

Elaboración de platos y productos aptos para celíacos en la caseta que AVOI (Asociación de Voluntarios de Oncología Infantil) tendrá instalada en la Feria de Málaga 2019

La Asociación de Voluntarios de Oncología Infantil (AVOI), en colaboración con el Área de Comercio, Gestión de la Vía Pública y Fomento de la Actividad Empresarial del Ayuntamiento de Málaga y la Asociación de Celíacos de Málaga (ACEMA) dispondrá, dentro del Recinto Ferial Cortijo de Torres y durante en el transcurso de la Feria de Málaga 2019, de una caseta donde se elaborarán y servirán platos y productos aptos para celíacos, en una cocina reservada de manera exclusiva para esta finalidad.

Esta novedosa iniciativa de AVOI, constituye un gran avance de cara a la integración de las personas con intolerancia al gluten que visiten la Feria de Málaga, que este año también podrán disfrutar de un acogedor y festivo espacio de encuentro donde saborear platos típicos de la gastronomía malagueña y retomar fuerzas.

Al objeto de garantizar la seguridad alimentaria de las personas con intolerancia al gluten que visiten esta caseta, sus instalaciones se incorporarán, de manera puntual y únicamente durante el transcurso de la Feria, a la Red "Málaga sin Gluten", constituida por una red de establecimientos de hostelería, restauración y alimentación que ofrecen a sus clientes menús aptos para celíacos. Esta Red nació en el año 2013, como fruto del convenio de colaboración existente entre el Ayuntamiento de Málaga y ACEMA, y desde entonces se ha convertido en un importante referente a nivel provincial y nacional. Entre los compromisos derivados de esta pertenencia hay que destacar:

- La exhibición de una forma clara, pública y notoria, de la oferta gastronómica sin gluten.
- La constatación de que todos los ingredientes utilizados están exentos de gluten y libres de cualquier potencial contaminación cruzada.
- La cumplimentación de las fichas técnicas de ingredientes de todos y cada uno de los platos y productos incluidos dentro de la oferta sin gluten.
- El facilitar el acceso a sus instalaciones, al objeto de realizar las comprobaciones


[Descargar imagen](#)

[Descargar imagen](#)

[Descargar imagen](#)

pertinentes, al personal técnico del Servicio

de Sanidad y Consumo del Excmo. Ayuntamiento de Málaga y de ACEMA.

- La participación activa de todos los voluntarios que puedan intervenir en cualquier fase relacionada con la elaboración y manipulación de los platos y productos sin gluten, en una jornada de formación específica organizada al efecto.

En relación con este último punto hay que señalar que el pasado 29 de julio, el equipo directivo y veinticinco voluntarios de AVOI participaron en un curso impartido por el Servicio de Sanidad y ACEMA, donde se trataron diversos temas relacionados con la selección de ingredientes sin gluten, el control de las contaminaciones cruzadas y la información en materia de alérgenos según lo dispuesto en el R(UE) 1169/2011. Desde la Red “Málaga sin Gluten” les agradecemos enormemente su dedicación, profesionalidad y buen hacer en la atención a los niños y niñas afectados de enfermedades oncológicas y, ahora también, en el servicio a las personas con intolerancia al gluten.