



Área para la Reactivación Económica, la Promoción Empresarial y el Fomento del Empleo

LA RED MÁLAGA SIN GLUTEN INCORPORA A 6 NUEVOS MIEMBROS A SU LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS

Con su adhesión ya son 48 los componentes de la red que incluyen en su oferta menús y productos aptos para celíacos; el colectivo celebra hoy viernes 27 de mayo su día nacional

27/05/2016.- La red Málaga Sin Gluten ha celebrado hoy su asamblea anual con un orden del día en el que se ha procedido a la formalización de la adhesión de seis nuevos miembros al grupo de establecimientos que incluyen en su oferta menús y productos aptos para celíacos. El encuentro ha contado con la asistencia de la concejala del Área para la Reactivación Económica, María del Mar Martín Rojo, quien ha destacado el compromiso del Ayuntamiento para mejorar la calidad de vida de los celíacos proporcionando a los establecimientos hosteleros apoyo e información que garanticen la seguridad en el consumo de este colectivo. Con la nueva incorporación de hoy, son ya 48 los componentes de la red, promovida por el Ayuntamiento de Málaga y la Asociación de Celíacos de Málaga.

La Red Málaga sin gluten, que celebra hoy su asamblea coincidiendo con la celebración del Día Nacional del Celíaco, tiene por objeto promover entre los establecimientos de hostelería y restauración la inclusión de una oferta gastronómica segura y adaptada a las necesidades de las personas con intolerancia al gluten. En la actualidad, se estima que este problema afecta en torno a los 5.700 clientes autóctonos y 35.000 extranjeros (que es el número de visitantes celíacos/año estimado por FACE (Federación de Asociaciones de Celiacos de España) y ACEMA (Asociación de Celiacos de Málaga).

Dentro de esta iniciativa el Ayuntamiento de Málaga desarrolla un programa de Seguimiento y Control de los establecimientos adheridos a la Red, que proporciona seguridad en el cumplimiento de las condiciones necesarias para acoger clientes celíacos mediante la verificación de la idoneidad de los procesos de elaboración y manipulación de los menús sin gluten y la aplicación del test de detección rápido de Gluten "Gluten-Tox".

El personal de dirección, cocina y sala que trabaja en los establecimientos participantes en esta iniciativa debe obligatoriamente asistir a jornadas formativas en las que se abordan exhaustivamente aspectos relacionados con el proceso de elaboración y manejo de menús sin gluten, con las debidas garantías sanitarias y nutricionales, haciendo un especial hincapié en la aplicación de procedimientos sistematizados que ayuden a prevenir las



contaminaciones cruzadas. En lo que va de año se han impartido un total de 8 jornadas formativas, dirigidas a los trabajadores de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red Málaga sin Gluten, así como al alumnado y profesorado de las cuatro principales Escuelas de Hostelería y Restauración existentes en el Municipio (“La Cónsula”, IES “Jacaranda”, IES “Rosaleda” e IES “Universidad Laboral”).

Los establecimientos que pertenecen a la Red Málaga sin Gluten deben cumplir los siguientes objetivos:

- Exhibir de una forma clara la oferta gastronómica sin gluten.
- Utilizar productos exentos de gluten, debidamente garantizados, y aplicar todos aquellos procedimientos que garanticen debidamente que no se produzcan contaminaciones cruzadas u otras alteraciones que puedan poner en peligro la salud de los clientes celíacos.
- Complimentar y actualizar debidamente las fichas técnicas de ingredientes de cada uno de los platos o productos incluidos dentro de la oferta sin gluten.

INICIATIVA PIONERA

La red ‘Málaga sin gluten’ nació como consecuencia de la inquietud del Ayuntamiento por mejorar la calidad de vida de la población celíaca que vive en Málaga o visita nuestra ciudad y se trata de una iniciativa pionera que ha sido vinculada a la “Comisión de Salud Pública” de la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP) e incluida como una de las 173 buenas prácticas que están censadas en los ayuntamientos españoles. Además, esta iniciativa recibió el galardón de la Fundación Progreso en su versión de Turismo para municipios de más de cincuenta mil habitantes, que conceden la Fundación para el Desarrollo de los Pueblos de Andalucía y la Federación Andaluza de Municipios y Provincias.

La enfermedad celíaca afecta al intestino delgado provocando la atrofia de las vellosidades intestinales e interfiriendo en la absorción de nutrientes. En la actualidad el único tratamiento del que disponen los enfermos celíacos es seguir una dieta estricta sin gluten durante toda su vida, un hecho que presenta ciertas dificultades prácticas, ya que el gluten está presente en multitud de alimentos y también en aditivos y conservantes.

Los interesados en obtener más información pueden consultarla en **la web www.singluten.malaga.eu**