



## La cafetería del Hospital de Elda ofrece menús sin gluten para personas celíacas

22-07-2015

La cafetería del Hospital General Universitario de Elda (gestionada por Mediterránea) ha incorporado recientemente dietas sin gluten para poder ofrecer servicio a las personas celíacas y mejorar la atención que hasta ahora se ofrecía a los ciudadanos afectados por esta enfermedad y también a los profesionales del centro que la padecen. La cocina está igualmente preparada para, bajo petición, elaborar un menú especial para cualquier persona con otro tipo de intolerancia o alergias.

La gerente del Departamento de Salud de Elda, **Sofía Clar**, explica que *“con este servicio damos respuesta a la solicitud realizada por la Asociación de Celíacos y mostramos nuestro compromiso con ellos”*. En este sentido, la doctora Clar recuerda que *“la enfermedad celíaca se define por una intolerancia al gluten que puede alterar de forma grave la mucosa del intestino. No obstante, sabemos que el único tratamiento existente es una dieta estricta y por ello apostamos por ofrecer menús y productos sin gluten que permiten facilitar a los pacientes y los familiares que acuden al hospital una dieta adaptada a sus necesidades, una actuación que se enmarca en la línea de optimizar los servicios ofrecidos a nuestros usuarios. Pero además, tenemos que señalar que también hay profesionales del hospital celíacos, por lo que los nuevos menús también suponen un beneficio para ellos”*.

Actualmente, la cafetería del Hospital de Elda cuenta con bollería y pan especial sin gluten, así como uno o dos primeros platos y uno o dos segundos a elegir con estas características en los menús que se ofrecen cada día. De este modo, las personas celíacas pueden desayunar, comer o cenar sin problemas para asegurar su buen estado de salud.

### Máxima seguridad al mismo precio

Asimismo, para garantizar que el producto llega al consumidor sin riesgos para su salud, cuando un usuario pide dietas sin gluten se activa un servicio especial, de modo que estos alimentos no proceden del autoservicio, sino que se realizan en el momento en cocina, donde existe una zona de trabajo especial para preparar este tipo de productos sin que entren en contacto con otros que sí contienen gluten y evitar así contaminaciones cruzadas.

Otro de los aspectos a destacar en la incorporación de este servicio es que se ha mantenido el precio de los menús para que al usuario le cueste lo mismo un menú para celíaco que otro para una persona sin intolerancias, una medida que se ha realizado buscando una equidad en el acceso a las dietas para todos los usuarios, independientemente de las necesidades alimenticias de cada uno.

Para que los usuarios de la cafetería puedan conocer la existencia de este servicio, se ha instalado un cartel informativo de la incorporación de alimentos sin gluten, una iniciativa que ya cuenta con amplia aceptación tanto entre profesionales del hospital, como entre los usuarios celíacos, debido al alto impacto que tiene la alimentación entre los mismos.

La inclusión del servicio para celíacos en la cafetería del hospital supone una de las novedades implementadas durante el último año, desde que se realizaron las obras de remodelación de las cafeterías de público y personal que han permitido contar con espacios nuevos, más adecuados y modernos. Además, la reforma de la cafetería no se hizo patente sólo en el ámbito de las instalaciones, sino que también incluyó cambios en los menús, buscando en todo momento la innovación para ofrecer diferentes servicios y ampliar los productos disponibles.

En este sentido, hay que destacar que se ofrece un servicio pensado para todo tipo de usuarios, por lo que si una persona advierte de una intolerancia o alergia a algún producto, desde la cocina elaboran en el momento el plato de forma que no contenga esos ingredientes y no sea perjudicial para la salud del usuario.