

CODICE DEL PROGETTO ▶

RAS-CEV-2025-30

RESPONSABILE DEL PROGETTO ▶

Vincenzo Andrea Satta

STRUTTURA DI RIFERIMENTO ▶

Complessa Igiene dell'Alimentazione e della Nutrizione

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) e la sua declinazione regionale, il Piano Regionale della Prevenzione 2020-2025 della Regione Sardegna (PRP), si basano su una visione integrata della salute, intesa come esito di uno sviluppo armonico e sostenibile dell'individuo, della collettività e dell'ambiente.

Tale approccio riconosce l'interconnessione tra la salute umana, animale e degli ecosistemi, promuovendo un approccio multidisciplinare, intersettoriale e coordinato, ispirato al principio "One Health", volto a prevenire e contrastare i rischi per la Salute Pubblica. In coerenza con gli obiettivi del Livello Essenziale di Assistenza (LEA) in materia di "Prevenzione collettiva e sanità pubblica", il progetto si affianca alle iniziative di promozione della salute previste dal PRP.

Numerose evidenze scientifiche confermano che l'alimentazione svolge un ruolo determinante nella prevenzione di numerose patologie, in particolare di natura cronico-degenerativa. Tra le condizioni di maggiore rilevanza epidemiologica, la celiachia rappresenta una patologia autoimmune permanente, scatenata, in soggetti sensibilizzati, dall'ingestione di glutine, un complesso proteico presente in cereali quali frumento, orzo e segale, che in Italia interessa circa l'1% della popolazione. Tale patologia, che può insorgere sia in età pediatrica sia in età adulta, presenta una prevalenza maggiore nel genere femminile (rapporto 3:1 in Sardegna, 2:1 in Italia - Fonte: ISS).

Nei soggetti geneticamente predisposti, la reazione immunitaria al glutine determina un'inflammatione cronica dell'intestino tenue con conseguente atrofia dei villi intestinali e conseguente compromissione dell'assorbimento dei nutrienti. Non è a disposizione alcuna terapia farmacologica, l'unica soluzione attualmente efficace consiste nell'adozione di una dieta rigorosamente priva di glutine per tutta la vita.

Una diagnosi tardiva o una gestione inadeguata della patologia può comportare, nel 5% dei casi, complicanze anche gravi, talvolta irreversibili, predisponendo i pazienti allo sviluppo di complicanze come la malattia celiaca refrattaria, linfoma T-cellulare e atrofia della milza. I sintomi possono essere eterogenei e, negli adulti, spesso indistinti o assenti; tra i più comuni si annoverano diarrea, gonfiore addominale, meteorismo, crampi, perdita di peso e astenia. Le alterazioni ematiche più frequenti comprendono l'anemia sideropenica e la carenza di vitamine e minerali, cui possono associarsi osteoporosi e deficit nutrizionali correlati.

Nonostante la maggior attenzione nei confronti della malattia e l'aumento delle diagnosi, bambini e adolescenti celiaci incontrano ancora difficoltà nella quotidianità, in particolare negli ambienti scolastici e nei contesti pubblici. La carenza di conoscenze adeguate o la sottovalutazione della patologia possono comportare rischi per la salute, episodi di esclusione sociale e scelte alimentari inadeguate.

Il presente Progetto di Promozione della Salute nasce con l'obiettivo di informare, sensibilizzare e formare gli Operatori del Settore Alimentare in merito alla celiachia, promuovendo competenze specifiche nella gestione, preparazione e somministrazione di alimenti privi di glutine.

Come previsto anche dal PRP 2020-2025, un obiettivo prioritario di salute pubblica è rappresentato dall'offerta di alimenti sicuri per soggetti con intolleranze o allergie alimentari, attraverso un'informazione completa e trasparente sugli ingredienti e sulle modalità di preparazione.

In tale contesto, il progetto prevede la realizzazione di un corso teorico-pratico destinato agli OSA del settore della Ristorazione Collettiva, **in applicazione del disposto dalla Legge 4 luglio 2005, n. 123** "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", che impegna le strutture scolastiche, ospedaliere e pubbliche a garantire pasti senza glutine su richiesta, favorendo un accesso **equo e sicuro** ai servizi di ristorazione collettiva. Attraverso attività formative e informative, nonché mediante la collaborazione con gli enti locali e le istituzioni sanitarie, il progetto intende contribuire alla creazione di ambienti comunitari più inclusivi, sicuri e consapevoli, rendendo gli operatori del settore alimentare competenti e responsabili nella gestione delle esigenze specifiche delle persone affette da celiachia. Questo impatta in maniera diretta sulla sicurezza alimentare, sulla sicurezza nutrizionale e la qualità dei servizi di ristorazione e della produzione alimentare.

OBIETTIVI
Regionali In applicazione della Legge 4 luglio 2005, n. 123 ed in coerenza con il PRP 2020-2025 (Delibera G.R. 50/46 del 28.12.2021), in particolare col PP01 “Scuole Che Promuovono Salute”: Macro obiettivo: M01 Malattie croniche non trasmissibili. Obiettivi strategici: 1. Favorire la formazione/informazione degli operatori del settore alimentare che integri riferimenti all’uso del sale iodato, alle intolleranze alimentari, agli allergeni, alla gestione dei pericoli negli alimenti e alle indicazioni nutrizionali e sulla salute 2. Migliorare la tutela della salute dei soggetti allergici e intolleranti
Aziendali 1. Migliorare la sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva 2. Realizzare attività formative e informative sulla celiachia 3. Valorizzare l’aspetto dell’inclusione sociale e del diritto dell’alimentazione sicura

MATERIALI E METODI
1. Attuazione dell’evento formativo rivolto agli OSA, preceduto da un sistema di verifica delle conoscenze iniziali tramite questionario di autovalutazione a risposta multipla. 2. Verifica dell’apprendimento post corso attraverso un ulteriore test finale. Le suddette attività verranno espletate da operatori della ASL Sassari, Dirigenti Medici, Dirigente Biologo, Assistente Sanitaria, Dietista, Tecnici della Prevenzione e personale amministrativo ciascuno per quanto di competenza.

BENEFICI E RISULTATI ATTESI
1. Formazione/aggiornamento del personale del settore alimentare sulla preparazione di pasti idonei e sull’adozione di comportamenti sicuri per gli studenti celiaci. 2. Maggiore conoscenza/consapevolezza della celiachia tra Operatori del Settore Alimentare (sintomi, diagnosi, terapia) e scelte alimentari consapevoli e sicure (conoscenza degli alimenti privi di glutine e delle pratiche di prevenzione della contaminazione). 3. Maggiore inclusione sociale della popolazione celiaca, minore discriminazione e migliore gestione della malattia nel contesto comunitario. 4. Riduzione delle complicanze a livello fisiologico e psicologico che la celiachia determina se non diagnostica in tempo e quindi curata con un’adeguata terapia alimentare.

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto prevede un sistema integrato di valutazione, volto a monitorare l'efficacia dell'intervento, utilizzando indicatori sia qualitativi, sia quantitativi.

Risulta necessario individuare preventivamente i bisogni e gli obiettivi formativi, progettare e definire il contenuto dell'intervento e sulla base di ciò disegnare i questionari di valutazione.

Si prevede il reclutamento dei discenti tramite coinvolgimento diretto delle imprese del settore della ristorazione scolastica secondo il criterio dell'ampiezza del bacino di utenza servito.

Più in dettaglio i primi passaggi possono essere così definiti:

- Valutazione preliminare (ex-ante): prima dell'avvio delle attività formative e informative, verrà rilevato il livello di competenze e conoscenze degli addetti degli OSA, tramite questionari che mirano a valutare la conoscenza della "problematica" celiachia, delle condotte non sicure nell'ambito della ristorazione collettiva ed il loro impatto. Questo permetterà di rappresentare il contesto di azione, porre le basi per misurare l'outcome e, almeno in parte, di modulare il contenuto della formazione sui reali bisogni formativi.

Qualora il livello di conoscenze dei discenti fosse già elevato l'obiettivo formativo sarà quello di consolidare e "referenziare" le conoscenze già in possesso degli addetti.

Per quanto riguarda gli indicatori, verrà calcolata la media dei punteggi del questionario, la mediana per individuare la distribuzione centrale delle conoscenze ed evitare distorsioni dovute a valori estremi, la deviazione standard per valutare la variabilità delle conoscenze tra operatori.

- Predisposizione del materiale didattico necessario alle lezioni.
- Valutazione di processo (in itinere): questa fase sarà dedicata alla realizzazione di n. 3 edizioni di incontri di didattica frontale della durata di 3-4 ore, rivolti a gruppi di circa n. 6 - 10 addetti di imprese alimentari della ristorazione collettiva scolastica, che potranno usufruire gratuitamente dell'attività realizzata attraverso i fondi ex art. 5 della Legge 123/2005.

Si prevede di impiegare, in funzione delle disponibilità, il personale TDP e dirigenziale; saranno monitorate la partecipazione e il coinvolgimento degli operatori e la qualità percepita delle attività formative, l'aderenza al piano formativo e il monitoraggio di eventuali criticità operative. Tali controlli garantiranno il corretto svolgimento delle attività e consentiranno eventuali aggiustamenti in itinere.

- Per quanto riguarda gli strumenti di misurazione, verrà individuata la media e la mediana dei punteggi di gradimento delle sessioni formative, la deviazione standard del gradimento, utile per capire se la soddisfazione è omogenea, la correlazione tra la partecipazione e il miglioramento nei test finali, la percentuale di attività realizzate rispetto al totale programmato; per la valutazione di esito (ex-post a breve termine), al termine del corso, verranno somministrati questionari post test e condotte osservazioni pratiche per verificare l'acquisizione di competenze teoriche e operative. Ciò permetterà di misurare l'effettivo incremento delle conoscenze e delle competenze degli OSA.

Quale parametro di stima approssimata di outcome si considererà la differenza tra media dei punteggi pre e post test, come misura della crescita delle conoscenze, la mediana dei punteggi post test, utile per identificare la percentuale di operatori che raggiunge la soglia minima di competenze. Pur non ponendosi obiettivi verrà osservata la deviazione standard pre e post intervento.

PIANO OPERATIVO					
Fase	Risultato	Attività	Attori	Data Inizio	Data Fine
1	Definizione degli obbiettivi formativi	Definizione del livello minimo di competenza necessario ad un addetto della ristorazione collettiva scolastica, in proporzione ai compiti assegnatigli	Personale del SC IAN	01/12/2025	10/12/2025
2	Materiale didattico e di valutazione	Predisposizione del materiale didattico: slides e test finale	Personale del SC IAN	10/12/2025	31/12/2025
3	Individuazione degli OSA	Incontri con gli OSA	Personale del SC IAN	15/12/2025	31/12/2025
4	Incontri formativi/informativi	Erogazione corsi	Personale del SC IAN	12/01/2026	31/01/2026
5	Valutazione apprendimento e rilascio attestati	Valutazione apprendimento tramite test finali e consegna attestati	Personale del SC IAN	12/01/2026	31/01/2026

CRONOPROGRAMMA (CONSIDERARE TUTTE LE MENSILITÀ PER L'ATTUAZIONE DEL PROGETTO)		
Attività	<i>dic</i>	<i>gen 2026</i>
1	x	
2	x	
3	x	
4		x
5		x

PIANO FINANZIARIO
Fonte di finanziamento ►

- RAS-2025-491-28-61.145-1042: Rif. Atto n.518 del 09/06/2025 -Ente:
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Importo del finanziamento ►

€ 2657.99

TIPOLOGIA DI SPESA ASL	DETTAGLIO	CENTRO DI RISORSA	IMPORTO
	Prestazioni Aggiuntive – Area Sanitaria Dirigenti e comparto	€	€ 2.000,00
	Prestazioni Aggiuntive – Area non Sanitaria		€ 357,99
	Totale Risorse Umane		€ 2.357,99
Beni	Sanitari	Farmacie Ospedaliere Farmacia Territoriale	€
	Non Sanitari	Presidi Ospedalieri -area Amministrativa	€ 300,00
	Totale fornitura di beni		€
Servizi Sanitari	Servizio Amministrativo Territoriale Servizio Programmazione e Controllo Varie strutture	€	
	Non Sanitari		€
	Totale fornitura di servizi		€
	ICT	Servizio Sistemi Informativi	€
	Totale Investimenti		€
TOTALE			€ 2.657,99

SISTEMA DI MONITORAGGIO			
Indicatore	Fonte di Verifica	Valore Atteso	Valore Verificato
Efficacia del reclutamento ed erogazione del corso	% OSA partecipanti incontri formativi [(N°OSA presenti / N°OSA iscritti) x100]	90%	
Valutazione delle conoscenze iniziali	Media e mediana dei punteggi del questionario sulle conoscenze iniziali [Media= $\sum \text{punteggi}/n$] [Mediana= valore centrale dei punteggi ordinati]	Media= 14/20 Mediana= 14/20 (i discenti provengono da una platea di professionisti)	
Valutazione della variabilità dei livelli di conoscenza iniziali	Deviazione standard per valutare la variabilità delle conoscenze tra operatori [DS= $\sqrt{\sum (x - \text{media})^2 / n}$]	Vedi testo	
Valutazione del gradimento delle sessioni formative	Media e mediana dei punteggi di gradimento delle sessioni formative [Media= $\sum \text{punteggi}/n$] [Mediana= valore centrale dei punteggi ordinati]	Media= 4/5 Mediana= 4/5	
Valutazione della variabilità del gradimento delle sessioni formative	Deviazione standard del gradimento degli operatori [DS= $\sqrt{\sum (x - \text{media})^2 / n}$]	Nessun valore atteso	
Efficacia formazione	% OSA superamento esame finale [(N°OSA presenti / N°OSA promossi) x100]	90%	
Valutazione delle conoscenze finali	Media e mediana dei punteggi del questionario sulle conoscenze finali [Media= $\sum \text{punteggi}/n$] [Mediana= valore centrale dei punteggi ordinati]	Media= 18/20 Mediana= 17/20	
Valutazione dell'omogeneità del miglioramento	Deviazione standard post intervento [DS= $\sqrt{\sum (x - \text{media})^2 / n}$]	Vedi testo	

Data 15 / 12 / 2025

Il gruppo di lavoro

Firma del Responsabile redattore del progetto

Dott.ssa Pintus Maria Grazia

Dott.ssa Milia Maria Grazia

Dott.ssa Ena Federica

Dott. Satta Vincenzo Andrea