

Asamblea anual Red “Málaga sin gluten”

Con motivo de la **conmemoración, el día 27 de mayo, del “Día Nacional del Celiaco”**, se han realizado las siguientes iniciativas divulgativas, al objeto de difundir la existencia de la Red “Málaga sin Gluten y concienciar y sensibilizar a la población malagueña y distintos sectores profesionales del campo de la hostelería, restauración y alimentación, sobre la enfermedad celiaca y sus importantes repercusiones para las personas que la padecen:

- **Celebración, el día 25 de mayo, de la Asamblea Anual de la Red “Málaga sin Gluten” 2022**, donde se hará un balance de las actividades llevadas a cabo entre los años 2020-22, en los que no se pudo celebrar esta Asamblea en modalidad presencial a causa de la pandemia. En dicha asamblea se dará la bienvenida y se presentará a los establecimientos adheridos a lo largo de este periodo, que contarán con un turno de intervención, y se procederá a la renovación de los Compromisos de adhesión de establecimientos adheridos en anteriores años.
- **Edición de un cartel conmemorativo alusivo al “Día Nacional del Celiaco 2022”**, con la leyenda: **“Málaga sin gluten. Red de establecimientos de hostelería, restauración y alimentación donde comemos *tod@s*”** [<mailto:tod@s>]
- **Instalación, entre los días 23-29 de mayo, del cartel conmemorativo editado en cien vehículos de las principales líneas de autobuses del Municipio**, en colaboración con la EMT.
- **Instalación, entre los días 23-29 de mayo, de un anuncio alusivo a la Red y al “Día Nacional del Celiaco” en los denominados “termómetros”** ubicados dentro del entramado urbano, en colaboración con el Área de Prensa. La información contenida en este anuncio fue: **Red “Málaga sin Gluten” Integrada por establecimientos de hostelería, restauración y alimentación que ofrecen menús aptos para personas celiacas www.singluten.malaga.eu Ayuntamiento de Málaga-ACEMA. 27 de mayo “Día Nacional del Celiaco”**
- **Instalación, el día 27 de mayo, de una banderola conmemorativa en la puerta principal del Ayuntamiento (Avda. Cervantes)**, en colaboración con el Área de Protocolo.



Las principales actuaciones y resultados obtenidos en el periodo 2020-22 en el ámbito de la Red “Málaga sin Gluten han sido:

- Total de establecimientos adheridos a la Red “Málaga sin Gluten” : 70 establecimientos
- **Nuevas adhesiones en entre los años 2020-22:** 15 adhesiones
- **Establecimientos que se han dado de baja**, como consecuencia de los cierres o traspasos originados por la Covid 19 entre los años 2020-22: 15 establecimientos
- **Establecimientos en vías de adhesión:** 8
- **Renovación de los “Compromisos de Adhesión”:** Renovarán su permanencia en la Red 65 establecimientos ya adheridos en años anteriores.
- **Desarrollo del "Programa de Seguimiento y Control de los Establecimientos adheridos a la Red “Málaga sin Gluten”**, con 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 Pro". En estos dos últimos años y como novedad, además de comprobar que la concentración de gluten en los alimentos elaborados no superaba las 20 ppm establecidas por la normativa vigente como límite máximo admisible para garantizar la salud de las personas celiacas, se ha comenzado a analizar la presencia de

gluten en las distintas superficies de trabajo, lo cual supone un gran paso de cara a la detección y prevención de las contaminaciones cruzadas. **Entre 2020 y lo que va de 2022 se han realizado un total de 277 actuaciones y se han realizado 231 determinaciones analíticas, 118 en alimentos y 113 en superficies.**

- **Renovación y actualización de los contenidos de la Web de la Red “Málaga sin Gluten (www.singluten.malaga.eu) y de la base de datos de los establecimientos adheridos**, que a su vez está incluida dentro del sistema de equipamientos de SAIC (Servicio de Atención Integral a la Ciudadanía) e incluye una amplia información sobre las características de cada uno de los establecimientos y la oferta sin gluten que realizan.
- **PRogramas formativos llevados a cabo:**

La adecuada formación del personal de cocina y sala de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red “Málaga sin Gluten” y de otros colectivos con especial relevancia en el campo de la elaboración y manipulación de los menús sin gluten, como es el caso del alumnado de las principales Escuelas de Hostelería del Municipio y el personal de las empresas de catering que atienden comedores escolares y otras colectividades, ha sido uno de los objetivos prioritarios de la Red “Málaga sin Gluten” en el periodo 2020-22. La circunstancias de confinamiento y aislamiento social impuestas por la pandemia han hecho necesario la puesta en marcha una oferta formativa “On line”, a través del “Aula Virtual del Ayuntamiento. En el año 2022 esta modalidad formativa se ha convertido en una magnífica herramienta de trabajo que complementa y refuerza la formación presencial que ya ha podido ser retomada.

Los programas formativos desarrollados a lo largo de este periodo han sido:

- **Programa formativo “On line” sobre “Elaboración y manipulación de menús aptos para personas celiacas e información en materia de alérgenos al consumidor final”**, dirigido a los trabajadores de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red “Málaga sin Gluten. Este Programa se ha llevado a cabo en colaboración con ACEMA y el Área de Recursos Humanos y Calidad y se ha ejecutado a través de la Plataforma Formativa del Ayuntamiento de Málaga. Los contenidos de este curso se han articulado a través de ocho bloques temáticos y los participantes han contado en todo momento con numerosos materiales audiovisuales de apoyo y un servicio de tutoría personalizada llevada a cabo por técnicos del Servicio de Sanidad y Consumo y de la Asociación de Celiacos de Málaga (ACEMA). **Entre 2020-22 se han hecho un total de 6 ediciones, que han contado con un total de 506 participantes.**
- **Programa formativo presencial centrado en la “Elaboración y manipulación de menús aptos para personas celiacas”** dirigido a los trabajadores de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red “Málaga sin Gluten. La buena evolución de la pandemia ha permitido retomar las acciones formativas presenciales en el año 2022, con la **celebración de 2 jornadas formativas que han contado con 19 participantes.**
- **Programa formativo “On line” denominado “Intolerancias y alergias alimentarias. Buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria en establecimientos de restauración”**, dirigido a los trabajadores de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red “Málaga sin Gluten” y al alumnado de las principales Escuelas de Hostelería de los municipios de Málaga y Benalmádena. Este Programa se ha llevado a cabo en colaboración con ACEMA, AVANZAX (Asociación Andaluza de Alergias a Alimentos) y el Área de Recursos Humanos y Calidad y también se ha ejecutado a través de la Plataforma Formativa del Ayuntamiento de Málaga. Los contenidos de este curso se han articulado a través de siete bloques temáticos y los participantes han contado en todo momento con numerosos

materiales audiovisuales de apoyo y un servicio de tutoría personalizada llevada a cabo por técnicos del Servicio de Sanidad y Consumo y de las asociaciones ACEMA y AVANZAX. **Entre los años**

2020-22 se han realizado 10 cursos que han contado con 342 participantes.

- **Programa formativo presencial sobre *“Intolerancias y alergias alimentarias. Buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria en establecimientos de restauración”***, dirigido a los trabajadores de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red “Málaga sin Gluten” y al alumnado de las principales Escuelas de Hostelería de los municipios de Málaga y Benalmádena. Este Programa, al igual que su versión “On line” se ha llevado a cabo en colaboración con ACEMA y AVANZAX (Asociación Andaluza de Alergias a Alimentos). **Entre los años 2020-22 se han celebrado 8 cursos con 431 participantes.**
- **Programa formativo “On line” dirigido a las Empresas de Catering del municipio de Málaga** que sirven a los comedores escolares y otras colectividades del municipio de Málaga sobre ***“Elaboración, regeneración, manipulación y servicio de menús adaptados a intolerancias y alergias alimentarias. Buenas prácticas higiénico-sanitarias”***. **Entre los años 2020-22 se han celebrado dos cursos con 48 participantes.**
- **Renovación y actualización de los contenidos de la Web de la Red “Málaga sin Gluten (www.singluten.malaga.eu) y de la base de datos de los establecimientos adheridos**, que a su vez está incluida dentro del sistema de equipamientos de SAIC (Servicio de Atención Integral a la Ciudadanía) e incluye una amplia información sobre las características de cada uno de los establecimientos y la oferta sin gluten que realizan.