



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

Viernes, 27 de mayo 2016

**En Espan?a, cerca de 450.000 personas son celi?acas y, adem?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, l?der europeo en alimentaci?n sin gluten, se sum? a esta iniciativa de concienciaci?n en nuestro pa?s, presentando un estudio sobre celi?a 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 b?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?s diferentes opciones aptas para cel?acos e intolerantes al gluten, una realidad que hace unos a?os era totalmente impensable. Desde **Dr. Scha?r** hemos sido testigos y part?cipes de esta clara evoluci?n, y es que llevamos 35 a?os trabajando d?a a d?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 poblaci?n esta? cada vez ma?s familiarizada con la realidad cel?aca, 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?a y trastornos relacionados con el gluten

Con el fin de arrojar luz sobre la percepci?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?a y trastornos relacionados con el gluten*, que pone de manifiesto que casi la mitad de la poblaci?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 a?os (81,6%) ha oi?do hablar de la celi?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 poblaci?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 poblaci?n.

El 43,5% de la poblaci?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 atenci?n que casi un 65% (64,7%) tiene claro que? es exactamente el gluten: una prote?na contenida en cereales como el trigo o el centeno.

De acuerdo con dicho estudio, los principales s?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 prote?na (34.4%).

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

Por otro lado, en relaci?n a los canales de informaci?n, el estudio desvela que el 'boca a boca', es decir, a trave?s de amigos, familiares o conocidos, es el principal foco de conversaci?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 poblaci?n espan?ola mayor de 25 a?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 poblaci?n, es decir, casi 1 de cada 2 personas.

En cuanto al intere?s que despierta esta enfermedad, aproximadamente la mitad de la poblaci?n mayor de 25 a?os, en concreto el 48,5%, asegura tener intere?s en obtener ma?s informaci?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 aparici?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 sabían hasta comenzar la dieta sin gluten.

Hoy en día, los trastornos relacionados con el gluten se han convertido en un tema de candente actualidad. Así, cerca de la mitad de los encuestados (40,8%) ha escuchado o leído noticias sobre la intolerancia al gluten en los medios de comunicación durante los últimos seis meses.

### **El gluten y su prescripción médica**

A pesar de que los protocolos de diagnóstico de la enfermedad van mejorando progresivamente, aún queda mucho por avanzar, pues el estudio revela que las tres cuartas partes de la población española (76.1%) asegura no haber hablado con su médico sobre la intolerancia al gluten. Por el contrario, un 35,3% de las personas que hablaron con su médico sobre la intolerancia al gluten, se le recomendó una dieta sin gluten. Por otro lado, en cuanto a la decisión de compra, la recomendación de familiares y amigos es la principal razón dada por la población para haber adquirido productos sin gluten en los últimos seis meses. Otras razones serían por decisión propia, y en menor medida, para intentar mejorar la salud.

En este sentido, el estudio podría desvelar que la recomendación médica de la dieta sin gluten no sería un factor condicionante en la decisión de compra de productos sin gluten.

Finalmente, el estudio concluye que un 22.5% del total de la población española conoce y compra los productos sin gluten.

### **Pero... ¿qué es el gluten?**

El gluten es una proteína que está 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 elásticas y el pan crujiente. Los intolerantes al gluten podrían tener el trastorno conocido como celi?quia o bien una sensibilidad a esta sustancia, que puede manifestarse con síntomas muy parecidos.

Una de las consecuencias de la reacción al gluten puede ser la inflamación de la mucosa intestinal, que queda dañada hasta el punto de que ya no está en condiciones de absorber los nutrientes, lo que desemboca en un estado de carencia nutricional. La única solución 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 estándares de calidad y seguridad más altos.

Dr. Scha?r, firma que ha encargado el estudio, es líder europeo en alimentación sin gluten y lleva 35 años 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 fabricación de sus productos los estándares de calidad y seguridad más exigentes. Como resultado, la compañía ha obtenido numerosas certificaciones de calidad; la ISO 9001 por la gestión de la calidad, la ISO 14001 por la protección del medio ambiente, y la norma global BRC para la seguridad de los alimentos. Además, todos sus productos han recibido la autorización del Ministerio de Sanidad y se pueden reconocer fácilmente mediante el símbolo internacional de la espiga barrada, sello de calidad 'controlado por FACE' (Federación de Asociaciones de Celi?acos de España).

### **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 celi?quia](#)