



Restauraci3n Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio /

Seruni3n ofrecer3 men3 sin gluten a 100.000 ni3os en sus comedores escolares

Seruni3n ofrecer3 men3 sin gluten a 100.000 ni3os en sus comedores escolares

Viernes, 24 de mayo 2013

Se trata de una iniciativa conjunta de Seruni3n y la Federaci3n de Asociaciones de Cel3acos de Espa3a (Face). Es el tercer a3o consecutivo que Seruni3n se suma al *D3a nacional del cel3aco* con un men3 apto para las personas que sufren la enfermedad, y la primera vez que la iniciativa se coorganiza con la Face.

El director de Calidad de Seruni3n, **Gonzalo Bas**, destaca *“el compromiso y la responsabilidad que Seruni3n tiene con las dietas especiales, facilitando que miles de ni3os y ni3as con alergias e intolerancias alimentarias coman en la escuela de manera equilibrada y con total seguridad”*. Bas remarca la convicci3n que *“prestar servicios en las escuelas va mucho m3s all3 del mero hecho de alimentar a los alumnos”*.

Por su parte, la gerente de Face, **Marta Teruel**, subraya que *“la apuesta por servir men3 aptos para cel3acos en colegios de toda Espa3a representa una gran oportunidad para sensibilizar a los ni3os y ni3as sobre la existencia de esta enfermedad, y de que ser cel3aco no impide a nadie llevar una dieta saludable y completa”*.

Comprometidos con las necesidades especiales

En los comedores de Seruni3n se proporciona una dieta libre de gluten a todos aquellos ni3os que lo necesiten, y se trabaja por la estandarizaci3n de los men3 para que las diferencias entre ellos sean las m3nimas posibles. La compa3a pone especial atenci3n en la formaci3n y sensibilizaci3n del personal encargado de elaborar y atender a los ni3os en el comedor escolar. A tal efecto, Seruni3n y Face est3n dando los primeros pasos para revisar los men3 sin gluten y formar al personal de la compa3a para mejorar el servicio al colectivo cel3aco. Una voluntad ya puesta de manifiesto anteriormente con el desarrollo de un programa espec3fico de formaci3n orientado a cocineros y monitores supervisado por la Universidad de Navarra.

La intolerancia al gluten

La enfermedad cel3aca (EC) es un intolerancia permanente al gluten del trigo, cebada, centeno y probablemente avena que se presenta en individuos gen3ticamente predispuestos, caracterizada por una reacci3n inflamatoria, de base inmune, en la mucosa del intestino delgado que dificulta la absorci3n de macro y micronutrientes. La prevalencia estimada en los europeos y sus descendientes es del 1%, siendo m3s frecuente en las mujeres con una proporci3n 2:1.

www.serunion.es

www.celiacos.org