



Nueva guía sobre celiacía, intolerancia a la lactosa y alergias alimentarias en los colegios

15-09-2020

Fruto del trabajo conjunto de Face, ATX-Elkartea, Aepnaa y Adilac nace la guía ‘Enfermedad celiaca, alergias alimentarias e intolerancia a la lactosa en centros educativos’; un documento elaborado con el objetivo de posicionarse como una herramienta de utilidad en los colegios para conocer, actuar y tratar al alumnado con alergias e intolerancias alimentarias.

A principios de 2020 surgió la posibilidad de crear un manual que recogiese toda la información que debe manejarse en los centros educativos respecto al alumnado con alergias e intolerancias alimentarias. De ese modo y gracias al trabajo en equipo de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (Face), la Asociación Multi-Alergia, Dermatitis Atópica y Asma (ATX-Elkartea), la Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex (Aepnaa) y la Asociación de Intolerantes a la Lactosa de España (Adilac) nace la guía ‘Enfermedad celiaca, alergias alimentarias e intolerancia a la lactosa en centros educativos’ que busca ser una herramienta útil y accesible para todos los centros educativos que la precisen.

El documento recoge información sobre las distintas patologías haciendo hincapié en manifestaciones, formas de presentación y cómo actuar frente a ellas, además de toda la información sobre tratamientos, dietas personalizadas, protocolos de actuación en cocinas, aulas o excursiones. En definitiva, se trata de una guía que nace con el objetivo de mejorar la calidad de vida de las personas que padecen estas alergias e intolerancias y que busca también ayudar a los docentes a formar e informar al resto del alumnado sobre ellas.

Xabier Munioitz, presidente de ATX-Elkartea, valora muy positivamente la publicación de la guía asegurando que *“unir a todas las asociaciones para la creación de la guía era totalmente necesario... es normal que los centros tengan dudas y con este manual vamos a ayudar a todos los profesionales a que conozcan todo lo que tenga que ver con la celiacía, alergias alimentarias e intolerancia a la lactosa”*. *“Entendemos—continúa— que para los gestores de los comedores escolares, padres y colegios, estas reacciones adversas a los alimentos supongan un estrés en su día a día, pero debemos intentar que estos problemas se vean y traten con absoluta normalidad. Hay que excluir al alérgeno, nunca al niño o a la niña que sufre la alergia”*.

La guía está estructurada en cinco capítulos más anexos, bibliografía y epílogos. Empieza dedicando un capítulo entero a definir

cada una de las tres patologías y sus tratamientos; sigue con un amplio capítulo sobre el día a día de los centros educativos, haciendo especial hincapié en todo lo relativo a la cocina y comedor (aunque también habla de las precauciones en el aula, patio y excursiones); y finaliza con tres guías rápidas (para la cocina, para el comedor y para la sala de profesores).

Los anexos incluyen legislación actualizada sobre los alérgenos, etiquetados, protocolos en caso de anafilaxia, organigramas, recursos didácticos y proyectos de algunas de las asociaciones impulsoras.

La guía está disponible a través de las páginas web de las diferentes asociaciones desde mediados de septiembre (o puedes descargarla también a través [de este link](#)).

Noticias Relacionadas

- [Veinte respuestas a algunos aspectos importantes sobre las alergias alimentarias](#)
- [En el Día Mundial de la Alergia, recopilamos las noticias más leídas sobre alergias alimentarias](#)
- [El 6% de los escolares españoles tiene al menos una alergia identificada en su menú? del colegio](#)
- [El sello Allergy Protection, un aval que garantiza menús de colectividades libres de alérgenos](#)