

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

El porcentaje de niños celíacos en comedores escolares cae un 2% en el curso 2019/2020

El porcentaje de niños celíacos en comedores escolares cae un 2% en el curso 2019/2020

Martes, 25 de mayo 2021

El porcentaje de niños celíacos cayó un 2% en el curso 2019-2020, y encadena tres años de reducción progresiva según los datos del 'II Observatorio de comedores escolares' de Mediterránea. En el acumulado de los tres últimos años, el porcentaje de alumnos con celiaquía ha descendido hasta un 7,7%. Recordemos que, aunque no es ésta la intolerancia alimentaria que más perjudica a los alumnos, sí es una de las que más condiciona el diseño de los menús.

Con motivo del Día Nacional del Celíaco, Grupo Mediterránea ha presentado los datos de la segunda edición del 'Observatorio de comedores escolares'; una herramienta creada para divulgar información nutricional de interés que pueda orientar a los profesionales de la comunidad escolar, y a la sociedad en general, así como a ayudar a tomar conciencia de la importancia de una alimentación adaptada a las necesidades de los alumnos y alumnas.

El 'II Observatorio de comedores escolares' muestra que los alumnos con intolerancia al gluten disminuyeron un 1,92% en el curso 2019-2020 respecto al curso anterior. En el curso escolar 2019-2020 un 8,3% de los alumnos declararon tener intolerancia al gluten, mientras que en el curso anterior (2018-2019) lo hizo un 10,22%. Asimismo, en 2017 suponía el 16% de los alumnos. Desde entonces, en el acumulado de los tres años, el porcentaje de alumnos con celiaquía ha descendido un 7,7%.

No obstante, desde Grupo Mediterránea recuerdan que no deja de ser un porcentaje importante, más aún teniendo en cuenta que se calcula que el 1% de los españoles son celíacos. En el día nacional de esta enfermedad, desde la compañía subrayan la importancia de concienciar respecto a las necesidades de este colectivo, así como adaptar la industria de la alimentación y el sector de la restauración para la integración y convivencia social de los celíacos.

Rocío Royo, directora de Nutrición de Mediterránea, asegura que, aunque no es la intolerancia alimentaria que más perjudica a los alumnos en los comedores escolares, sí es una de las que más condiciona el diseño de los menús, sobre lo que añade que *"una de las formas más eficientes de sustituir el gluten en los menús es incorporar cereales sin gluten, utilizar productos frescos siempre que se pueda y harinas que no sean de trigo para todos los comensales, de forma que se puedan unificar los menús escolares en la medida de lo posible"*.

Noticias Relacionadas

- [Casi el 1,5% de las dietas escolares son especiales, más allá de alergias e intolerancias](#)
- [El 6% de los escolares españoles tiene al menos una alergia identificada en su menú? del colegio](#)
- [Organización en la cocina para garantizar platos libres de alérgenos en el comedor escolar](#)
- [Vídeo cápsula de inocuidad alimentaria: claves para evitar la contaminación cruzada por gluten](#)