



ESPAI **GLUTEN FREE**
amb oferta
SENSE GLUTEN



Associació Celíacs
de Catalunya

7%

DE LA POBLACIÓ

ha de seguir una dieta estricta sense gluten i una de les seves principals necessitats és trobar opcions de menjar segur sense gluten quan realitzen activitats quotidianes fora de casa, com anar a un bar, una cafeteria o quan s'han de desplaçar.

Per donar resposta a aquesta necessitat neix el programa "Espai amb oferta sense gluten", de l'Associació Celiacs de Catalunya amb l'objectiu que les persones celíaques puguin localitzar i identificar fàcilment aquells establiments on podran consumir productes sense gluten envasats.

Què és un establiment Espai amb oferta sense gluten?

És aquell establiment que disposa de producte sense gluten envasat (galletes, magdalenes, cereals, snacks, etc.) que se serveix directament al client celíac sense que el restaurador el manipuli o amb una mínima manipulació.



Quins establiments poden ser un 'Espai amb oferta sense gluten'?

- > Fleques, forns
- > Cafeteries, cafeteries d'hospital, cafeteries d'estacions de tren, d'aeroports...
- > Àrees de servei
- > Altres establiments

Quins establiments NO formarien part del Programa 'Espai amb oferta sense gluten'?

Tots aquells on s'elaboren o manipulen aliments sense gluten, com entrepans, amanides, arrossos, pa, pastissos ..., i, per tant, han de complir els protocols de seguretat alimentària en l'elaboració i servei de productes sense gluten.

Aquests serien candidats a obtenir l'acreditació com a "Establiment Sense Gluten" que atorga, de forma gratuïta, l'Associació Celiacs de Catalunya i que disposa de l'aval de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

En aquesta categoria hi hauria obradors, cafeteries i bars amb manipulació - elaboració de plats sense gluten - restaurants, càterings, etc.

Avantatges d'adherir-te al programa



És un servei totalment gratuït



El teu establiment estarà publicat al web i l'APP de l'Associació, referent pel públic celiàc a Catalunya però també pels visitants celiàcs de fora de la nostra comunitat



Comunicació de l'acord d'adhesió a les xarxes socials de l'Associació (més de 15.000 seguidors)



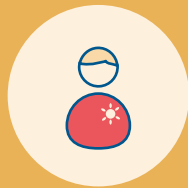
Identificació de l'establiment mitjançant l'adhesiu "Espai amb oferta Sense Gluten"



Llicència per utilitzar el logotip d'adhesió al Projecte als cartells, web, plafons i material publicitari



Publicació en les guies locals d'establiments aptes per celiàcs editades per la nostra entitat en col·laboració amb ajuntaments o altres entitats



Assessorament i suport continu en celiàquia i aspectes relacionats amb la gestió del gluten



Increment de potencial de vendes, en estar present en un canal específic pels clients que segueixen una dieta sense gluten (7% de la població) com és l'Associació Celiàcs de Catalunya.

Criteris claus per adherir-te al programa



Disposar de producte específic envasat etiquetat amb la menció «Sense Gluten».

- ✓ *Galeta sense gluten envasada (sense manipulació)*
- ✓ *Galeta sense gluten envasada que el restaurador obre i serveix al client (amb manipulació mínima)*
- ✗ *Entrepà preparat a l'establiment (amb manipulació)*



Disposar/implantar senzills protocols específics en el servei sense gluten.



Acreditar la formació en celiàquia i gestió del gluten de tot el personal de l'empresa a través del document formatiu entregat per l'Associació.



Facilitar als tècnics de l'Associació la visita de supervisió a les instal·lacions.

Passos per adherir-te al programa

Per aconseguir adherir-te al programa d'Espai amb oferta Sense Gluten, has de seguir els següents passos:

1 Posa't en contacte amb nosaltres a través de:
e-mail restauracio@celiacscatalunya.org
telèfon **934 121 789**

2 Segueix els procediments.



Sol·licitud



Selecció dels procediments de servei proposats per l'Associació Celiacs de Catalunya



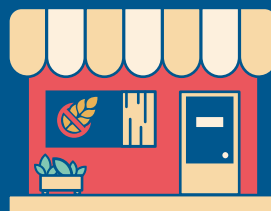
Entrega del document formatiu sobre celiàquia i gestió del gluten al personal de l'establiment



Revisió "in situ" segons el criteri del nostre departament tècnic



Publicació en la nostra APP, Web, Xarxes i entrega de l'adhesiu



Un cop adherit al programa, l'establiment passa a formar part del llistat d'establiments "Espai amb Oferta Sense Gluten" que es publiquen al nostre web i rep un adhesiu identificatiu.

Es recomana posar-lo en un lloc visible per tal d'afavorir la seva visibilitat i informar els clients celiacs i sensibles al gluten no celiacs.

Què és la celiàquia?

La celiàquia és una malaltia crònica que es presenta en individus genèticament predisposats on el sistema immunitari reacciona al consum de gluten i ataca el propi organisme, afectant la capacitat d'absorbir els nutrients.

Es pot manifestar a qualsevol edat i amb una simptomatologia molt diversa. Un 70% de les persones celiàques presenten simptomatologia poc específica (fatiga, dolors articulars, osteoporosi...). Així i tot, la ingesta de gluten els afecta d'igual manera que a les persones amb simptomatologia digestiva (vòmits, diarrees, distensió abdominal...).

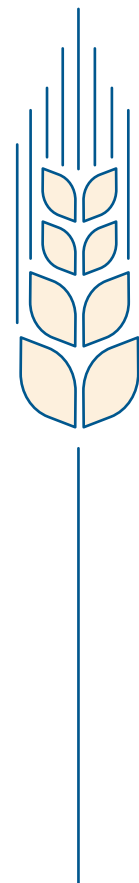
Per tant, cal remarcar que no existeixen graus de celiàquia, sinó celiacs més o menys simptomàtics. La reacció adversa del sistema immunitari es desencadena cada cop que es produeix una ingesta de gluten, produint dany en les vellositats. Per tant, actualment l'únic tractament de la celiàquia és la dieta rigorosa, exempta de gluten durant tota la vida.

Què és la sensibilitat al gluten no celiàcia (SGNC)?

La sensibilitat al gluten no celiàcia 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 celiacs o que tinguin al·lèrgia als cereals que contenen gluten.

A diferència de la persona celiàcia, 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 de manifestacions clíniques no es diferencien gaire ambdues condicions, tot i que en els sensibles al gluten predominen les manifestacions extradiestives.

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





**Associació Celíacs
de Catalunya**