



Dr. Scha?r presenta un estudio sobre celi?quia y trastornos relacionados con el gluten

27-05-2016

En Espan?a, cerca de 450.000 personas son celi?acas y, adema?s, se estima que alrededor de 2.700.000 personas podri?an ser sensibles al gluten. El pasado 27 de mayo, D?a Nacional del Cel?aco, Dr. Scha?r, li?der europeo en alimentacio?n sin gluten, se sum? a esta iniciativa de concienciacio?n en nuestro pa?s, presentando un estudio sobre celi?quia y trastornos relacionados con el gluten.

La realidad de la enfermedad cel?aca y otros trastornos alimenticios ha evolucionado mucho durante las u?ltimas cuatro de?cadas hasta el presente. El consumidor ha pasado de poder comer u?nicamente productos aislados a la venta en tiendas especializadas o herbolarios, a contar con numerosas alternativas a alimentos ba?sicos y recetas elaboradas a la venta en la gran mayori?a de supermercados y grandes superficies del pa?s.

Por otro lado, "cada vez son ma?s los restaurantes, colectividades y establecimientos que esta?n incorporando a sus cartas y men?os diferentes opciones aptas para celiacos e intolerantes al gluten, una realidad que hace unos an?os era totalmente impensable. Desde **Dr. Scha?r** hemos sido testigos y parti?cipes de esta clara evolucion, y es que llevamos 35 an?os trabajando di?a a di?a para aportar nuestro granito de arena para mejora de la calidad de vida de las personas con necesidades nutricionales, tanto dentro como fuera de casa. No obstante, la realidad es que aunque la poblacio?n esta? cada vez ma?s familiarizada con la realidad celiaca, queda au?n un camino muy largo por recorrer", afirma **Pablo Bazco**, director gerente de Dr. Scha?r Espan?a.

Estudio Scha?r de celi?quia y trastornos relacionados con el gluten

Con el fin de arrojar luz sobre la percepcio?n y conocimiento de los espan?oles de la que es una de las intolerancias ma?s comunes y ma?s desconocidas a nivel mundial, se ha llevado a cabo el *Estudio Scha?r de celi?quia y trastornos relacionados con el gluten*, que pone de manifiesto que casi la mitad de la poblacio?n espan?ola padece o conoce a alguien que padece algu?n tipo de intolerancia al gluten.

Asi?, uno de los datos que revela este estudio es que 8 de cada 10 espan?oles mayores de 25 an?os (81,6%) ha oi?do hablar de la

celiaqui? a o de algu?n tipo de intolerancia o sensibilidad al gluten. Adem?s, uno de los resultados ma?s reveladores que se desprenden del estudio es que mientras un 60% de los espan?oles ha oi?do hablar de la celi?a, que afecta al 1% de la poblacio?n, la Sensibilidad al Gluten, con un nivel de incidencia 6 veces mayor que la celi?a, solo es conocida por un 33,6% de la poblacio?n.

El 43,5% de la poblacio?n espan?ola desconoce que la celi?a es la principal enfermedad relacionada con el gluten, y un 20,3% del total no relaciona ninguna enfermedad con gluten. Sin embargo, llama la atencio?n que casi un 65% (64,7%) tiene claro que? es exactamente el gluten: una protei?na contenida en cereales como el trigo o el centeno.

De acuerdo con dicho estudio, los principales si?ntomas asociados al consumo de gluten son los problemas intestinales, siendo el 'dolor de tripa' el ma?s importante o el que ma?s gente sospecha que pueda producirse al consumir gluten, si se padece intolerancia a esta protei?na (34.4%).

El 'boca a boca', el canal de informacio?n ma?s popular para conocer la celi?a

Por otro lado, en relacio?n a los canales de informacio?n, el estudio desvela que el 'boca a boca', es decir, a trave?s de amigos, familiares o conocidos, es el principal foco de conversacio?n para conocer cualquiera de las intolerancias relacionadas con el gluten (en un 55,5% de los casos). Este hecho puede deberse a que el porcentaje de la poblacio?n espan?ola mayor de 25 an?os que padece o conoce a alguien que padezca algu?n tipo de intolerancia al gluten es muy similar, alcanzando un 44.6% de la poblacio?n, es decir, casi 1 de cada 2 personas.

En cuanto al intere?s que despierta esta enfermedad, aproximadamente la mitad de la poblacio?n mayor de 25 an?os, en concreto el 48,5%, asegura tener intere?s en obtener ma?s informacio?n sobre la intolerancia o sensibilidad al gluten y de ellos el 12,8%, asegura que dicho intere?s es muy alto. Este dato podri?a deberse, por un lado, a la aparicio?n de nuevas enfermedades cuyo tratamiento consiste en una dieta libre de gluten, y por otro, a declaraciones de personas famosas e influyentes que aseguran sentirse mejor con una dieta sin gluten, que en caso de ser cierto, puede tratarse de personas sensibles al gluten que no lo sabi?an hasta comenzar la dieta sin gluten.

Hoy en di?a, los trastornos relacionados con el gluten se han convertido en un tema de candente actualidad. Asi?, cerca de la mitad de los encuestados (40,8%) ha escuchado o lei?do noticias sobre la intolerancia al gluten en los medios de comunicacio?n durante los u?ltimos seis meses.

El gluten y su prescripcio?n me?dica

A pesar de que los protocolos de diagn?stico de la enfermedad van mejorando progresivamente, au?n queda mucho por avanzar, pues el estudio revela que las tres cuartas partes de la poblacio?n espan?ola (76.1%) asegura no haber hablado con su me?dico sobre la intolerancia al gluten. Por el contrario, un 35,3% de las personas que hablaron con su me?dico sobre la Intolerancia al gluten, se le recomendo? una dieta sin gluten. Por otro lado, en cuanto a la decisio?n de compra, la recomendacio?n de familiares y amigos es la principal razo?n dada por la poblacio?n para haber adquirido productos sin gluten en los u?ltimos seis meses. Otras razones ser?an por decisio?n propia, y en menor medida, para intentar mejorar la salud.

En este sentido, el estudio podri?a desvelar que la recomendacio?n me?dica de la dieta sin gluten no ser?a un factor condicionante en la decisio?n de compra de productos sin gluten.

Finalmente, el estudio concluye que un 22.5% del total de la poblacio?n espan?ola conoce y compra los productos sin gluten.

Pero... ¿que? es el gluten?

El gluten es una protei?na que esta? presente en algunas variedades de cereales como el trigo, la cebada, la espelta o el centeno, y es el ingrediente que hace que las masas sean ela?sticas y el pan crujiente. Los intolerantes al gluten podri?an tener el trastorno conocido como celi?a o bien una sensibilidad a esta sustancia, que puede manifestarse con si?ntomas muy parecidos.

Una de las consecuencias de la reaccio?n al gluten puede ser la inflamacio?n de la mucosa intestinal, que queda dan?ada hasta el punto de que ya no esta? en condiciones de absorber los nutrientes, lo que desemboca en un estado de carencia nutricional. La u?nica solucio?n para este trastorno es llevar una dieta sin gluten. Las personas que no pueden incluir el gluten en su dieta buscan soluciones que se adapten a su estilo de vida y que les limiten lo menos posible, pero sobre todo requieren productos que cumplan los esta?ndares de calidad y seguridad ma?s altos.

Dr. Scha?r, firma que ha encargado el estudio, es l?der europeo en alimentacio?n sin gluten y lleva 35 an?os comprometido con la mejora de la calidad de vida de las personas con necesidades nutricionales especiales, aportando soluciones y servicios innovadores de primera calidad. Los celi?acos e intolerantes al gluten depositan su confianza en Scha?r, que aplica en la fabricacio?n de sus productos los esta?ndares de calidad y seguridad ma?s exigentes. Como resultado, la compan?i?a ha obtenido numerosas certificaciones de calidad; la ISO 9001 por la gestio?n de la calidad, la ISO 14001 por la proteccio?n del medio ambiente, y la norma global BRC para la seguridad de los alimentos. Adem?s, todos sus productos han recibido la autorizacio?n del Ministerio de Sanidad y se pueden reconocer fa?cilmente mediante el si?mbolo internacional de la espiga barrada, sello de calidad 'controlado por FACE' (Federacio?n de Asociaciones de Celi?acos de Espan?a).

Noticias Relacionadas

- [Niños celíacos en el comedor escolar: sin problema si se siguen los protocolos](#)
- [Comer productos sin gluten, única solución para las personas que padecen celiacía](#)