

## NOTA DE PREMSA

### **L'Associació Celíacs de Catalunya celebra el VI Simposi sobre Celiaquia i Dieta Sense Gluten a Barcelona**

**En aquesta jornada s'han donat a conèixer els últims estudis en relació amb la malaltia celíaca i s'ha proporcionat informació fonamental per a la salut dels pacients celíacs**

Barcelona, 17 d'octubre de 2022.- Un any més, l'Associació Celíacs de Catalunya ha celebrat la **VI edició del Simposi sobre Celiaquia i Dieta Sense Gluten**, un esdeveniment per donar a conèixer els últims estudis en relació amb la celiaquia i proporcionar informació fonamental per a la salut dels pacients celíacs. Enguany s'ha pogut reprendre presencialment - després de dos anys en què la situació sanitària va obligar que es fes online- i ha tingut lloc al Centre Cívic Ateneu Fort Pienc de Barcelona durant la jornada matinal del 15 d'octubre.

**Més de 120 persones han assistit a les ponències, especialment pacients celíacs i els seus familiars.** Un dels objectius de l'Associació Celíacs de Catalunya és l'apoderament del pacient celíac perquè disposi de nocions per entendre la seva patologia, informació sobre les novetats en el camp de la investigació i autonomia per gestionar adequadament el seu tractament, i és això precisament el que busca l'entitat organitzant aquest simposi.

“Tots els membres que integrem el Comitè Organitzador del Simposi hem confeccionat un programa científic multidisciplinari amb ponents de primera línia en cada especialitat”, explica Jose Molina, president de l'Associació Celíacs de Catalunya.

Així doncs, la primera ponència «**Present i futur de la malaltia celíaca. Què hem après durant els dos anys de pandèmia? Quins nous estudis podem destacar sobre la celiaquia?**», ha anat a càrrec de la **Dra. María Esteve Comas, cap de Servei d'Aparell Digestiu de l'Hospital Universitari Mútua Terrassa** i investigadora principal del grup de recerca 'Immunologia intestinal i celiaquia' del Centro de investigación biomédica en red de Enfermedades hepáticas y digestivas (CIBEREHD). La Dra. Esteve ha explicat els factors ambientals relacionats amb el desenvolupament de la malaltia celíaca i ha parlat de la influència ha tingut la Covid-19 en la incidència de celiaquia, donat que els virus poden afectar en l'activació de certes malalties, com és el cas de la celiaquia.

En la segona ponència, «**Com dur una dieta sense gluten més nutritiva? Més enllà de l'arròs i el blat de moro**», **Paula Viles, dietista-nutricionista** a l'Institut Català de la Salut i col·legiada al CODINUCAT ha exposat que «en el moment del diagnòstic i del post diagnòstic les persones celíaques sovint tenen deficiències nutricionals». En aquest context, s'han proporcionat consells per enriquir la dieta sense gluten i per augmentar la gamma de cereals i pseudocereals naturalment lliures de gluten, com el mill, el teff, el blat sarraí i la quinoa, entre altres.

Per acabar, l'última ponència «**Novetats en la seguretat alimentària sense gluten**» ha anat a càrrec de **Cristóbal Pérez, Tecnòleg dels Aliments i Responsable del Departament Tècnic de l'Associació Celíacs de Catalunya i Aina Vaquero, Tecnòloga dels Aliments i membre del departament Tècnic de l'entitat.** Les novetats presentades en aquesta ponència han estat de gran

interès pel col·lectiu celíac, que ha pogut conèixer de primera mà els resultats de l'Estudi d'Analítiques d'Aliments realitzat per l'Associació Celíacs de Catalunya, les novetats relacionades amb l'augment de l'ús de material biodegradable que és susceptible de contenir gluten (blat) i la informació respecte al consum de llenties, que són susceptibles de contenir gluten, ja que es conreen en camps de cultiu rotatiu (llenties/blat), entre altres temes de gran interès sobre la seguretat alimentària sense gluten.

A més a més, enguany al VI Simposi sobre Celiàquia i Dieta sense Gluten, gràcies a la col·laboració de Mercadona s'ha pogut comptar amb **una zona lúdica i formativa per als més petits, on 60 infants celíacs i/o familiars, de 3 a 14 anys, han pogut gaudir de diverses activitats**: tallers de cuina sense gluten, un Improshow, una zona amb ludoteca i un taller formatiu sobre la malaltia celíaca. D'aquesta manera, els seus pares i mares mentrestant han pogut acudir a les ponències del Simposi.

Per a més informació:

Irene Puig - 670 349 682

Gemma Riera - 648 118 425

[premsa@celiacscatalunya.org](mailto:premsa@celiacscatalunya.org)