



RED "MÁLAGA SIN GLUTEN"

CCAA: ANDALUCÍA

Entidad: Ayuntamiento de Málaga

Tipo de entidad: Local

Comisión Asociada:

- Salud Pública
- Consumo y Comercio
- Desarrollo y Empleo

Áreas de la entidad que la ha desarrollado: Área de Promoción Empresarial y del Empleo. Servicio de Sanidad y Consumo.

Contacto: Laura Fernández Olivares

Cargo: Jefa del Servicio de Sanidad y Consumo

Teléfono de Contacto: 951 927 882

E-mail: lfolivares@malaga.eu

Web: www.singluten.malaga.eu

Breve descripción:

La Red "Málaga sin Gluten", surge en el marco de colaboración suscrito entre la Asociación de Celíacos de Málaga (ACEMA) y el Área de Promoción Empresarial y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Málaga, a través del Servicio de Sanidad y Consumo y tiene como objetivo prioritario la constitución, dentro del municipio de Málaga, de una red de establecimientos de restauración que faciliten a sus clientes una oferta gastronómica adaptada a las necesidades de las personas con intolerancia al gluten.

En los establecimientos incluidos en esta Red podrán encontrar una oferta gastronómica segura, que ha sido supervisada por el Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga y por ACEMA (Asociación de Celíacos de Málaga), permitiéndoles disfrutar con plenas garantías de la gastronomía de la ciudad.



RED "MÁLAGA SIN GLUTEN"

1. CÓMO Y POR QUÉ NACE ESTA RED
2. ESTABLECIMIENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA RED "MÁLAGA SIN GLUTEN"
3. REPERCUSIÓN SOCIAL DE LA RED "MÁLAGA SIN GLUTEN"
4. CONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA RED "MÁLAGA SIN GLUTEN"
5. DISTINTIVO DE LA RED "MÁLAGA SIN GLUTEN"
6. PÁGINA WEB DE LA RED "MÁLAGA SIN GLUTEN"
7. GUÍA DE LA RED "MÁLAGA SIN GLUTEN"
8. PERTENENCIA A LA "RED MÁLAGA SIN GLUTEN"

1. CÓMO Y POR QUÉ NACE ESTA RED

La **Red "Málaga sin Gluten"** surge en el marco de colaboración suscrito entre la Asociación de Celiacos de Málaga (ACEMA) y el Área de Promoción Empresarial y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Málaga, a través del Servicio de Sanidad y Consumo, para constituir dentro del Municipio de Málaga una red de establecimientos de restauración que faciliten a sus clientes una oferta gastronómica adaptada a las personas con intolerancia al gluten.

La Enfermedad Celiaca (EC) afecta al intestino delgado, provocando la atrofia de las vellosidades intestinales, lo que interfiere en la absorción de nutrientes tales como proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas. Es la enfermedad crónica intestinal más frecuente en nuestro país y afecta tanto a niños como a adultos. Se estima que **afecta aproximadamente a una de cada cien personas**. De cada ocho personas que la padecen, sólo una está realmente diagnosticada.

El gluten es una proteína amorfa que se encuentra en la semilla de muchos cereales (trigo, cebada, centeno, espelta, kamut, triticale y



posiblemente avena),l combinada con almidón. Es el responsable de la elasticidad de la masa de la harina , confiriéndole consistencia y esponjosidad. Por este motivo, en la industria alimentaria el gluten se agrega a otros alimentos que naturalmente no lo contienen y está presente en muchos productos elaborados del mercado. Se estima que el **80% de los productos elaborados** que se venden en supermercados contienen gluten.

En la actualidad, **el único tratamiento del que disponen los enfermos celíacos es seguir una dieta estricta sin gluten durante toda su vida**, un hecho que tiene grandes dificultades en la práctica, sobre todo si se tiene en cuenta que el gluten, además de estar presente en multitud de alimentos, lo está también en aditivos y conservantes.

2. ESTABLECIMIENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA RED "MÁLAGA SIN GLUTEN"

La Red, que se presentó el pasado **18 de marzo**, está compuesta en la actualidad por **20 establecimientos**, con una amplia tipología: hoteles, restaurantes, escuelas de hostelería, pizzerías, heladerías, asadores, ventas, merenderos y vegetarianos, que representan una variada oferta para los clientes celíacos. Además de los establecimientos formalmente adheridos a la Red, **otros 6 establecimientos** están en vías de adhesión, procedimiento que requiere la adecuada optimización de las instalaciones y procesos que intervienen en la elaboración de la Dieta Sin Gluten (DSG) y la adecuada formación de sus trabajadores.

Los establecimientos que forman parte de esta Red se comprometen a:

- Exhibir de una forma clara la oferta gastronómica sin gluten.
- Utilizar productos exentos de gluten, debidamente garantizados, y aplicar todos aquellos procedimientos que garanticen debidamente que no se produzcan contaminaciones cruzadas u otras alteraciones que puedan poner en peligro la salud de los clientes celíacos.
- Cumplimentar y actualizar debidamente las fichas técnicas de ingredientes de cada uno de los platos o productos incluidos dentro de la oferta sin gluten.
- Promover la adecuada formación del personal que pueda intervenir en cualquier fase relacionada con la elaboración y manipulación de los platos aptos para la dieta sin gluten.
- Facilitar el acceso a todas sus instalaciones del personal técnico del Servicio de Sanidad y Consumo del Excmo. Ayuntamiento de Málaga y de la Asociación de Celíacos de Málaga, al objeto de que puedan realizar todas las comprobaciones que estimen necesarias.



3. REPERCUSIÓN SOCIAL DE LA RED "MÁLAGA SIN GLUTEN"

Según los datos que maneja la Asociación de Celíacos de Málaga (ACEMA), esta iniciativa ofrece una oferta segura, en cuanto restauración y hostelería, a una población potencial del orden de **5.700 clientes celíacos autóctonos y unos 35.000 foráneos.**

La **implicación activa y directa de una Administración local** en la puesta en marcha y correcto funcionamiento de una iniciativa de estas características, representa un gran avance en la normalización de la vida de las personas celíacas, además de una importante novedad en el ámbito de la colaboración pública-privada, con importantes beneficios para este sector de la población.

4. CONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA RED "MÁLAGA SIN GLUTEN"

Con la finalidad de promover y facilitar la **formación continua** de todo el personal que interviene en la elaboración y manipulación de los menús aptos para celíacos, el Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga y ACEMA (Asociación de Celíacos de Málaga) han realizado un total de **6 jornadas formativas**, que han estado dirigidas al personal de cocina y sala de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión y que han supuesto la participación de un total de **27 establecimientos y 325 profesionales del ramo.** Estas jornadas han sido organizadas por el Servicio de Sanidad y Consumo del Excmo. Ayuntamiento de Málaga e impartidas por miembros de ACEMA y han estado centradas en la **"Elaboración y manipulación de menús sin Gluten en la hostelería y restauración"**.





Ayuntamiento de Málaga

Área de Gobierno de Promoción Empresarial y del Empleo

Área de Comercio y Vía Pública

Servicio de Sanidad y Consumo

Al objeto de **garantizar la óptimas condiciones higiénico-sanitarias de los menús adaptados a la Dieta sin Gluten** ofertados por los establecimientos que forman parte de la Red "Málaga sin Gluten", desde el Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga, en colaboración con ACEMA, se lleva a cabo un **Programa de Seguimiento y Control "in situ"**, en el que se comprueba la idoneidad de las instalaciones y procedimientos utilizados en la elaboración y manipulación de los menús aptos para celíacos y la posible presencia de gluten por encima de los límites establecidos en la normativa vigente.

La existencia en los alimentos de **concentraciones de gluten por encima de 20 ppm (partes por millón)**, que es el límite legalmente establecido en el etiquetado como "sin gluten", es comprobada mediante el empleo de un test rápido de presencia de gluten. La alta sensibilidad del test empleado (con un límite máximo de detección de 4 ppm.) permite ajustarse ampliamente a las directrices del Codex Alimentarius y del Reglamento (CE) 41/2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

5. DISTINTIVO DE LA RED "MÁLAGA SIN GLUTEN"

Los establecimientos que han cumplido con los requisitos establecidos, lucen en lugares bien visibles un logo de la Red, que lleva incorporado un **código QR** (Quick Response Code o "Código de Respuesta Rápida"), que permite acceder a través de PC, smartphone o tabletas, a la página Web de la Red.

Con ello se pretende que los clientes que acudan a dichos establecimientos sepan que se trata de un establecimiento capacitado para ofrecer una oferta apta para la dieta sin gluten, con las debidas garantías sanitarias y nutricionales, y que esta circunstancia está avalada por la labor de control y seguimiento que lleva a cabo el Servicio de Sanidad y consumo del Excmo. Ayuntamiento de Málaga y la Asociación de Celíacos de Málaga (ACEMA)





6. PÁGINA WEB DE LA RED "MÁLAGA SIN GLUTEN"

Al objeto de lograr una adecuada difusión de la Red "Málaga sin Gluten" (www.singluten.malaga.eu), se ha diseñado una página Web ubicada dentro de la propia página Web del Ayuntamiento de Málaga (www.malaga.eu), en la que se recogen los principales aspectos relacionados con el funcionamiento de esta Red y una amplia información sobre cada uno de los establecimientos adheridos.



La página incluye enlaces con las páginas Web de ACEMA (Asociación de Celiacos de Málaga) y FACE (Federación de Asociaciones de Celiacos de España).

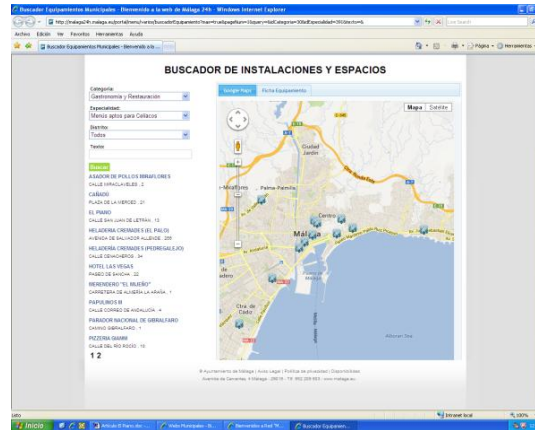
ACEMA:

www.celiacosmalaga.es <<http://www.celiacosmalaga.es>>

FACE:

www.celiacos.org <<http://www.celiacos.org>>

Con la finalidad de favorecer su localización, los establecimientos que forman parte de la Red aparecen georeferenciados en un plano del Municipio. Esta aplicación permite, pinchando sobre cada uno de los establecimientos seleccionados, obtener una amplia información sobre los mismos: imágenes interiores y exteriores, existencia de sistemas de accesibilidad de personas con movilidad reducida, horario de apertura al público, precio medio del menú, teléfono de contacto, dirección de correo electrónico, página Web y la carta de platos adaptados a la Oferta sin Gluten.



7. GUÍA DE LA RED “MÁLAGA SIN GLUTEN”

De manera complementaria a la información suministrada a través de la página Web de la Red, se edita, con periodicidad anual, una guía en papel, donde queda plasmada la información más prioritaria sobre la Red “Málaga sin Gluten” y sobre los establecimientos adheridos a la misma, que se ubican sobre un plano de la ciudad, al objeto de facilitar su localización.

Se ha realizado una primera tirada de 1.000 ejemplares de esta guía, que ha incluido información sobre los 20 establecimientos formalmente adheridos y ha sido repartida a través de las oficinas de Turismo de la ciudad, la Asociación de Celiacos de Málaga (ACEMA) y de los propios establecimientos adheridos.

8. PERTENENCIA A LA RED “MÁLAGA SIN GLUTEN”

Los establecimientos interesados en formar parte de la Red “Málaga sin Gluten”, pueden contactar con el Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento de Málaga y/o con la Asociación de Celiacos de Málaga (ACEMA), que les indicarán los pasos a seguir y les asesorarán en todas las cuestiones que puedan requerir.

Las direcciones y teléfonos de contacto de ambas entidades son:

Servicio de Sanidad y Consumo del Excmo. Ayuntamiento de Málaga:

- Teléfono: **951.927.991**
- Dirección de correo electrónico: **sanidadmunicipal@malaga.eu**



Ayuntamiento de Málaga

Área de Gobierno de Promoción Empresarial y del Empleo

Área de Comercio y Vía Pública

Servicio de Sanidad y Consumo

ACEMA (Asociación de Celíacos de Málaga)

- Teléfonos: **617.380.087 y 952.006.887**
- Dirección de correo electrónico: ***acema@acema.com.es***

Desde julio de 2013, también se puede solicitar la pertenencia a la Red, vía Internet, a través del **SAIC (Servicio de Atención Integral al Ciudadano) del Excmo. Ayuntamiento de Málaga**. Este Servicio permite, a cualquier establecimiento que pueda estar interesado en formar parte de la Red, el tramitar la solicitud de adhesión **de forma presencial**, en cada uno de los puntos considerados como OMAC (Oficinas Municipales de Atención al Ciudadano), o bien **a través de la propia Web municipal**, conociendo con detalle todas las fases del procedimiento de adhesión.