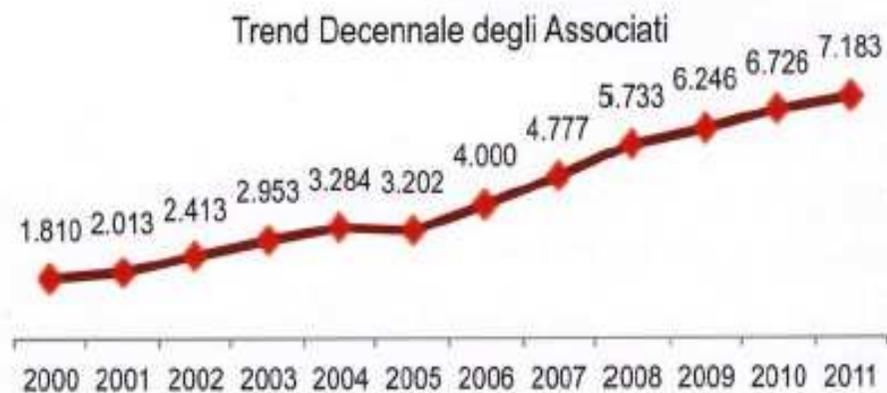


in a
ella Pallavicini di
colpa, manie-
cucine elementari e
nel settore volontarie
di informativo con

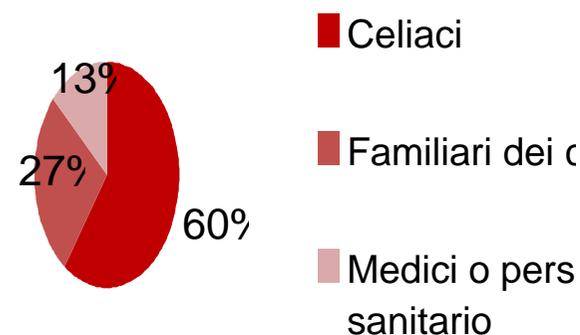


Sensibilizzazione e promozione
Stand Informativi e Gastronomici
Feste e Sagre, Banchetti in Piazza
Giornate dedicate alla Celiachia, Manifestazioni
Fiere, Iniziative Natalizie, Cene
Punti Vendita Senza Glutine

QUANTI SIAMO



Volontari Attivi nel



31/12/2011: AIC ER CONTA 7183 SOCI DI CUI OLTRE 200 VOLONTARI ATTIVI

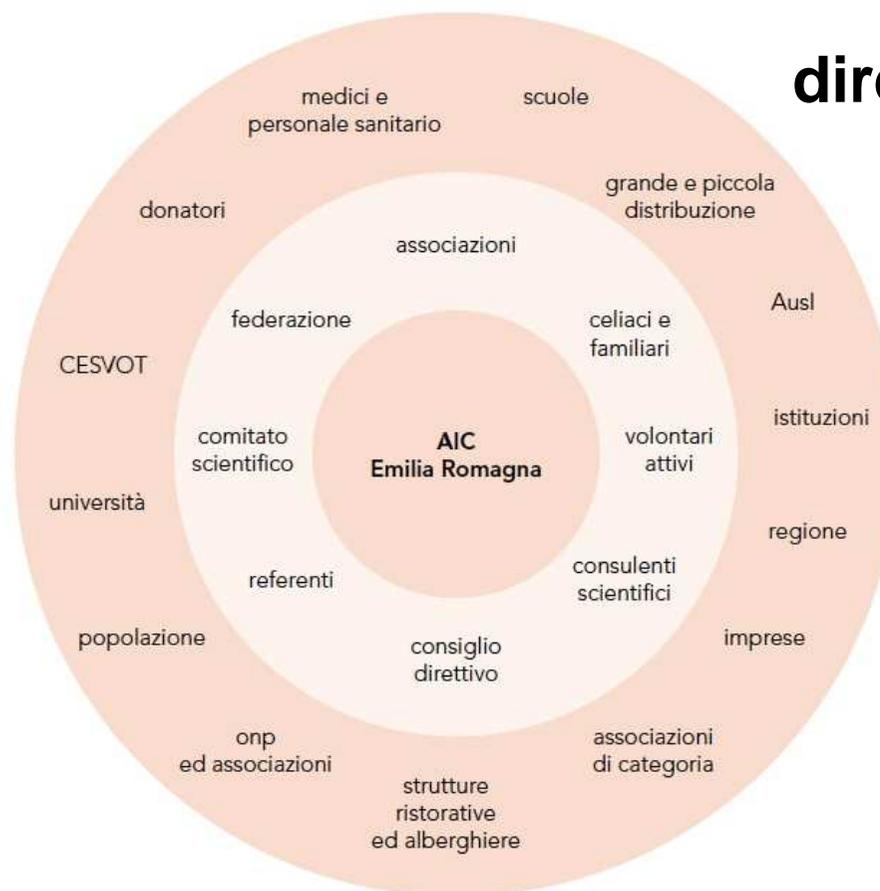


10 SEDI PROVINCIALI OLTRE ALLA SEDE REGIONALE E QUELLA DI RSM

AIC RE	31.12.2007	31.12.2008	31.12.2009	31.12.2010	31.12.2011
n. associati	545	658	758	797	836
- di cui volontari attivi	28	30	32	32	35

GLI STAKEHOLDERS

influenzati



direttamente coinvolti

In occasione **dell'Anno Europeo del Volontariato** proclamato nel 2011 l'Assemblea Regionale ha conferito ad AIC ER un attestato di merito come **riconoscimento per l'attività svolta e i valori rappresentati**

COSA FACCIAMO - 1: TRA IL DIRE E IL FARE



SPORTELLI TELEFONICI DIETISTA E PSICOLOGA

RIVOLTI A CELIACI E FAMILIARI - PAZIENTI CON GLUTEN SENSITIVITY PER

- FORNIRE SUPPORTO E AIUTO AL CELIACO SU ARGOMENTI CHE RICHIEDONO COMPETENZA E COMPLETEZZA
- FORNIRE INDICAZIONI UNIVOCHE E OMOGENEE
- CONSULENZE DI PRIMO LIVELLO



Dietista: **Dott.ssa Silvia Conti**

Consulente di AIC ER dal 2009 - Laureata in dietistica -
Master in Counseling and Coaching -
esperta in celiachia, educazione nutrizionale
e dietoterapia nell'adulto e nel bambino



Psicologa: **Dott.ssa Michela Rizzardi**

Psicologa, psicoterapeuta sistemico relazionale -
esperta in problematiche giovanili adolescenziali
e disturbi del comportamento alimentare⁷

Tra il dire e il fare Obiettivi specifici

- **SPORTELLLO PSICOLOGA DEDICATO**

- al supporto psicologico di base
- a migliorare l'accettazione e la convivenza con la patologia
- aumentare la compliance alla dieta
- superare le difficoltà che possono emergere nel tempo e in situazioni nuove
- stimolare un approccio corretto alla dieta evitando estremismi

PER INDICARE LE STRATEGIE DI BASE NELLE FASI DI CAMBIAMENTO E ACCETTAZIONE DEL REGIME S.G.

- **SPORTELLLO DIETISTA DEDICATO**

- alla conoscenza della dieta senza glutine
- a fornire indicazioni sulla corretta lettura delle etichette per il riconoscimento degli ingredienti e prodotti idonei (normative)
- all'aiuto nell'utilizzo degli strumenti messi a disposizione da AIC (Prontuario Alimenti, Marchio Spiga Barrata, pagine dedicate sito internet)
- alla dieta senza glutine fuori casa

PER MIGLIORARE LA COMPLIANCE ALLA DIETA S.G.



OFFRIRE CONSULENZA E SUPPORTO A:

- Celiaci (soci AIC e no) della Regione nelle fasi acute delle problematiche: si costruirà una rete di consulenti locali per gli approfondimenti personali
- Volontari attivi presso le sedi provinciali per l'accoglienza dei neodiagnosticati: si garantirà aggiornamento e approfondimento per migliorare l'aiuto offerto nella prima fase di approccio dopo la diagnosi
- Altri professionisti del settore: potranno rivolgersi agli sportelli per informazioni specifiche e partecipare agli incontri pubblici



**DISPONIBILE ANCHE PER PROFESSIONISTI DEL SETTORE DIETE
E MENSE COME SUPPORTO ALLA CORRETTA GESTIONE DEI
MENU' E DELLE PREPARAZIONI SG**

SPORTELLO DIETISTA – 0541.29186

LUN 14.00-19.00

MER 10.00-13.00

SPORTELLO PSICOLOGA – 0547.28661

LUN 9.00-14.00

VEN 16.00-19.00

Progetto pilota regionale

DAL 2 MAGGIO 2012

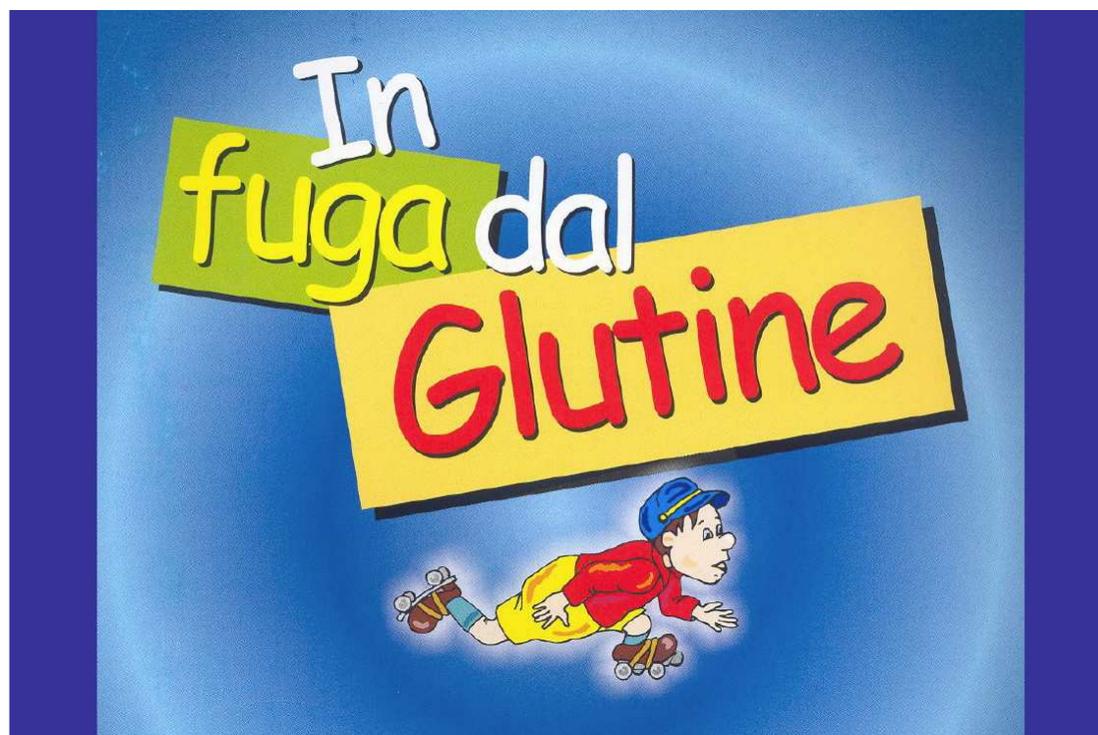
AL 29 APRILE 2013



COSA FACCIAMO - 2:

In Fuga dal Glutine

Progetto volto ad informare della tematica Celiachia i **dirigenti scolastici**,
i **docenti** e gli **studenti**, per garantire una sempre maggiore
integrazione dei celiaci nella comunità scolastica, in una fase della
formazione individuale di così rilevante importanza, **limitando**
le possibili ripercussioni di natura psicologica,
che spesso inducono il bambino e l'adolescente a **trasgredire la dieta**



**E' un progetto di
educazione alimentare
che sviluppa la solidarietà
e valorizza le potenzialità
della diversità**

E' stato inizialmente finanziato dal Ministero del Welfare
ed alla sua realizzazione ha contribuito il Ministero
dell'Istruzione,
attraverso le sedi regionali di sei regioni pilota



Il progetto focalizza l'attenzione sui **minori e sui giovani diagnosticati** che, affacciandosi in un nuovo contesto sociale, diverso da quello protettivo della famiglia, come la scuola, sperimentano **l'impatto** che la loro intolleranza alimentare ha sui compagni, modificando la stessa percezione che hanno di sé e della propria condizione di celiaci.



Destinatari diretti: **insegnanti**

Dove: **scuola dell'infanzia e primaria**



Destinatari indiretti: **alunni**

Costi: **per la scuola nessun onere**

1. **Presentazione progetto ai dirigenti scolastici da parte dei collaboratori AIC;**
2. **Incontro formativo con i docenti interessati** delle scuole aderenti al progetto sull'ABC della celiachia, la dieta alimentare senza glutine e illustrazione del materiale didattico
3. **Gli insegnanti** approfondiscono i temi della celiachia e dell'educazione alla diversità nella classe con **l'ausilio del materiale didattico fornito da AIC**
4. **A richiesta** della scuola e con la disponibilità dell'AIC regionale, **è possibile fare ulteriori incontri di approfondimento anche in classe.**

In Fuga dal Glutine

STRUMENTI DIDATTICI

- a. un gioco collettivo “**Facciamo festa**”, differenziato e fruibile dagli alunni della scuola dell'infanzia e della primaria (gradi di difficoltà differenti);
- b. un quaderno operativo “**Io mangio – tu mangi**” per ciascun alunno della scuola dell'infanzia;
- c. un quaderno operativo “**Tutti a tavola!**” per ciascun alunno della scuola primaria;
- d. una **guida didattica** a supporto, destinata agli insegnanti di entrambi gli ordini scolastici.

Il nuovo Progetto In Fuga dal glutine



Nuovo approccio del progetto:

 **EDUCARE ALLA DIVERSITÀ**
con un focus sulla celiachia

Il progetto ha come **principio base la dignità e l'unicità** di ciascun individuo nella propria personalità e fisicità.

Gli strumenti didattici propongono regole chiare viste in un'ottica positiva e coinvolgono gli alunni fino a “mettersi in gioco” totalmente, poiché nel gioco - il mondo del “come se” - non si può fingere di partecipare, non si può giocare a metà.

1. Favorire l'acquisizione di concetti e conoscenze rispetto alle necessità alimentari che caratterizzano la celiachia
 2. Stimolare un atteggiamento orientato ai valori della comprensione, della partecipazione e della solidarietà reciproca. Attivare una dimensione di responsabilità individuale in un contesto altamente stimolante
 3. Offrire un progetto funzionale rispetto agli obiettivi didattici per la scuola dell'infanzia e primaria
 4. Garantire la possibilità di un utilizzo efficace e non ripetitivo del materiale, offrendo strumenti semplici nell'utilizzo e realmente utili per gli insegnanti
 5. Incidere su una base ampia di alunni, dalla scuola dell'infanzia alla primaria.¹⁵
-

AIC conta attualmente oltre 110.000 soci

**È UN CO...ENTE/UTENTE
CON UNA S...ZA ALIMENTARE**


Vita sociale


Vita lavorativa

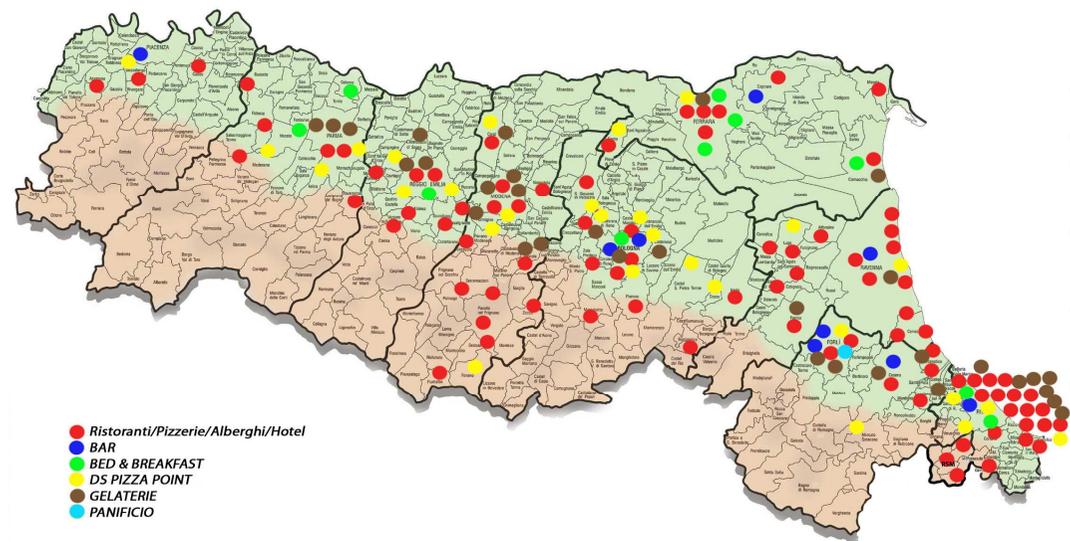


Prego ...SI ACCOMODI



Ridurre il disagio sociale

- CREARE una rete di strutture informate
- ELEVARE e RENDERE omogeneo il livello di formazione delle strutture
- Privilegiare la **QUALITÀ** del servizio offerto, rispetto alla quantità delle strutture da inserire nel Network





PROGETTO AFC STRUTTURA



- linee guida per la gestione del rischio
- formazione sulla celiachia e sulla cucina senza glutine
- consulenza ad hoc, presso il locale (ad es. nella definizione del menù o per identificare le aree e le procedure più adatte)
- controlli periodici professionali
- comunicazione



gli esercizi aderenti al progetto espongono vetrofania



l'elenco dei locali aderenti al progetto AFC viene pubblicato su una Guida cartacea diffusa in circa 85.000 copie, sul sito di AIC www.celiachia.it e su applicativo per smartphone aggiornati in tempo reale

PROGETTO AFC STRUMENTI AIC



FORMAZIONE: AIC promuove corsi in autonomia dal 2008 collabora con la Regione e i SIAN dal 2012 i corsi AIC sono validati dai SIAN ai fini riconosciuti dalla Determina

PRONTUARIO DEGLI ALIMENTI: raccoglie prodotti “a minor rischio” di contaminazione (glutine inferiore a 20 ppm) selezionati sulla base di un “questionario di valutazione” compilato dalle aziende interessate
E' aggiornato in tempo reale su www.celiachia.it AIC

SPIGA BARRATA: marchio di proprietà dell'AIC concesso in licenza d'uso a **prodotti alimentari confezionati**
L'ottenimento è subordinato ad una **qualifica analoga alla certificazione di prodotto agroalimentare** e quindi al controllo dell'intera filiera produttiva
Il **parametro** che si certifica è il glutine (**glutine < 20 ppm**)



PROGETTO AFC
MATERIALE DIDATTICO AIC



**ABC Quali alimenti
per la dieta del celiaco**



**Manuale di
rapida
consultazione**

Brochure Ristorazione

**Prego,
si accomodi**



**TUTTI GLI STRUMENTI E IL MATERIALE DIDATTICO AIC
VENGONO AGGIORNATI PERIODICAMENTE
A CURA DI TEAM SPECIALIZZATI PER GARANTIRE SEMPRE
LA MASSIMA SICUREZZA SULL'ASSENZA DI GLUTINE**

PROGETTO AFC
FACILITATORI: LE NORME CE



- **Regolamento Europeo (2009/41) sull'etichettatura:** i prodotti “di consumo corrente”: potranno riportare la dicitura “senza glutine” in etichetta se prodotti secondo un piano di autocontrollo specificamente adattato a garantire che il tenore residuo di glutine non superi i **20 ppm**

Nel piano di autocontrollo va inserito il punto critico relativo al glutine

Decreto “Allergeni” 114/2006 in attuazione alle Direttive CE:

obbligo di dichiarare in etichetta la presenza di glutine (e degli altri allergeni) indipendentemente dalla quantità nel prodotto finito, ma senza obbligo di dichiarazione relative al rischio di contaminazione crociata

PROGETTO AFC
FACILITATORI: LE NORME



- **Legge 123/2005**, frutto anche del lavoro dell'Associazione
Obiettivo: agevolare l'inserimento dei celiaci nelle attività scolastiche sportive e lavorative attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva
Art. 4: **Diritto al pasto senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche**
- **Determina Regione ER N. 16963 del 292/11- LINEE GUIDA**
CONTENUTI E INDICAZIONI PER GLI OPERATORI DI CONTROLLO DELLE IMPRESE CHE PRODUCONO E/O SOMMINISTRANO ALIMENTI PRIVI DI GLUTINE
- **Pubblicazione OPUSCOLO OSA: contenuti e**
linee guida operative per gli operatori settore alimentare
www.saluter.it/www.aicemiliaromagna.it

**Se la RISTORAZIONE COMMERCIALE può essere una scelta
la RISTORAZIONE PUBBLICA DEVE GARANTIRE
UN DIRITTO PER TUTTI:**

- perché occasione di crescita e socialità
nelle **MENSE SCOLASTICHE**
- perché “necessario” in quelle **OSPEDALIERE**

Il diritto è sancito per legge,
ma il **livello del servizio dipende da volontà e competenza**

- pasto sicuro per l'assenza di glutine
- menù equilibrato dal punto di vista nutrizionale
- menù simile al menù “normale”
- cibo organoletticamente soddisfacente

Cosa possiamo fare tutti ...
AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA

Quest'anno ci sono anche i celiaci...

- I celiaci?!

Da che paese vengono??



Noi siamo l'associazione dei celiaci...

- Ah sì, quelli dei **glutei!!**



MILLE MENU' PER UNA GRANDE CITTA'

29 settembre 2012 – Reggio Emilia

GRAZIE

Marcella Mastropietro