

**Seguridad Alimentaria en eventos con
asistentes celíacos:
puntos críticos y errores frecuentes**

***Congreso Comunicación y Seguridad en Eventos
17-18 Febrero***

Blanca Esteban Luna
Seguridad Alimentaria

¿QUÉ ES LA ENFERMEDAD CELÍACA?

Desorden sistémico con base inmunológica causado por el consumo de **gluten** en personas con predisposición genética.

¿QUÉ ES EL GLUTEN?

Proteína de trigo, cebada, centeno, avena y de variedades antiguas (espelta, kamut) e híbridas (*triticale*, *trithordeum*).

¿A QUIÉN AFECTA?

- 1 de cada 80-100 personas. ¡¡ **6 de cada 7 no lo saben !!**
- Personas de cualquier edad.
- Doble de mujeres que de varones.

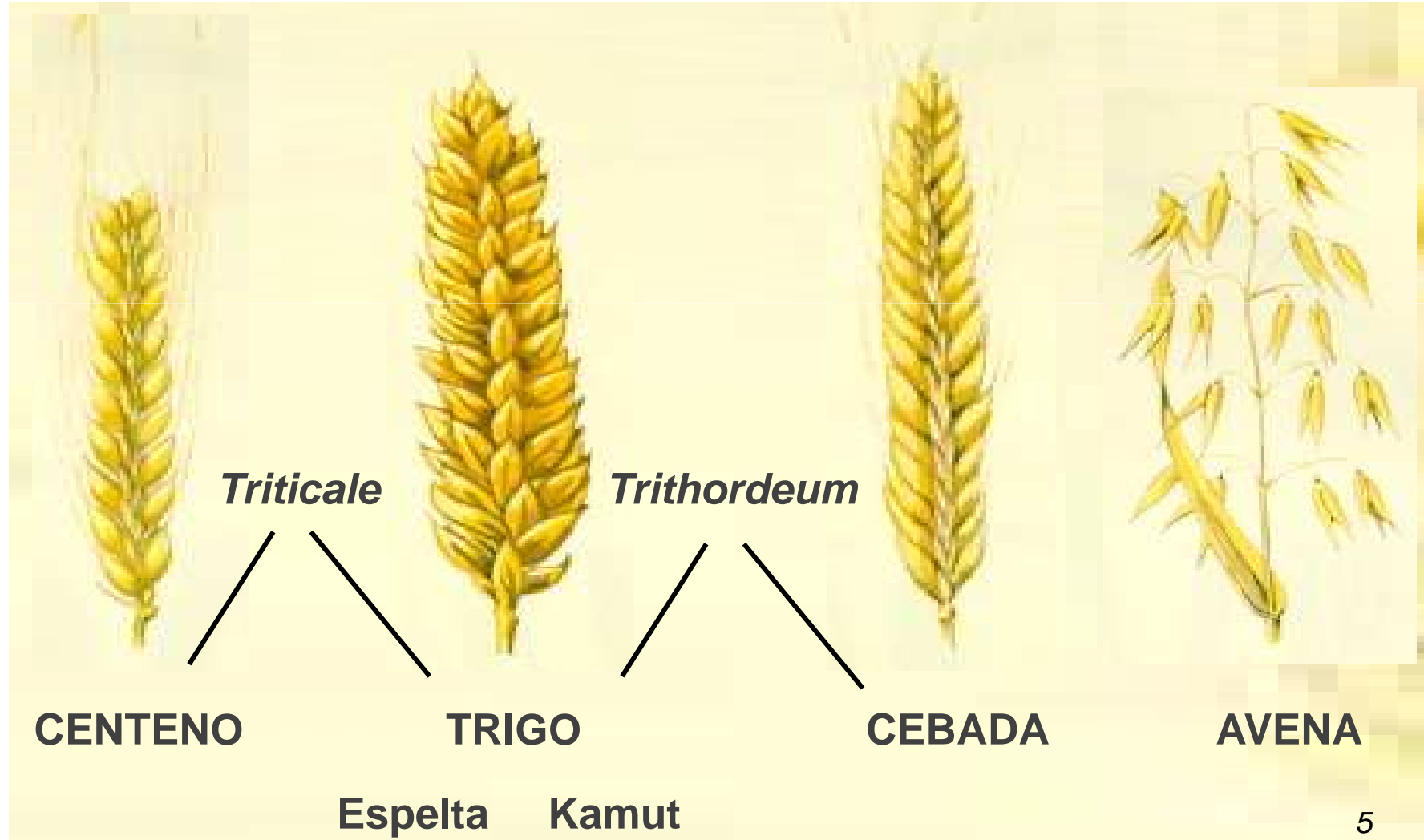
FRECUENTES EN NIÑOS MENORES DE DOS AÑOS

- Vómitos
- Diarrea crónica o recurrente
- Estreñimiento
- Dolor abdominal
- Distensión abdominal
- Falta de apetito
- Estancamiento de la curva de peso y/o talla
- Irritabilidad

NIÑOS MAYORES, ADOLESCENTES Y ADULTOS

- **Retraso del crecimiento**
- **Alteraciones analíticas (déficit vitaminas y minerales)**
Anemia ferropénica, hipertransaminasemia.
- **Problemas óseos y musculares**
Raquitismo, osteoporosis, fracturas, fatiga, debilidad, dolor.
- **Problemas ginecológicos y reproductivos**
Menarquia tardía, infertilidad, abortos, menopausia precoz.
- **Problemas neurológicos y psiquiátricos**
Migrañas, hiperactividad, falta concentración, parestesias, demencia precoz, epilepsia. Ansiedad, depresión, anorexia.

EL GLUTEN



REGLAMENTO (CE) 41/2009

- **Productos de consumo ordinario**

Ingredientes derivados de cereales con gluten no están permitidos.

< 20 ppm → “Sin gluten” (opcional)

- **Productos especiales sin gluten**

Ingredientes derivados de cereales con gluten sí están permitidos si se garantizan los siguientes límites:

< 20 ppm → “Sin gluten” (obligatorio)

REGLAMENTO (UE) 1169/2011

Declaración obligatoria de la presencia de alérgenos en productos envasados y frescos.

PRODUCTOS ESPECIALES SIN GLUTEN

- *HARINA*
- *PAN RALLADO*
- *PANADERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA*
- *PASTA*
- *CEREALES DEL DESAYUNO*



SIN GLUTEN

PROBLEMÁTICA PARA LOS ASISTENTES ALÉRGICOS O CELÍACOS



Degustaciones, cafés y comidas

- En todos los eventos tendremos algún participante alérgico o celíaco
- Además hay eventos que van dirigidos a públicos con demandas especiales
- Es fundamental una buena planificación
- La empresa de restauración contratada deberá contar con información detallada de todos los alérgenos presentes en los platos que se ofrecen
- Y facilitara dicha información a los participantes que lo demanden



PUNTOS CRITICOS

1. Materias Primas
2. Elaboración
3. Equipos
4. Almacenamiento
5. Distribución

ANTES DE EMPEZAR

- Lavarse las manos.
- Asegurarse de que la ropa de trabajo está totalmente limpia, libre de harina y otros posibles contaminantes.
- Limpiar bien la superficie de trabajo.
- Comprobar que los utensilios están limpios.
- Verificar que los ingredientes son sin gluten.
- Comenzar elaborando los menús sin gluten y no elaborar al mismo tiempo menús con gluten.

ANTE UNA TRANSGRESIÓN

- No alarmarse.
- Permanecer tranquilo.
- Averiguar las razones de la ingesta de gluten.
- Prevenir nuevas transgresiones.
- Informar al asistente.



**Y lo más importante de todo,
*NO DEJAR LUGAR A LA IMPROVISACIÓN***

PONERLO TODO POR ESCRITO

- Responsable de los menús sin gluten en cada turno.
- Descripción de los platos sin gluten.
- Materias primas empleadas y certificados.
- Manipulación.
- Almacenamiento de los productos especiales sin gluten.
- Distribución de los menús sin gluten.
- Distinción de los platos en sala.

MUCHAS GRACIAS

**Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten
Comunidad de Madrid**

Calle Lanuza 19 bajo, 28028 Madrid

917 130 147

www.celiacosmadrid.org



AsociacionDeCeliacosYSensiblesAlGluten



@CeliacosMadrid