



**Associació Celíacs
de Catalunya**

**Més de 39 anys millorant la qualitat
de vida del celíac**

Dossier informatiu

Contingut

- I. Qui Som?
39 anys al servei del celíac
- II. Que fem?
Principals Accions estratègiques
- III. La Celiaquia
- IV. Sensibilitat al Gluten no Celíaca
- V. Principals reivindicacions
Prioritats del col·lectiu representat
- VI. Ajuntament de Valls
- VII. Jornades formatives i reivindicatives
- VIII. L'Associació als Medis

I. Qui Som?

39 anys al servei del celíac

L'**Associació Celiacs de Catalunya**, entitat constituïda l'any 1977, és la **primera organització** creada en Espanya en defensa dels interessos de les persones celíaques. Des de l'associació representem al col·lectiu davant entitats i organismes públics i privats, i els oferim la informació, formació i l'assessorament que els ajuda a aconseguir una millor qualitat de vida, també a les seves famílies.

Declarada **Entitat d'Utilitat Pública l'any 1982**, representem als **75.000 celíacs i als 450.000 sensibles al gluten que s'estima viuen a Catalunya**, però també som l'organisme referent per fabricants, distribuïdors i restauradors a l'hora de presentar qualsevol producte o nou establiment al nostre país pels celíacs, no tan sols perquè som el vehicle principal per arribar a qui són els seus clients, també per informar-los i assessorar-los perquè arribin a ells amb les millors garanties d'èxit, ja que llicenciem amb el ***Símbol internacional de l'Espiga Barrada*** i el ***Pacte del Celíac*** als fabricants i ***acreditem*** als restaurants que ofereixen menús sense gluten.

II. Que fem?

Principals Accions estratègiques

Línia 1. Millora de la qualitat de vida de les persones celíaques o amb sensibilitat al gluten no celíaca.

- ✓ Oferint suport, orientació i formació pel col·lectiu celíac.
- ✓ Millorant el diagnòstic precoç de la malaltia celíaca i fomentar la recerca mèdica.
- ✓ Formant i sensibilitzant en la malaltia celíaca als professionals sanitaris i farmacèutics.
- ✓ Editant guies, protocols, articles científics, i material educatiu sobre la malaltia celíaca.
- ✓ Organitzant conferències, seminaris o esdeveniments amb especialistes en la matèria: metges, conferències, dietistes...
- ✓ Assistint a fòrums i simposis mèdics i internacionals.
- ✓ Promovent la recerca científica avançada a nivell nacional i internacional.
- ✓ Treballant pel correcte etiquetatge dels productes sense gluten.
- ✓ Assegurant el compliment de les normes de seguretat en productes sense gluten.
- ✓ Organitzant activitats de convivència, familiars, tallers divulgatius i de cuina.
- ✓ Fomentant el servei de proximitat per donar cobertura a tot el col·lectiu.
- ✓ Creant Programes específics per a nens i joves.
- ✓ Insistint en el nostre **Projecte Restauració**: facilitar l'accés a una dieta sense gluten segura fora de casa.

Línia 2. Representació legal i institucional dels celíacs catalans.

- ✓ Promocionant i protegint els drets dels Celíacs i dels sensibles al gluten.
- ✓ Actuant com a representant davant les autoritats nacionals amb la finalitat de millorar la legislació de referència.
- ✓ Mantenint reunions amb els representants del govern local i nacional.
- ✓ Promovent la signatura d'acords amb altres entitats per millorar la qualitat de vida dels celíacs.
- ✓ Tancant acords socials destinats a les persones celíaques en situació de vulnerabilitat econòmica.

Línia 3 . Sensibilització social.

III. La Cèliaquia

La cèliaquia és un trastorn sistèmic de base autoimmunità de caràcter permanent que es presenta en individus genèticament predisposats, induït per la ingesta de gluten i que provoca una atròfia de les vellositats de l'intestí prim, afectant per tant, la capacitat d'absorbir els nutrients dels aliments.

Complicacions per la salut a llarg termini per una cèliaquia no diagnosticada ni tractada:

- ✓ Anèmia ferropènica
- ✓ Inici prematur de l'osteoporosi o osteopènia
- ✓ Infertilitat i/p avortaments involuntaris de repetició
- ✓ Intolerància secundària a la lactosa
- ✓ Deficiències de vitamines i minerals
- ✓ Trastorns del sistema nerviós central i perifèric
- ✓ Limfomes intestinals i altres càncers gastrointestinals
- ✓ Mal funcionament de la vesícula biliar
- ✓ Insuficiència pancreàtica
- ✓ Manifestacions neurològiques, incloent atàxia, convulsions epilèptiques, migranya, neuropatia, miopatia i leucoencefalopatia multifocal

Tractament:

En l'actualitat, l'únic tractament per a la malaltia celíaca és el seguiment de per vida a una dieta estricta sense gluten. La ingesta de petites quantitats de gluten, com engrunes d'una taula de tallar o d'una torradora, pot provocar danys greus a l'intestí prim.

La **incidència de la cèliaquia** a Europa es calcula **que és del 1% de la població**, la qual cosa la converteix en la condició genètica amb més prevalença al món occidental. (450.000 persones a Espanya). La dificultat del seu diagnòstic fa que **el 85% dels casos estiguin encara per diagnosticar**, per això entre els metges és coneguda l'expressió "els celíacs no es troben, cal buscar-los".

IV. Sensibilitat al Gluten no Celíaca

La sensibilitat al Gluten no Celíaca es diagnostica en pacients en els quals hi ha evidència que la patologia que pateixen és causada per la ingesta de gluten, però se'ls ha descartat prèviament que siguin celíacs o que tinguin al·lèrgia al gluten.

A diferència de la persona celíaca, la persona sensible al gluten presenta els anticossos i els marcadors de susceptibilitat negatius, i les biòpsies duodenals realitzades els han sortit negatives o amb canvis mínims.

Des del punt de vista clínic no es diferencia gaire ambdues condicions, encara que els **síntomes de la persona sensible al gluten** són sobretot manifestacions extra digestives, com alteracions del comportament, dolor d'ossos i articulacions, pèrdua de pes, fatiga crònica o enrampades, entre d'altres.

El diagnòstic es confirma quan, una vegada descartada la celiaquia i l'al·lèrgia al blat, s'aprecia una millora en fer la dieta sense gluten i la recaiguda del pacient quan el gluten és reintroduït en la seva alimentació. **El tractament** és, per consegüent, dieta sense gluten estricta i al llarg de tota la seva vida.

S'estima que **la prevalença** de la Sensibilitat al gluten no celíaca a Europa **és del 6% de la població**.

V. Principals reivindicacions

Prioritats del col·lectiu representat (7% de la població)

- ✓ La millora en la tasa d'infradiagnosi de la celiàquia (8 de cada 10 celíacs no saben que ho són)
- ✓ Eliminar el greuge comparatiu a nivell econòmic que patim els celíacs (+ 1.175 euros anuals que un no celíac en la cistella bàsica de la compra)
- ✓ Eliminar les barreres Socials de la celiàquia (Restauració: només un 3% dels establiments donen servei sense gluten)
- ✓ Seguretat alimentària dels productes 'sense gluten' no envasats o envasats al punt de venda: confusió entre "exempt de gluten en origen" i "sense gluten" o "apte per celíacs"

A finals del 2014, la Comissió de salut del **Parlament de Catalunya** va aprovar per unanimitat la **resolució 879/X per la millora de la qualitat de vida del col·lectiu celíac**, que demanava instar al Govern Central a una rebaixa de l'IVA dels productes alimentaris sense gluten fins a un tipus superreduït del 4%, al ser considerats aquests com a productes de primera necessitat pel celíac, i l'aprovació d'ajuts econòmics o beneficis fiscals per a les persones celíaques. A més d'aquestes dues peticions, que són bàsiques per la millora de la nostra qualitat de vida, la Resolució incloïa sis punts més:

- ✓ Controls d'inspecció en seguretat alimentària, principalment pel que fa a l'etiquetatge,
- ✓ Renovació del Pacte del Celíac en col·laboració amb la Generalitat (Agència Catalana de Consum),
- ✓ Inici de campanyes de sensibilització sobre la celiàquia al sector restaurador i hotelier de Catalunya,
- ✓ Campanya de Sensibilització als professionals sanitaris per millorar la diagnosi de la celiàquia,
- ✓ Obligatorietat d'implementar els protocols necessaris perquè els menjadors escolars i universitaris disposin de menús aptes per celíacs, i
- ✓ Divulgació institucional de la celiàquia per incrementar la conscienciació social.

a) Millora de la Tassa de diagnosi de la Celiàquia

Un diagnòstic precoç beneficia al celíac, evitant-li complicacions més severes en la seva salut, com poden ser l'anèmia, osteoporosis, miopaties, neuropaties, o el desenvolupament de malalties autoimmunes, o fins i tot el limfoma intestinal; **i beneficia també al sistema Sanitari Català, reduint-li despesa a mig termini**. Els pacients sense diagnosticar suposen un alt cost sanitari. Cal recordar sovint que s'estima que a Catalunya som 75.000 celíacs, però **8 de cada 10 no estan diagnosticats**.

Corregir les xifres d'infradiagnòstic (en aquests moments un celíac adult triga una mitja de set anys en ser diagnosticat), i **fer visible la celiaquia són dos punts claus** en el Pla Estratègic de l'associació.

En aquesta direcció, l'acord de 2015 amb el **Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya** ens permet unir esforços **per millorar la detecció de la celiaquia**. El programa té dues fases.

La primera, realitzada amb totes les societats científiques implicades, gastroenteròlegs, pediatres, metges de família, l'Agència de Salut Pública i la nostra associació, consisteix en l'elaboració i difusió del **primer document de consens sobre la malaltia celíaca a Catalunya**, manual que fa èmfasi en els protocols de manifestació, cribratge, derivació, diagnosi i seguiment. Manual que ja s'ha enviat a tots els metges de família i pediatres perquè comencin a implementar-lo.

La segona fase està prevista per aquest 2016 i consistirà en una formació presencial als Centres d'Atenció Primària dirigida a Pediatres i Metges de Família, per explicar-los en detall el protocol de diagnosi i resoldre els dubtes que puguin tenir entorn el document de consens.

b) Ajuts econòmics a les famílies amb algun membre celíac

Malgrat que els estudis comparatius revelen que al nostre país **els productes sense gluten són un 303% més cars que els que contenen aquesta proteïna**, els governs de Catalunya i Espanya no ofereixen cap tipus de bonificació ni subvenció a les famílies celíaques amb pocs recursos, com sí que es fa a països com Itàlia, França o el Regne Unit. **Fer front a la desviació de quasi 1.175 euros anuals a la cistella de la compra recau única i exclusivament en el malalt i els seus familiars.**

En aquesta direcció s'estan fent les gestions oportunes per aconseguir ajudes econòmiques, directes o en forma de beneficis fiscals a la declaració de la renda, a través del Govern Català i dirigides al Govern d'Espanya que, en dues institucions sota la seva empara, Ministerio de Defensa i MUFACE, ja reconeix aquest greuge econòmic que pateixen els celíacs i els compensa amb una ajuda econòmica directa.

Les ajudes a militars i funcionaris celíacs de l'Estat, que no es fan extensives a la resta de ciutadans, estan en la línia de les que ja s'han implementat per tot el col·lectiu celíac a molts països d'Europa, com és el cas de Bèlgica, Dinamarca, Finlàndia, França, Holanda, Itàlia, Luxemburg, Malta, Noruega, Polònia, Portugal, Regne Unit, Suècia i Suïssa.

Paral·lelament ens seguim reunint amb els principals fabricants de productes sense gluten per sensibilitzar-los i aconseguir poc a poc que els preus siguin més assequibles i de millor qualitat. I al mateix temps intentem arribar a acords amb empreses de distribució per a reduir el cost de la cistella de la compra dels celíacs.

c) Eliminar barreres socials: restauració

La situació del mercat sense gluten al nostre país ha variat substancialment en aquests darrers anys en què a l'1% de la població, que les estadístiques ens diuen és celíaca, hem de sumar-li el 6% de persones sensibles al gluten. És a dir, el 7% de la població catalana menja sense gluten per prescripció mèdica. I el tema no s'atura aquí, doncs l'índex anual de noves diagnòs es xifra en un 15%. Sense oblidar-nos tampoc del mercat, cada vegada més emergent, format per persones que segueixen una dieta lliure de gluten com a elecció personal.

Aquestes dades ens permeten entendre que Espanya sigui en l'actualitat **el tercer país del món** en llançament de productes sense gluten i que només en els darrers 4 anys, el nombre de referències *aptes per a celíacs* hagi passat de 280 a 1.500, amb un **creixement anual sostingut d'un 28% des del 2008**.

Els fabricants i distribuïdors han vist en el mercat sense gluten una oportunitat d'atreure a un col·lectiu durant massa temps privat de productes de qualitat a preus de mercat. Cada vegada són més les empreses fabricants de productes genèrics que han apostat per la fabricació de productes sense gluten, i que continuen treballant a llençar noves referències amb què atreure el nostre consumidor.

Però... **què ha passat en tot aquest temps amb els restaurants?** Malgrat que aquesta ha estat una de les reivindicacions de la nostra associació al llarg dels darrers anys, només **el 3%** dels establiments alimentaris catalans **ofereixen en l'actualitat plats aptes per a celíacs**, el que dificulta molt que el col·lectiu pugui gaudir d'un bon àpat fóra de casa amb total seguretat i confiança. I si ja és difícil en les grans ciutats, encara ho és més en moltes poblacions d'arreu del país en què no hi ha cap establiment acreditat.

Per aquest motiu duem a terme des de fa dos anys campanyes de sensibilització adreçades als sectors d'hoteleria i restauració, perquè incorporin a les seves cartes menús sense gluten, i també campanyes adreçades al sector del comerç perquè hi hagi més botigues d'alimentació i supermercats que ofereixin productes específics per a celíacs.

Campanyes que han donat ja els seus resultats, si ens atenem al cada vegada més alt nombre d'establiments que ofereixen una àmplia oferta gastronòmica sense gluten arreu del territori, degudament acreditada pel departament tècnic de l'Associació.

En aquesta línia de normalització social emmarquem el nostre dia a dia de treball conjunt amb els ajuntaments d'arreu del país o amb la Generalitat de Catalunya, aquesta a través de l'Agència Catalana de Salut Pública, per la millora de l'oferta gastronòmica sense gluten a geriàtrics, hospitals i universitats, entre altres ens públics, i per potenciar la restauració sense gluten en els establiments adherits al Projecte AMED (Alimentació Mediterrània).

Paral·lelament treballem en la formació dels estudiants de Graus de Cuina i de sala de les Escoles d'Hoteleria, per tal que tinguin una bona formació en celiaquia, cuina sense gluten i estiguin sensibilitzats amb el nostre col·lectiu.

Arribats a aquest punt, no ens volem oblidar del nostre treball conjunt amb els responsables d'altres entitats, públiques i privades, per la incorporació d'una gamma sense gluten més àmplia i de major qualitat als edificis o serveis dels quals en són responsables. Estem parlant d'AENA, per la millora del servei en aeroports i línies aèries; Renfe, en estacions ferroviàries i trens, o amb Transmediterrània i vaixells.

També amb els representants de l'IMSERSO, als qui hem demanat que s'impliquin i impliquin als seus operadors en la necessitat de contemplar menús sense gluten en els seus paquets vacacionals adreçats a la tercera edat; o amb Fira de Barcelona, amb la qual treballem perquè incloguin oferta apta per celíacs en els serveis de càtering durant els congressos i fires que es celebren a la ciutat comtal.

d) Seguretat alimentaria dels productes 'sense gluten' no envasats o envasats al punt de venda

Actualment ens trobem en una situació controvertida, derivada en part per l'increment de la demanda 'sense gluten' motivada pel boom de les modes seguides per NO Celíacs i **a la confusió generada entre alguns restauradors, forners, pastissers i carnissers, per l'entrada en vigor del RE 1169/2011**, que està provocant que s'etiquetin productes o es marquin cartes com "sense gluten" basant-se només en les fitxes tècniques de les matèries primeres i sense tenir en compte el procés de manipulació i la possible contaminació encreuada derivada d'aquesta. Aquesta incidència pot estar afectant actualment més de 500 establiments, fet de què ja hem informat convenientment a les autoritats competents.

Des de Celíacs de Catalunya continuem treballant perquè cada dia puguem gaudir de més establiments alimentaris amb productes sense gluten, sensibilitzant primer, i assessorant i formant al restaurador després, en els protocols a seguir a cuina i sala, per garantir la seguretat alimentària d'aquests.

La feina a fer és encara llarga, malgrat que cada fita assolida és un motiu de satisfacció i un nou pas endavant en la normalització de la nostra vida. Continuem treballant en el mateix camí, convençuts de què aquest és el correcte, i amb l'empenta i força que ens doneu els quasi 10.000 socis i sòcies que confieu cada dia en nosaltres.

VI. Ajuts econòmics a les famílies amb algun membre celíac

Com hem avançat abans, a Catalunya actualment una família amb un dels seus membres celíacs te un sobre cost a la cistella de la compra de **1.175€/any** en relació amb la despesa d'una família sense cap celíac. Òbviament, aquest import s'incrementa si a la mateixa família hi ha més d'un celíac o celíaca. Aquestes quantitats suposen un increment del **303 %** en relació amb la despesa anual d'una família que no està obligada a consumir productes sense aquesta proteïna.

(Font: FACE, *Federación de Asociaciones de Celíacos de España*).

Aquest elevat preu dels productes sense gluten suposa en l'actualitat un problema afegit per les famílies celíaques sense recursos.

Per pal·liar aquesta situació de forma pràctica i eficaç, a finals del 2014 vam signar un acord de col·laboració amb **la Fundació Banc d'Aliments de Barcelona**, amb l'objectiu de donar ajut de forma continuada a les persones celíaques que viuen en situació vulnerable a Barcelona i la seva província. Per suposat, amb la col·laboració de les nostres empreses sòcies i d'altres fabricants de productes sense gluten.

Malgrat que, com fem amb el **Banc d'Aliments**, des de la nostra associació treballem amb institucions, públiques i privades, de l'àrea sanitària, política i socio-econòmica del nostre país, el govern català i l'espanyol al capdavant no ofereixen cap tipus de bonificació ni subvenció a les famílies celíaques.

Com hem tingut oportunitat de comentar anteriorment, gairebé tots els països europeus ofereixen avantatges fiscals o ajuts econòmics directes per part de l'administració als celíacs, ajuts que moltes vegades es contemplen dins dels seus Règims de la Seguretat Social.

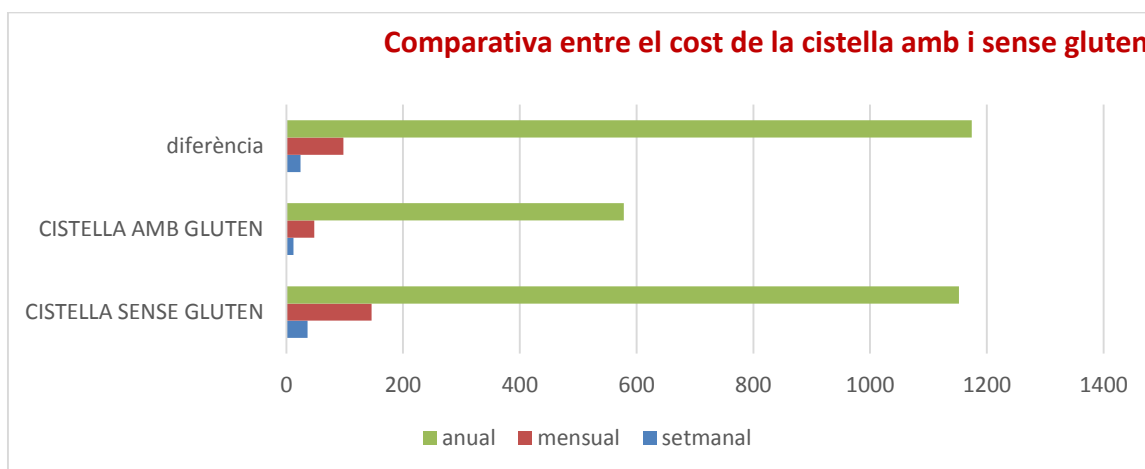
Estudi Comparatiu preus dels productes bàsics amb gluten i sense gluten

Producte	Sense Gluten (€/kg)	Amb Gluten (€/kg)
Baguette	11,1	1,7
Pa de motllo	9,7	2,5
Pa ratllat	14,6	1,4
Farina	3,3	1
Cereals Corn Flakes	9,7	5,8
Galetes María	12,3	1,9
Magdalenes	10,9	3,3
Pizza congelada	16,4	6
Pasta	4,4	1,7
Cervesa	2,3	1,7

Font: Informe de precios sobre productos sin gluten 2016 (FACE - *Federación de Asociaciones de Celíacos de España*).

Increment en el cost anual de la cistella de la compra sense gluten i amb gluten

	setmanal	mensual	anual
CISTELLA SENSE GLUTEN	36,51	146,03	1.152,35
CISTELLA AMB GLUTEN	12,04	48,18	578,11
diferència	24,46	97,85	1.174,24



Article

L'elevat preu dels productes sense gluten, un problema afegit per les famílies celíaques sense recursos.

Estudis comparatius revelen que al nostre país els productes sense gluten són un 303% més cars que els que contenen aquesta proteïna.

Les persones celíaques estan obligades a seguir al llarg de la seva vida una dieta estricta exempta de gluten; el no fer-ho els hi suposa un greu perjudici per la seva salut, amb risc de desenvolupar malalties auto-immunes i/o limfomes.

La seva alimentació ha de basar-se en productes naturals, com carns, llets, fruites, verdures i cereals permesos; i els productes considerats com *bàsics*, com ara el pa, les galetes o la pasta han d' ésser substituïts per productes especials sense gluten, el preu dels quals és molt més elevat que els que el contenen.

Actualment a Catalunya una família amb un dels seus membres celíacs té un sobre cost entorn als 1.175€/any en relació amb la despesa d'una família sense cap celíac, tenint en compte la ingesta d'una dieta diària, d'entre 2.000 i 2.200 calories, recomanada pels experts per nens i adults. Òbviament aquest import s'incrementa si a la mateixa família hi ha més d'un celíac o celíaca.

Aquestes quantitats suposen un increment del 303% en relació amb la despesa anual d'una família que no està obligada a consumir productes sense gluten.

L'elevat increment en la cistella de la compra suposa un greuge econòmic important per les 75.000 famílies en les què l'Associació Celíacs de Catalunya estima que actualment hi ha com a mínim un membre celíac, problema que es fa insostenible en moltes d'aquestes famílies amb pocs recursos econòmics, i a qui la crisi ha afectat de la forma més cruel.

Malgrat que des de la nostra associació treballem amb institucions, públiques i privades, de l'àrea sanitària, política i socio-econòmica del nostre país, el govern català i l'espanyol al capdavant no ofereixen cap tipus de bonificació ni subvenció a les famílies celíaques amb pocs recursos, com si es fa a països com Itàlia, França o el Regne Unit.

La responsabilitat que haurien d'assolir els nostres representants polítics a l'hora d'ajudar a les famílies més necessitades a adquirir els productes sense gluten l'assoleixen algunes entitats del tercer salut i sanitàries, amb l'Associació Celíacs de Catalunya al seu capdavant.

Des de la nostra entitat distribuïm de forma periòdica, i amb l'ajut de productors i fabricants, productes sense gluten entre les famílies catalanes que ens han certificat la seva manca de recursos.

Treballem diàriament amb els fabricants per assolir una important disminució del preu de venda dels productes sense gluten, de forma que la diferència assenyalada en el preu

entre un producte sense gluten i un altre amb gluten sigui cada dia menor, i alhora que els primers siguin d'una major qualitat.

Donem suport diari a les diferents iniciatives que promouen altres entitats, o ciutadans anònims, i som partícips d'algunes d'elles, com la que vam posar en marxa recentment per aconseguir que el nostre govern redueixi l'IVA dels aliments per a celíacs del 10% al 4%, com fa ja temps ho va fer amb l'IVA del pa sense gluten, o que aprovi finalment el tan desitjat conjunt d'ajuts o desgravacions pel col·lectiu celíac.

Olga Cuesta

Presidenta

Associació Celíacs de Catalunya

Article

Ayudas Económicas

Fuente: AO ECS - Asociación de Sociedades Europeas de la Enfermedad Celíaca

Las ayudas económicas para la compra de productos especiales sin gluten es una asignatura pendiente en nuestro país. En la mayor parte de los países europeos, de una forma u otra, existen ayudas económicas, por parte de la administración, para la compra de los productos especiales sin gluten, cuyos precios son prohibitivos para la mayor parte de las familias.

Actualmente, las comunidades autónomas que destinan ayudas a los celíacos son **Navarra, Extremadura y País Vasco.**

No obstante, existen en nuestro país empresas tanto públicas como privadas que han comenzado a prestar esta ayuda aunque sea en cantidad insuficiente.

Ayudas económicas en Europa

En muchos Países europeos los productos sin gluten están incluidos dentro del Régimen de la Seguridad Social o se destina algún tipo de ayuda para que el celíaco pueda adquirirlos.

- **Alemania:** Familias con requisitos especiales 70€ mensuales
- **Bélgica:** Niños y adultos 38€ mensuales
- **Dinamarca:** < 18 años entre 63-137€ mensuales / >18 años entre 93-137€.
- **Finlandia:** <16 años, 92€ mensuales / >16 años, 23€
- **Francia:** < 10 años, 33,54€ mensuales / >10 años 27,44€
- **Grecia:** < 18 años, 150€ mensuales / > 18 años, 100€
- **Hungría:** < 18 años 35€ mensuales / > 18 años, 15€
- **Italia:** < 10 años, 48-103€ mensuales / > 10 años, 99-140€
- **Letonia:** < 18 años, 107€ mensuales
- **Luxemburgo:** niños 47,50€ mensuales / adultos con requisitos especiales 47,50€.
- **Noruega:** niños 126-243€ mensuales / adultos 243€.
- **Republica Checa:** < 18 años, 20€ mensuales
- **Suecia:** < 16 años, 70€ mensuales / >18 años, 20€
- **Suiza:** < 20 años, 42,69-103,17€ / adultos con requisitos especiales



Cuiners que han donat el seu suport a la nostra campanya de sensibilització i conscienciació als restauradors catalans

ORIOL IVERN

Hisop



Oriol Ivern va obrir el restaurant Hisop a l'estiu de 2001. Ivern va guanyar el Premi a Millor Cuiner Jove 2007 i el restaurant Hisop va obtenir una estrella Michelin el 2010.

<http://www.hisop.net>

XAVIER FRANCO

Saüc



El xef Xavier Franco va obrir el seu restaurant Saüc el 2002 que des del 2011 es troba a l'hotel Ohla. Va guanyar el Premi a Millor Cuiner Jove el 2005 i ha treballat amb Santi Santamaria al Racó de Can Fabes. El Saüc va guanyar una estrella Michelin el 2007.

<http://www.ohlahotel.com/>

QUIM CASELLAS

Casamar



Quim Casellas agafa el càrrec de xef del restaurant Casamar, a Llafranc, el 2000. És membre del col·lectiu Cuina de l'Empordanet i del moviment Slow Food i el 2012 va ser guardonat amb una estrella Michelin.

<http://www.hotelcasamar.net>

XAVIER FERRATÉ
Bresca



Xavier Ferraté, nominat pel Premi Cuiner de l'any 2011, és el xef del restaurant Bresca de Cambrils. El seu petit restaurant, que ofereix plats per a celíacs, està especialitzat en plats de temporada.

<http://www.brescarestaurant.com/>

FELIP LLUFRIU
Roca Moo



Felip Llufríu dirigeix el restaurant Moo, assessorat pel Celler de Can Roca i situat a l'hotel Omm de Barcelona. El Moo compta amb dues estrelles Michelin i dos Sols de la guia Repsol.

<http://www.hotelomm.es/ca/roca-moo-ca/>

NANDU JUBANY
Cal Jubany



Nandu Jubany i la seva dona obren el 1995 les portes de Can Jubany que compta, des del 1998 amb una estrella Michelin. El 2011, Nandu Jubany s'uneix a Carles Gaig per impulsar el restaurant Orígens, Arrels i Sol i neu.

<http://www.canjubany.com>

PACO PÉREZ
Miramar



Paco Pérez és xef del restaurant gastronòmic d'avantguarda Miramar, el negoci familiar que va començar amb la seva dona. El restaurant, especialitzat amb cuina creativa pels amants dels plats contemporanis, compta amb dues estrelles Michelin.

<http://restaurantmiramar.com>

MARCOS ACOSTA
Nonono



Marcos Acosta és propietari i creador del restaurant Nonono, fundat el 2012. El Nonono és un restaurant ecològic i biodinàmic, sense química i produït segons els cicles de la terra que ha comptat amb xefs del nivell d'Isma Prados a la seva cuina.

<http://nonono.es/>

Foment de la qualitat de vida dels celíacs

Creació de la Plataforma d'Intolerants i Al·lèrgics alimentaris, juntament amb Adilac i Immunitas Vera.

A les acaballes del 2014 els representants de les principals associacions d'Intolerants i Al·lèrgics alimentaris de Catalunya vam constituir una **Plataforma** a través de la qual treballar per *salvaguardar els interessos d'ambdós col·lectius*, i perquè els diferents estaments de la nostra societat, especialment els nostres legisladors, ens tinguin en compte al debatre o legislar sobre qualsevol tema, alimentari o d'altra índole que els pugui afectar de forma directa.

I en aquest sentit, des de la Plataforma vam sol·licitar al Ministeri de Sanitat espanyol que el *Real Decreto* que aquest desenvolupa en l'actualitat per adaptar el **Reglament Europeu nº 1169/2011 sobre informació alimentària facilitada al consumidor** al nostre ordenament jurídic, contempli la necessitat de que aquesta informació sigui facilitada al consumidor exclusivament per escrit i prèvia al seu consum, quelcom que el Ministeri no contempla en aquests moments, en què treballa amb la proposta de que aquesta informació sigui donada només via oral.

Homogeneïtzació a l'etiquetatge dels productes sense gluten

Als darrers mesos hem continuat treballant de forma conjunta amb l'**Agència Catalana de Consum**, amb l'objectiu de millorar la informació en l'etiquetatge dels productes alimentaris al nostre país, satisfets de que cada vegada siguin més les empreses que volen acollir-se de forma voluntària al **Pacte del Celíac**.

Control de la Seguretat dels productes sense gluten

Des de l'any 2012 analitzem, amb caràcter puntual, mostres de productes per verificar que el seu contingut en gluten no supera els 20 ppm que marca la reglamentació europea perquè un producte es consideri apte per celíacs. Per fer-les comptem amb la col·laboració del **Laboratori de Salut Pública de Barcelona**, que garanteix la credibilitat i el rigor del seu resultat.

Durant el 2015 vam fer 240 analítiques alimentàries.

Notificació de les alertes alimentàries sobre al·lèrgens

Totes les alertes alimentàries que ens són comunicades des de l'**Agència Espanyola de Consum, Seguridad Alimentaria y Nutrición** (AECOSAN), i altres organismes homòlegs són comunicades de forma immediata a tot el col·lectiu a través de missatges en les nostres xarxes socials, i de forma específica als nostres socis, per e-mail o sms.

Jornades Formatives i reivindicatives

Restauració per a celíacs: una oportunitat per fer créixer el teu negoci

Com hem comentat en un altre apartat, des del 2014 treballem de forma conjunta amb els ajuntaments que ens ho sol·liciten per formar als seus restauradors en les tècniques de la cuina sense gluten, a fi d'incrementar l'oferta gastronòmica en les seves ciutats.

La jornada consta de 4 hores de formació, amb una part teòrica, a càrrec de representants del nostre departament tècnic, i una part pràctica en la qual un prestigiós cuiner, especialitzat en la cuina sense gluten explica als assistents les pautes a seguir per garantir la seguretat alimentària a l'hora de preparar i servir plats aptes per a celíacs.

Fins el moment, la campanya s'ha realitzat a Mataró, amb una vintena de restaurants participants; a Terrassa, dins el projecte **Terrassa, ciutat sense gluten**, amb el que hi col·laborem; a Tarragona, Cambrils i més recentment a L'Hospitalet del Llobregat.



Dia Mundial de l'Alimentació

El 16 de novembre es celebra anualment el **Dia Mundial de l'Alimentació**, i amb aquest motiu vam convidar per primera vegada als nostres socis a una Jornada familiar en la qual, a més de la celebració de conferències divulgatives sobre alimentació i contaminació creuada o sobre els mites actuals de la dieta sense gluten vam tornar a demanar als nostres dirigents que tinguin en compte el nostre col·lectiu.

Dia Internacional de la Celiaquia 2015

Menció apart mereix el ***Dia Internacional de la Celiaquia (DIC)*** esdevé any darrera any una jornada lúdica, festiva i gastronòmica en la que, a més, la nostra associació aprofita per reivindicar davant dels estaments polítics, socials i econòmics la força del col·lectiu celíac al nostre país, i per compartir amb ells les que són les nostres reivindicacions anuals per millorar la seva qualitat de vida i la de les seves famílies.

Cada any més de 4.000 socis i sòcies gaudeixen de la Jornada que aquest any es va celebrar al **Parc Central de Mataró** el passat 17 de maig, un espai obert, al centre de la capital del Maresme, en el què vam poder compartir amb tots els nostres socis i sòcies els darrers projectes en els que venim treballant als darrers mesos, en una Jornada familiar, en la que van poder gaudir d'un munt de sorpreses i activitats, per a petits i grans.



Manifest de la Cèliaquia 2015

Llegit durant els actes del Dia Internacional de la Cèliaquia (Mataró, 17 de maig)

Bon dia!!

Just fa un any us anunciàvem que engegàvem una ronda de contactes amb representats del Parlament de Catalunya amb l'objectiu d'aconseguir accions encaminades a impulsar mesures efectives en favor del nostre col·lectiu. Aquest treball de l'Associació ha donat el seus fruits. El novembre passat el Parlament de Catalunya aprovava la resolució 879/X que insta, entre altres accions, al Govern de la Generalitat a duu a terme accions per millorar la diagnòsi de la cèliaquia incidint en el coneixement i la implementació del protocol de detecció d'aquesta malaltia.

Avui, dia internacional de la Cèliaquia, podem celebrar que gràcies aquest acord, el Departament de Salut i nosaltres, l'Associació Celíacs de Catalunya, iniciem una campanya per sensibilitzar els professionals dels Centres d'Atenció Primària de Catalunya. Aquest mes de juny arranca la primera fase amb l'enviament d'una nova guia per a metges de família i pediatres. Després de l'estiu vindrà la segona fase amb formacions específiques a cada CAP on un gastroenteròleg i un dietista-nutricionista donaran a conèixer la informació actualitzada entorn la cèliaquia i elements per millorar la diagnòsi a l'atenció primària. Hem de sentir-nos satisfets per aquest acord, que de ben segur, farà possible millorar l'actual situació d'infradiagnòsi. Recordem que ara per ara 9 de cada 10 persones celíaques no saben que ho són.

Satisfacció Sí! Però hem de ser conscients que queda molt camí a recórrer. L'alegria que ens dóna aquesta petita gran victòria ens ha de servir per entendre que la unió fa la força, que el fet d'associar-nos, d'organitzar-nos és la via per afrontar els reptes que tenim com a col·lectiu.

Quins són aquests reptes? Els coneixem molt bé:

La rebaixa del impost sobre el valor afegit dels productes alimentaris sense gluten, de manera que tributin al tipus superreduït del 4%.

Ajudes econòmiques o beneficis fiscals per a les persones celíaques, com per exemple una desgravació concreta en la declaració del IRPF per a les famílies que tenen algun membre amb cèliaquia, o que les despeses en productes sense gluten desgravin proporcionalment a la despesa total en la declaració de la renda.

Fer possible que menjar fóra de casa sigui fàcil, ja sigui en restaurants, els menjadors escolars o als bufets de les universitats.

Abans d'acabar, em permetreu que manifesti la nostra preocupació davant del fenomen creixent de dietes sense gluten per a persones sense intolerància a aquesta proteïna. Aquesta nova moda banalitzava la condició de la persona celíaca, crea confusió, a més a més de no tenir cap evidència científica sobre els seus suposats beneficis. Davant d'això, reclamem rigor i informació, molta informació, veraç i contrastada.

Amics i amigues, tenim un full de ruta clar, sabem el que volem, el que necessitem. Ho hem de fer tots junts, tots i totes a una, perquè només des de l'activisme organitzat assolirem els nostres objectius. Gràcies!

Olga Cuesta

Presidenta Associació Celíacs de Catalunya

L'Associació als medis de comunicació

Una de les principals tasques de l'Associació és la de **difondre entre els nostres ciutadans, representants d'entitats públiques i privades i líders polítics, socials i econòmics què és la celiaquia, els efectes que aquesta condició te en els afectats, no tan sols en la seva salut, també en la seva vida laboral, en la relació amb els seus amics, com afecta a la seva família..., i les que són les seves reivindicacions com a col·lectiu, i els medis de comunicació ens ofereixen un dels millors vehicles per conscienciar i sensibilitzar a la nostra societat i a la resta d'actors involucrats.**

Així ho entenem, i per això treballem amb ells de forma molt propera.

En ocasions, anant per endavant amb l'enviament constant de comunicats, notes de premsa, articles o articles d'opinió vers la nostra activitat o sobre les darreres novetats que afecten a les persones celíaques.

D'altres, són els medis, catalans i nacionals, qui ens veuen com a referent de la celiaquia i el representant de les persones celíaques al nostre país, pel què contacten amb nosaltres demanant-nos informació o la nostre opinió amb qualsevol tema que sigui notícia sobre la condició celíaca.

Perquè si d'alguna cosa estem orgullosos qui treballem a l'associació és d'haver assolit en aquests darrers anys que la celiaquia estigui en boca de tothom, alguna cosa important es mou entorn a aquesta condició, que fa que importants representants de la nostra vida política, econòmica, social i empresarial vulguin conèixer més sobre ella, i plantejar-se noves actuacions en defensa dels interessos dels celíacs i celíaques de Catalunya.

A continuació incloem alguns dels articles apareguts en premsa, i Notes de Premsa enviats als medis sobre la celiaquia i les diferents campanyes i projectes en els què estem treballant com a col·lectiu, o amb l'ajut d'altres organismes públics i privats.



Menú sense gluten

PROMOCIÓ L'associació de celiacs arriba a un acord amb el gremi de restauració per fer créixer el nombre de restaurants aptes per al col·lectiu **MÍNIM** Només 199 establiments barcelonins compleixen tots els protocols de cuina sense la proteïna

Adrià Gala
 BARCELONA

En els darrers anys, la població que s'ha vist obligada a menjar aliments sense gluten a Catalunya per prescripció mèdica ha passat de l'1% al 7%. Aquest increment, però, no ha suposat un augment semblant del nombre d'establiments que ofereixen plats aptes per a celiacs, ja que, actualment, tan sols el 3% dels restaurants del país disposen de cartes de menús adequats per a aquest col·lectiu.

A tota la demarcació de Barcelona hi ha 129 negocis que compleixen amb rigor els protocols de cuina sense gluten, segons l'As-

sociació de Celiacs de Catalunya. Un registre molt escàs si es compara, per exemple, amb el nombre d'establiments de la capital catalana que apareixen indexats en un dels llocs web més utilitzats al món a l'hora de buscar restau-

Des del 2008, cada any hi ha un 28% més de productes per a celiacs

rants: 9.000. A tot Catalunya, només 279 negocis disposen de garantia de servei sense gluten.

Per tal d'equilibrar les xifres, l'Associació de Celiacs de Catalunya ha arri-

bat a un acord de col·laboració amb la Federació Intercomarcal d'Hostaleria i Restauració per intentar fer créixer el nombre d'establiments qualificats per a celiacs, que, com a conseqüència directa d'aquesta desproporció, tenen moltes dificultats per sortir a dinar o a sopar fora de casa amb total seguretat.

El conveni entre les entitats preveu la celebració de sessions formatives en tots els gremis de restauració perquè els responsables dels establiments coneguin a fons tot el protocol de seguretat alimentària que requereix la cuina sense gluten. Dilluns passat, a Sitges (Garraf), es va realitzar la primera de les

formacions, amb la presència d'una vintena d'establiments del municipi. I la propera sessió es farà a la capital de la comarca, Vilanova i la Geltrú.

Inspecció a les cuines

La idea és que abans de la temporada d'estiu ja hagi augmentat el tant per cent de restaurants aptes per a celiacs a Catalunya. Però tampoc es vol córrer. La cuina per a celiacs, sobretot en restaurants, requereix una sèrie de mesures preventives que cal tenir molt ben interioritzades quan s'està als fogons. "El primer pas és que els establiments estiguin sensibilitzats amb la intolerància, que cada

Les xifres

7

per cent de la població de Catalunya es calcula que necessita menjar sense gluten per prescripció mèdica.

3r

lloc mundial ocupa l'Estat espanyol en llançament de productes sense gluten, per sota dels Estats Units i el Brasil.

cop va a més, i tinguin clar tot el procés a seguir", explica Joan Anton Matas, president del Gremi

d'Hostaleria de Sitges, i hi afegeix: "No és fàcil fer bé tots els passos. Per això és molt important que els negocis interioritzin bé què s'ha de fer per poder oferir a la seva carta productes sense gluten amb garanties."

Per exemple, un dels aspectes més importants a tenir en compte a l'hora de cuinar per a celiacs és que els estris i instruments de cuina no poden haver estat en contacte anteriorment amb productes no aptes per a persones afectades per la intolerància.

L'acord amb el sector de la restauració preveu una inspecció tècnica als negocis després de les



El coste de la celiacía

Comer sin gluten encarece 100 euros la cesta de la compra familiar

MÓNICA SETIÉN MADRID

La Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) ha presentado un estudio en el que concluye que la cesta de la compra de productos sin gluten para una persona celiaca se encarece al mes 100 euros sobre la de una persona que no lo es. Y esto suponiendo que sólo haya un individuo intolerante en la familia. Al ser una enfermedad genética, es muy alta la probabilidad de que haya más de uno, lo que incrementa el gasto en alimentación.

A pesar de ser una afección reconocida y de saberse que los productos para celiacos son caros, no hay ningún tipo de ayuda ni subvención para ellos. Esto es un problema sobre todo cuando hablamos de niños. María Gutiérrez, madre de una afectada de 6 años, asegura que «los niños se guían mucho por la vista, y a veces es duro explicarles que no pueden comer lo mismo que sus compañeros. Necesitamos que se abra el abanico de productos y que los celiacos tengan a su alcance más variedad de productos». A Sonsoles Ruiz, que tiene un hijo adolescente recién diagnosticado, lo que más le cuesta es separar unos productos de otros. «El riesgo de contaminación es muy alto y un intolerante no puede ingerir nada que haya sido cocinado con instrumentos usados en la cocina de los demás». Y, añade con pesar, «al final toda la familia va a acabar comiendo alimentos sin gluten, y nos va a salir carísimo»



Sóc celiàc, no milionari

ÀNNIA PUIGNAU PONT. GIRONA.

■ Em dic Ànnia Puignau i tinc divuit anys. Fa tretze anys que sóc celiàc i des d'aquí vull agrair a tota la gent que ha anat lluitant per una major qualitat de productes.

La celiaquia és considerada una malaltia per la qual l'únic tractament que existeix és seguir una dieta sense gluten, per tant, la meua vida es basa en aquella gent que elabora productes sense gluten. He realitzat el meu treball de recerca sobre la meua malaltia i econòmicament he pogut demostrar que un celiàc gasta 1.318 € més que una persona no celiàc a l'any. Són productes de luxe? No, parlem d'aliments bàsics com ara el pa. També és molt difícil menjar fora de casa, ja que pocs són els restaurants que tenen menús especials per a celiàcs i encara menys els que estan exclusivament dedicats a aquesta intolerància alimentària. Per fer aquests tipus de productes s'ha d'estar molt preparat i calen moltes mesures i paciència. A conseqüència, es presenta la necessitat d'elaborar productes sense la substància en qüestió, un procediment més costós que fa elevar l'IVA dels aliments fins al 21%.

És un tema molt polèmic, per la qual cosa, molts celiàcs intentem cada dia aconseguir alguna ajuda externa. Durant els anys hi ha hagut diferents esdeveniments per reivindicar aquest problema però mai avançem en l'àmbit econòmic. El que volem els celiàcs és reduir l'IVA dels productes sense gluten o rebre alguna ajuda econòmica, ja que per a algunes famílies és molt difícil aquesta situació i molts d'ells no poden mantenir-la.

Ànims, celiàcs!



Entrevista Laura López

Portaveu de la nova delegació del Bages de l'Associació Celiacs de Catalunya. L'entitat vetllarà des del territori per millorar la qualitat de vida dels afectats

«L'assignatura pendent dels celíacs és menjar fora de casa»

► El col·lectiu ara disposa d'una delegació a la comarca de l'Associació Celiacs de Catalunya

Queralts Casals
MANRESA

■ La celiaquia és una intolerància al gluten que es calcula que afecta una de cada 100 persones. Vetllar pels interessos i la qualitat de vida d'aquest col·lectiu és l'objectiu de l'Associació Celiacs de Catalunya, que acaba d'obrir una delegació al Bages amb l'objectiu de treballar per les necessitats dels afectats de la comarca. Un grup de voluntàries afectades o amb fills celíacs s'han posat al capdavant de la delegació del Bages, on hi ha un centenar d'associats. L'entitat, que disposa d'un despatx a la primera planta del Centre Hospitalari, es presenta avui en societat, a les 11 del matí, a l'Espai Rubiralta de Manresa. La infermera Laura López, de 47 anys, a qui van detectar la celiaquia fa un any i mig, és la portaveu de l'entitat.

■ Què comportarà tenir una delegació al Bages de l'Associació de Celiacs de Catalunya?

■ Oferirem assessorament, informació i acompanyament als nous diagnosticats i a les seves famílies

perquè ser celíac comporta un canvi en l'estil de vida i l'alimentació. Un altre objectiu que tenim és sensibilitzar la població i sobretot els gremis implicats, que són restaurants, pastisseries o forns de pa perquè ofereixin productes i menús sense gluten que permetin normalitzar la nostra vida social. La celiaquia és una malaltia autoimmunitària de base genètica que no es pot prevenir, és per a tota la vida i no hi ha tractament, l'únic és la dieta sense gluten, però ha de ser estricta. També farem tallers i conferències.

■ Quins són els principals problemes amb els quals es troben?

■ L'assignatura pendent dels celíacs és menjar fora de casa, i encara més aquí a Manresa i comarca, on no hi ha restaurants acreditats. Aquesta serà una de les nostres tasques, picar pedra per aconseguir que n'hi hagi, però entenem que és difícil perquè suposa una inversió important. Sí que hi ha establiments que ofereixen a les seves cartes plats aptes per a celíacs, però el que ens dóna la seguretat és l'acreditació.

■ Com s'assoleix l'acreditació?

■ L'associació de celíacs fa una inspecció i revisa les cuines, si el per-



Laura López al despatx de la delegació, al Centre Hospitalari

sonal està format i si es tenen els productes separats, entre altres aspectes. Els establiments acreditats porten l'espiga barrada, que és el símbol que ens dóna el 100% de garanties que ens ho podem menjar. Al Bages no hi ha cap restaurant que tingui aquesta acreditació, i com a obrador hi ha el forn Jorba, que té un pa especial per a celíacs, i el Viena, que, com a cadena, fa uns quants productes aptes que estan acreditats i pots menjar amb seguretat.

■ Per tant, aquest serà un dels seus objectius?

■ Sí, el nostre objectiu com a associació serà anar picant portes a restaurants i forners perquè s'animin a fer productes aptes per a celíacs. Sabem que és difícil perquè necessitem un obrador a part i els productes són molt cars.

■ L'elevat cost dels productes és un altre dels handicaps amb els quals es troben.

■ Sí, des de l'associació s'està lluitant amb institucions perquè es rebaixi l'IVA dels productes. Per exemple, un quilo de pasta normal val 80 cèntims i una que és per a celíacs, feta de blat de moro, val dos euros, és gairebé el triple. També s'estima que la cistella de la

compra d'una família amb un celíac té 1.500 euros anuals de sobrecost. El pa i la pasta, que són aliments bàsics, són molt més cars. En aquest sentit, s'està lluitant perquè rebaixin l'IVA d'aquests productes o hi hagi desgravacions fiscals per a famílies celiaques com es fa en alguns països d'Europa. Però, de moment, aquí no hi ha cap ajuda.

■ La sensació que tenim és que cada cop hi ha més productes per a celíacs. La paraula gluten s'ha popularitzat molt...

■ Sí, però hem de tenir en compte que també s'ha posat de moda arran de les dietes sense gluten però per a intolerants, no per a celíacs, que patim dany intestinal i no en podem menjar. S'ha de diferenciar els intolerants, a qui es posa malament el gluten, dels celíacs que tenim atrofia de les vellositats de l'intestí prim, la qual cosa afecta la capacitat d'absorbir els nutrients dels aliments. Un intolerant es pot prendre una cervesa, un celíac no. Però, a banda d'això, sí que és cert que ara hi ha molts més productes que fa vint anys i cada cop sorgeixen més botigues de dietètica que venen molts productes sense gluten.

«Un dels objectius que tenim és aconseguir que restaurants i obradors ofereixin productes aptes per a celíacs»

«La celiaquia està infradiagnosticada perquè els símptomes que presenta són inespecífics i molt variats»

«S'estima que la cistella de la compra d'una família amb un celíac té 1.500 euros anuals de sobrecost»

■ La celiaquia també es detecta en edat adulta.

■ Sí, a mi me la van detectar fa un any i mig, als 46 anys. A vegades es troba a partir dels fills perquè és genètic. Quan es detecta un nen celíac si s'estudia la família a vegades es troben casos d'adults que també estan afectats.

■ És difícil de diagnosticar?

■ Sí, sobretot en els adults perquè el problema és que els símptomes són inespecífics i molt variats, des de molèsties digestives a dolors musculars, fibromiàlgia, anèmies lleugeres, restrenyiment o diarrea... no és fàcil de trobar, l'has de buscar. En canvi, amb els infants hi ha uns símptomes més clars: diàrees, falta de creixement o panxa inflada, que ho fan més fàcil.

■ Per tant, podem dir que la celiaquia està infradiagnosticada?

■ Sí. Des de l'associació, se sensibilitza el col·lectiu de metges de primària per intentar detectar casos perquè s'estima que una de cada 100 persones és celíaca, això vol dir 70.000 catalans, i ara mateix no n'hi ha tants. Hi ha molta gent que ho és però no ho sap.

■ Creuen que són un col·lectiu que es té poc en compte?

■ Una mica sí, però cada cop ens hi tenen més. Per exemple, aquest any a la Transquèvia van donar pa sense gluten i això s'agraeix. Però en canvi a les cavalcades no hi ha caramels aptes per a celíacs i molts nens no en poden gaudir. Normalment, ens conformem però ens agraderia tenir presència en els actes lúdics de ciutat, ja que hi ha molts aspectes que giren a l'entorn de la gastronomia.



Societats científiques catalanes consensuen el primer protocol de diagnòstic de celíacs

L'Associació Celíacs de Catalunya i l'Agència Catalana de Salut Pública han liderat l'elaboració per primera vegada d'un protocol "de consens" sobre el diagnòstic de la celiàquia, han informat aquest dimarts sengles entitats en un comunicat.



Publicat 15/03/2016 15:03:21 CET

BARCELONA, 15 Març (EUROPA PRESS) -

L'Associació Celíacs de Catalunya i l'Agència Catalana de Salut Pública han liderat l'elaboració per primera vegada d'un protocol "de consens" sobre el diagnòstic de la celiàquia, han informat aquest dimarts sengles entitats en un comunicat.

La guia, en què han col·laborat col·lectius mèdics implicats en el cribatge, diagnosi i seguiment, és "un pas important" en la millora del diagnòstic de la celiàquia a Catalunya, una de les reivindicacions històriques del col·lectiu celíac, recollida en una proposta de resolució aprovada pel Parlament.

L'objectiu del document és ajudar a "incrementar el diagnòstic precoç" de la malaltia en nens i adults a Catalunya, ja que actualment vuit de cada deu celíacs no saben que ho són i el temps mitjà per diagnosticar un adult és de 7 anys.

També persegueix conèixer que la celiàquia és una patologia freqüent; revisar les formes clíniques de

presentació de la malaltia; establir els criteris i el procés de diagnòstic de la celiàquia des de la sospita clínica fins al diagnòstic; donar recomanacions específiques sobre el tractament; promoure un seguiment adequat del pacient, i definir criteris de derivació especialitzada.

L'edició d'aquesta guia és la primera de les accions previstes per les entitats impulsores, que es complementarà durant aquest 2016 amb un cicle de formacions relacionades amb la celiàquia i el protocol de diagnòstic, dirigides als professionals d'atenció primària, pediatria i adults, i que es portaran a terme l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPC) i la Societat Catalana de Medicina Familiar i Comunitària (Camfic).

En l'elaboració del protocol també hi han participat la Societat Catalana de Digestologia, la Societat Catalana de Pediatria, i Camfic.



www.celiacscatalunya.org