

CELIAQUÍA EN LA ESCUELA



La celiacía es una patología crónica que se presenta en personas genéticamente predispuestas, en las que el sistema inmune reacciona al consumo de gluten y ataca al propio organismo

DEBES SABER QUE...

NO EXISTEN GRADOS DE CELIAQUÍA

TODAS LAS PERSONAS CELÍACAS, PRESENTEN SINTOMATOLOGÍA DIGESTIVA O NO, AL CONSUMIR UNA CANTIDAD DE GLUTEN SUPERIOR DE 20 PPM (20 MG/KG), VERÁN DAÑADAS SUS VELLOSIDADES INTESTINALES, CON CONSECUENCIAS PARA SU SALUD

EL GLUTEN

ES UNA PROTEÍNA QUE SE ENCUENTRA EN LOS CEREALES:

TRIGO
CEBADA
CENTENO
ESPELTA
TRITICALE
AVENA*
TRIGO KHORASAN (KAMUT®)

*Existe avena certificada sin gluten



SÍNTOMAS Y SIGNOS



OTRAS PATOLOGÍAS RELACIONADAS

SENSIBILIDAD AL GLUTEN NO CELÍACA* (conocida como intolerancia al gluten)

ALERGIA AL TRIGO O CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN*

DERMATITIS HERPETIFORME*

*Su único tratamiento es una dieta sin gluten

CONTACTO CRUZADO CON GLUTEN

PROCESO POR EL CUAL UN ALIMENTO SIN GLUTEN ENTRA EN CONTACTO CON ALIMENTOS O SUPERFICIES QUE CONTIENEN GLUTEN



Lavado de manos con agua y jabón a la hora de servir el plato sin gluten o pelar la fruta



TRATAMIENTO

EL ÚNICO TRATAMIENTO DE LA CELIAQUÍA ES MANTENER UNA ESTRICTA DIETA SIN GLUTEN DE POR VIDA, SIN TRANSGRESIONES



SERVICIO EN EL COMEDOR



IDENTIFICACIÓN DE LA DIETA

DIETA SIN GLUTEN TAPADA CON FILM Y:

- CON EL **NOMBRE DEL/LA ALUMNO/A**
- CON **IDENTIFICACIÓN EN POST-IT O DISTINTO COLOR**

LOS MONITORES DEBEN TENER PLENA CONCIENCIA DE LAS DIETAS ESPECIALES



BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

 **UTENSILIOS DE USO EXCLUSIVO** O LAVAR CON AGUA Y JABÓN

 **PAPEL DE UN SOLO USO**

 **DISPENSADOR DE CONDIMENTOS (ACEITE Y SAL) CERRADOS**

 **PLATO TAPADO UNA VEZ ELABORADO HASTA LLEGAR A LA PERSONA CELÍACA**

1

2

3

LIMPIEZA E HIGIENE

LAVADO CON AGUA Y JABÓN DE TODAS LAS SUPERFICIES EN CADA TURNO



LAVADO DE MANOS PREVIO A CADA MANIPULACIÓN



4

SERVICIO EN MESA

ASIGNAR UN **LUGAR FIJO** A LOS NIÑOS Y NIÑAS

SERVICIO INDIVIDUALIZADO DEL PLATO SIN GLUTEN

VIGILAR LAS JARRAS DE AGUA (PUEDEN CAER MIGAS DE PAN)

CUBIERTOS, SERVILLETAS Y PANERAS SEPARADAS DE CUALQUIER POSIBLE CONTACTO CON GLUTEN



ACTOS DE RECREO, POPULARES Y DE OCIO

REVISAR ETIQUETADO BUSCANDO LA MENCIÓN O SÍMBOLO SIN GLUTEN DE PINTURAS Y LÁPICES DE CERA

PRECAUCIÓN EN LAS MANUALIDADES, EXPERIMENTOS CON PLASTILINA O ALIMENTOS Y TALLERES DE COCINA



ACCIONES FRENTE UNA CONTAMINACIÓN

MANTENER LA CALMA

NO EXISTE NINGÚN MEDICAMENTO QUE ALIVIE LOS SÍNTOMAS

DETECTAR EL ORIGEN DE LA CONTAMINACIÓN

LLAMAR E INFORMAR A LA FAMILIA

VIGILAR UNA POSIBLE DESHIDRATACIÓN EXTREMA ANTE SINTOMATOLOGÍA INTENSA



6



LOS MONITORES HACEMOS DEL COMEDOR UN ESPACIO SEGURO

