



Serunion conciencia sobre la celiaki?a sirviendo cerca de 150.000 menu?s sin gluten en colegios

29-05-2018

Serunion, en su compromiso con la alimentacio?n, sirvi? el pasado lunes 28 de mayo, y por octavo an?o consecutivo, cerca de 150.000 menu?s sin gluten en los comedores escolares, con el objetivo de sensibilizar e informar acerca de la celiaki?a con motivo del Di?a Nacional del Celi?aco.

Como en an?os anteriores, Serunion program? una serie de actividades educativas en torno a esta enfermedad. A los nin?os de educacio?n infantil se les repartieron fichas para colorear alimentos con y sin gluten para que aprendan a diferenciarlos. Los nin?os de educacio?n primaria, en cambio, construyeron diferentes combinaciones saludables y apetitosas para un desayuno y merienda libres de gluten. De esta manera, los escolares pueden conocer e identificar las caracteri?sticas y problemas de los casi 400.000 afectados por esta enfermedad en Espan?a y que? alimentos pueden consumir.

Manteniendo su compromiso con la alimentacio?n, Serunion sirve cerca de 1.900 menu?s diarios libres de gluten en sus colegios, hospitales, residencias y restaurantes de empresa. Adema?s, desde hace seis an?os, Serunion mantiene un acuerdo de colaboracio?n con la Federacio?n de Asociaciones de Celi?acos de Espan?a (FACE) para seguir los procedimientos de elaboracio?n, manipulacio?n y conservacio?n que requieren este tipo de menu?s.

“Celebrar el Di?a Nacional del Celiaco es la oportunidad que tenemos para hacer visible la importancia que un servicio de dietas especiales tiene en los comedores que gestionamos, siendo la seguridad alimentaria y la nutricio?n los dos factores que deben prevalecer en todos nuestros menu?s para todos los comensales. Promover este tipo de acciones ponen de manifiesto el compromiso que desde Serunion tenemos con el colectivo celiaco” explica **Maidier Pellejero**, responsable del a?rea de Nutricio?n de Serunion. De esta manera, la compan?i?a, dadas las necesidades alimenticias, incorpora menu?s espec?ficos para alergias o intolerancias.

La celiaki?a, una enfermedad cada vez ma?s conocida

La celiaquía (EC) es una enfermedad sistémica autoinmune que genera intolerancia permanente al gluten del trigo, la cebada, el centeno y, probablemente, a la avena que se presenta en individuos genéticamente predispuestos, caracterizada por una reacción inflamatoria, de base inmune, en la mucosa del intestino delgado que dificulta la absorción de macro y micronutrientes. La prevalencia estimada en los europeos y sus descendientes es del 1%, siendo más frecuente en las mujeres con una proporción 2:1. Se calcula que en España hay 400.000 personas afectadas por esta enfermedad.

Contacta con **Serunion** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Serunion continua su lucha contra el despilfarro alimentario creando el 'Rincón solidario'
- Serunion abre la sexta cafetería 'Daily break' en el Hospital Virgen del Rocío, de Sevilla
- Serunion inaugura 'Metropolitan', su nuevo concepto de restaurante para empresas
- Serunion firma un acuerdo con Fundación Anar para trabajar contra el acoso escolar