



ESPACIO **GLUTEN FREE**
con oferta
SIN GLUTEN



Associació Celíacs
de Catalunya

7%

DE LA POBLACIÓN

tiene que seguir una dieta estricta sin gluten y una de sus principales necesidades es encontrar opciones seguras de alimentos sin gluten cuando realizan actividades cotidianas fuera de casa como ir a un bar, una cafetería o cuando tienen que desplazarse.

Para dar respuesta a esta necesidad nace el programa “Espacio con oferta sin gluten” de la Associació Celiacs de Catalunya con el objetivo de que las personas celiacas puedan localizar e identificar fácilmente aquellos establecimientos donde puedan consumir productos sin gluten envasados.

¿Qué es un establecimiento “Espacio con oferta sin gluten”?

Es aquel establecimiento que dispone de producto sin gluten envasado (galletas, magdalenas, cereales, snacks, etc.) que se sirve directamente al cliente celíaco sin que el restaurador lo manipule o con una mínima manipulación.



¿Qué establecimientos pueden ser “Espacio con oferta sin gluten”?

- > Panaderías, hornos
- > Cafeterías, cafeterías de hospital, cafeterías de estaciones de tren, de aeropuertos...
- > Áreas de servicio
- > Otros establecimientos

¿Qué establecimientos NO formarían parte del Programa “Espacio con oferta sin gluten”?

Todos aquellos donde se elaboren o manipulen alimentos sin gluten, como bocadillos, ensaladas, arroces, pan, pasteles..., y, por lo tanto tienen que cumplir los protocolos de seguridad alimentaria en la elaboración y servicio de productos sin gluten.

Estos serían candidatos a obtener la acreditación como “Establecimiento Sin Gluten” que otorga, de forma gratuita, la Associació Celiacs de Catalunya y que dispone del aval de la Agència Catalana de Seguretat Alimentaria.

En esta categoría encontraríamos obradores, cafeterías y bares con manipulación –elaboración de platos sin gluten– restaurantes, catering, etc.

Ventajas

de adherirte al programa



Es un servicio totalmente gratuito



Tu establecimiento estará publicado en la web y la APP de la Asociación, referente para el colectivo celiaco en Cataluña, pero también para los visitantes celiacos de fuera de nuestra comunidad



Comunicación del acuerdo de adhesión en las redes sociales de la Asociación (más de 15.000 seguidores)



Identificación del establecimiento mediante el adhesivo "Espacio con oferta sin gluten"



Licencia para utilizar el logotipo de adhesión al Proyecto, en los carteles, web, paneles y material publicitario



Publicación en las guías locales de establecimientos aptas para celiacos acreditadas por nuestra entidad en colaboración con los ayuntamientos u otras entidades



Asesoramiento y soporte continuo en celiacía y aspectos relacionados con la gestión del gluten



Incremento del potencial de ventas al estar presente en un canal específico para los clientes que siguen una dieta sin gluten (7% de la población) como es la Associació Celiacs de Catalunya

Criterios claves

para adherirte al programa



Disponer de producto específico envasado etiquetado con la mención «Sin Gluten».

- ✓ Galleta sin gluten envasada (sin manipulación)
- ✓ Galleta sin gluten envasada que el restaurador abre y sirve al cliente (con manipulación mínima)
- ✗ Bocadillo preparado en el establecimiento (con manipulación)



Disponer/implantar sencillos protocolos específicos en el servicio sin gluten.



Acreditar la formación en celiacía y gestión del gluten de todo el personal de la empresa a través del documento formativo entregado por la Asociación.



Facilitar a los técnicos de la Asociación la visita de supervisión en las instalaciones.

Pasos para adherirte al programa

Para conseguir adherirte al programa de “Espacio con oferta Sin Gluten” tienes que seguir los siguientes pasos:

1

Ponte en contacto con nosotros a través de:

Email: restauracio@celiacscatalunya.org

Teléfono: 934 121 789

2

Sigue los procedimientos.



Solicitud



Selección de los procedimientos de servicio propuestos por la Associació Celiacs de Catalunya



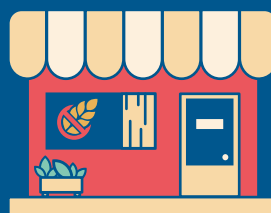
Entrega del documento formativo sobre celiarquía y gestión del gluten al personal del establecimiento



Revisión “in situ” según el criterio de nuestro departamento técnico



Publicación en nuestra APP, Web, Redes y entrega del adhesivo



Una vez adherido al programa el establecimiento pasa a formar parte del listado de establecimientos “Espacio con oferta Sin Gluten” que se publican en nuestra web y recibe un adhesivo identificativo.

Se recomienda ponerlo en un lugar visible para favorecer su visibilidad e informar a los clientes celiacos y sensibles al gluten no celiacos.

¿Qué es la celiarquía?

La celiarquía es una enfermedad crónica que se presenta en individuos genéticamente predispuestos donde el sistema inmunitario reacciona al consumo de gluten y ataca al propio organismo, afectando la capacidad de absorber los nutrientes.

Se puede manifestar a cualquier edad y con una sintomatología muy diversa.

Un 70% de las personas celiacas presentan sintomatología poco específica (cansancio, dolores articulares, osteoporosis...). Aun así, la ingesta de gluten les afecta de igual manera que a las personas con sintomatología digestiva (vómitos, diarreas, distensión abdominal...).

Con lo cual, hay que remarcar que no existen grados de celiarquía, sino celiacos más o menos sintomáticos. La reacción adversa del sistema inmunitario se desencadena cada vez que se produce una ingesta de gluten, produciendo daños en las vellosidades. Por lo tanto, actualmente el único tratamiento de la celiarquía es la rigurosa dieta exenta de gluten durante toda la vida.

¿Qué es la sensibilidad al gluten no celiaca (SGNC)?

La sensibilidad al gluten no celiaca se diagnostica en pacientes en los que hay evidencia que la patología que sufren es causada por la ingesta de gluten pero se ha descartado previamente que sean celiacos o que tengan alergia a los cereales que contienen gluten.

A diferencia de la persona celiaca, la persona sensible al gluten presenta los anticuerpos y los marcadores de susceptibilidad negativos, y las biopsias duodenales realizadas les han salido negativas o con cambios mínimos. Desde el punto de vista de manifestaciones clínicas no se diferencian mucho las dos condiciones.

El diagnóstico se confirma cuando, una vez descartada la celiarquía y la alergia al trigo, se aprecia una mejora al hacer la dieta sin gluten y una recaída del paciente cuando el gluten se reintroduce en su alimentación. El tratamiento es, por consiguiente, también el seguimiento de una dieta estricta sin gluten para toda la vida.



**Associació Celíacs
de Catalunya**