

2021

Memoria de actividades



Asociación de Celíacos de Galicia
(ACEGA)

Carlos Maside 7, 15704 Santiago de Compostela
981 10 44 67 - 679 46 10 03
info@celiacosgalicia.es / www.celiacosgalicia.es

Índice

Introdución	2
Estrutura interna	3
Agradecemento	4
Actividades realizadas	5
Comunicación e difusión	12

Introducción

Este documento corresponde á memoria de actividades do ano 2021 da Asociación de Celíacos de Galicia (ACEGA).

ACEGA é unha entidade de carácter privado, sen ánimo de lucro, creada no ano 1998, e ten como obxectivo fundamental axudar a tódalas persoas afectadas pola Enfermidade Celíaca e a Dermatite Herpetiforme. Agrupa con carácter voluntario a celíacos/as, pais/titores de nenos e nenas celíacos/as e a todos aqueles enfermos cuxo tratamento esixa manter unha dieta sen glute, a fin de tratar as solucións máis idóneas aos problemas de tipo social, psicolóxico e técnico que poden presentarse como consecuencia da súa condición.

A día 31 de decembro de 2021, o número de socios de ACEGA era de 1946, o mesmo día, o número de celíacos na nosa base de datos era de 2130.

Novos socio 140 Baixas 144

Dende a Asociación de Celíacos de Galicia ofrecemos diferentes servizos:

- ✓ Información e recomendacións para levar correctamente unha dieta sen glute.
- ✓ Información sobre alimentos especiais sen glute e puntos de venta.
- ✓ Publicación anual dunha Lista de Alimentos permitidos na dieta dunha persona celíaca, editada por FACE (Federación de Asociacións de Celíacos de España).
- ✓ Publicacións: revista Mazorca, manual do celíaco, receitairos, folletos, dípticos, boletíns, etc.
- ✓ Asesoramento sobre que facer cando se come fóra de casa (escolas, comedores colectivos, restaurantes, etc.)
- ✓ Información sobre axudas sociais e económicas.
- ✓ Actividades de convivencia e encontros entre os asociados.
- ✓ Información sobre os últimos avances científicos da Enfermidade Celíaca.
- ✓ Xornadas científicas dirixidas aos profesionais e a poboación en xeral.
- ✓ Cursos de cociña sen glute.
- ✓ Campañas de sensibilización social nos medios de comunicación.
- ✓ Posta en marcha de campañas coma "Os reis magos cos celíacos", 'A Hostalería cos celíacos'.
- ✓ Relación con firmas comerciais de alimentos, herbolarios e centros de dietética.
- ✓ Relación con hoteis e restaurantes.
- ✓ Relación con organismos públicos e privados (firma de convenios de colaboración).

Estrutura interna

Presidenta: Gloria Bernárdez Beltrán

Secretaria: M.^a Pilar Vence Lodeiro

Tesoureira: Elena Carneiro Pérez

Vogais: Belén Hermoso González, Dámaris Gago Expósito, Eva Posse González, M.^a Carmen Feal López

Equipo técnico

Departamento de Restauración e Seguridade Alimentaria:

- Nuria Colmenero Lama
- Sheila Parga Abuín

Grazas por toda a vosa axuda

Durante o ano 2021 presentaron a súa dimisión dous membros da Xunta directiva de ACEGA. Por problemas de saúde, decidiron que non podían continuar ao fronte da Asociación, pero que sen dúbida seguen acompañándonos e aportando o seu granciño de area para que a enfermidade celíaca se coñeza e estea cada vez máis integrada na sociedade.

Dende ACEGA queremos dar as grazas por todo o que nos axudastes e todo o que aportastes para facer do mundo un mundo máis inclusivo e xusto para todas as persoas.

Grazas a M^{ra} Teresa García Fernández, Presidenta de ACEGA dende a súa fundación.



E grazas tamén a Isabel Sastre Serrano, membro da Xunta Directiva de ACEGA e socia dende a súa fundación.



Foi un pracer loitar cada día polos dereitos do colectivo celíaco da vosa man, e por suposto, seguiremolo facendo xuntos.

Actividades realizadas

Día Nacional do Celíaco

Como non era posible realizar actividades multitudinarias, este ano no Día Nacional do Celíaco fixemos unha campaña a través das redes sociais. Enviamos a todos os socios carteis con frases que escoitamos moitas veces os celíacos e nos dan moita rabia. Con esta campaña, na que os socios subiron as súas fotos coa cara que poñen cando escoitan esas frases, quixemos mostrar que o descoñecemento acerca da celiaquía está aí e que temos que seguir loitando man a man para conseguir que cada vez máis, a xente nos coñeza. Entre todas as fotos enviadas polos socios fixemos varios sorteos gracias ás nosas marcas e establecementos colaboradores.



Obradoiro de cociña

Por mor das restricións sanitarias, non foi posible realizar os obradoiros de cociña presenciais en cada Delegación. Por iso, o Día Nacional do Celíaco, celebrouse un obradoiro en directo a través das nosas redes sociais onde cociñamos croissants sen glute.

Charlas informativas nas escolas

Un ano máis, retomamos as formacións nas escolas para favorecer a integración do colectivo celíaco. Estas charlas formativas van dirixidas dende os nenos ata os adultos.

Exposición "Outra vaca no millo"

27/05 Colexio Virxe da Pena da Sela (O Irixo)

29/10 Colexio da Asunción (Sarria)

Contacontos

27/05 Colexio Virxe da Pena da Sela (O Irixo)

Formación ao profesorado, persoal do comedor e pais

08/10 Colexio Tomás de Lemos, Ribadavia

03/11 Colexio de Oia

16/11 Colexio maior Xelmírez

Formación en institutos a estudantes de ciclos

26/11 Colexio Portovello, Ourense. A estudantes de Ciclo de Educación Infantil

Outras charlas informativas

Certificacións alimentarias

21/12 Formación ELS en Pescanova

Outros

12/04 Centro de desenvolvemento rural Portas Abertas de Verín

I Xornada de Formación e Encontro: Xuntos é máis doado

O sábado 13 de novembro, tivemos unha xornada formativa e de encontro, tanto para socios coma para non socios. A través desta xornada, celebrada na cidade de Pontevedra e que tamén se puido ver en streaming, pretendemos divulgar o significado da enfermidade celíaca para así favorecer a integración do colectivo. Desfrutamos do Dr. Ricardo Fueyo, que nos explicou os efectos psicolóxicos que a enfermidade celíaca pode causar tanto en nenos coma en adultos.



Ademais, escoitamos o testemuño e a experiencia persoal dalgunhas personalidades celíacas coma Olaia Maneiro, cantante de Tanxugueiras, que nos falou de como ás veces, cando vai

actuar, o catering non ten todos os coñecementos que debería acerca da enfermidade celíaca. Lidia Filgueira, creadora de contido de @lidiadisfrutasingluten, expúxonos a súa vivencia sendo celíaca e viaxando por todo o mundo. Beatriz Alcalá, xerente de “La Zapatería del Abuelo”, trasladounos a súa experiencia como xerente dun local que ofrece comida con e sen glute. Laura Piñeiro, creadora de contido de @somoscampistas, explicounos as dificultades que atopaba ao viaxar sendo celíaca e como solventalas, e Luis Penido, piloto de rally e celíaco dende neno, unha posta en valor da evolución que o mundo sen glute sufriu nestes anos.

Aprendemos moito de todos eles e podemos tamén compartir a nosa propia experiencia cos outros asistentes cun café.

Edición e presentación do novo receptorio de cociña

Unha das cousas máis demandadas entre os celíacos son as receitas sen glute, receitas con moito sabor e unha boa textura. É por iso que dente ACEGA, este ano quixemos renovarnos e editamos e publicamos un novo receptorio: “Receitas sen glute con moito gusto” para todos os nosos socios e socias.

Presentouse o 23 de novembro no Hotel Oca Puerta del Camino, en Santiago de Compostela. Á presentación asistiu a Xunta Directiva de ACEGA e os colaboradores, grazas aos cales foi posible a publicación deste receptorio. Enviouse un receptorio para cada socio e séguese entregando aos novos socios, para brindarlle unha axuda á hora de elaborar produtos que é difícil cociñar sen glute.



ACEGA, solidaria con quen máis o precisa

Debido á situación que se viviu na illa da Palma, a Asociación de Celíacos de Tenerife pediu colaboración para facer chegar alimentos sen glute para os celíacos afectados pola erupción do volcán e dende ACEGA non dubidamos en prestarlle toda a axuda que podemos. Puxemos 19 puntos de recollida de alimentos sen glute por toda Galicia para que todos os que quixeran colaborar se achegasen a doar. Ademais, dende ACEGA doamos 500€ en alimentos xunto cos 300€ que decidiron doar algúns socios. Finalmente conseguimos reunir máis de 600Kg de alimentos para os celíacos de La Palma.

Reunións coas administracións públicas

ACEGA mantén regularmente reunións coas diferentes administracións públicas.

Reunión coa Consellería de Educación

Nela tratamos temas como a importancia de difundir información acerca da enfermidade celíaca entre o persoal das escolas, tanto persoal do comedor, coma os profesores. Ademais, quixemos transmitirilles todas as actividades que temos gratuítas dispoñibles para realizar nos colexios.

Reunión coa Consellería de Sanidade

Con Josefina Monteagudo, tratamos temas como a distribución do protocolo de diagnóstico da enfermidade celíaca entre os médicos galegos e a colaboración en diversas accións formativas co SERGAS e o traslado de queixas dos socios acerca do menú sen glute nos hospitais galegos.



Outras reunións oficiais

Asemblea anual de ACEGA

No ano 2021 a Asemblea anual de ACEGA celebrouse o 8 de maio.

Asemblea anual de FACE

Estivemos presentes na Asemblea anual de FACE que se celebrou o 24 de abril de maneira telemática.

Reunións da Xunta Directiva de ACEGA

A Xunta Directiva reúne-se o último martes de cada mes.

Reunións e Seminarios de FACE

- 28/01 Seminario de maquetación de infografías
- 11/02 Seminario sobre cervexa sen glute
- 10/03 Presencia de glute en lentellas
- 23/03 Seminario Analíticas
- 27/04 II Seminario de Certificación Alimentaria
- 14/05 Presentación de protocolos de traballo para Obradores e Fornos Artesáns
- 23/11 Actualización BackOffice FACE
- 29/11 Formación do Proxecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten Free
- 15/12 Actualizacións da app FACEMOVIL

Tamén asistimos ás 13 reunións que se levaron a cabo ao longo do ano co fin de elaborar o plan estratéxico de FACE, o cal define a estratexia conxunta de FACE e as súas asociacións membro para os próximos 4 anos.

Outras reunións e entrevistas

- 25/03 Reunión en Política Social: Dirección Xeral de Familia, Infancia e Dinamización Demográfica

- 19/04 Entrevista en Informativos da TVG para falar da diferenza de prezo da cesta da compra que teñen que sufrir os celíacos
- 22/04 Entrevista en Radio Culleredo
- 13/05 Evento La Alacena Roja en Hotel Oca Puerta del Camino

Delegación de Santiago

A Asociación de Celíacos de Galicia estivo presente no mes de abril na Feira da Saúde do Concello de Ames. En setembro estivemos presentes tamén na I Feira de Actividades do Barrio de Vite. A finalidade era dar a coñecer a asociación e resolver as dúbidas que os asistentes puideran ter relacionadas coa celiaquía e todo o que implica. Estivemos acompañados por outras asociacións de pacientes e múltiples actividades tanto para nenos coma para adultos. No noso caso, fixemos un sorteo dunhas cuncas entre todos os asistentes ao stand de ACEGA.



Colaboramos tamén no Santiago É Tapas, realizando a revisión de todas as tapas sen glute, para asegurarnos que realmente eran aptas para celíacos, e como xurado. Para fomentar a inclusión do colectivo e a elaboración de tapas aptas, entregamos o premio á mellor tapa sen glute.

Delegación de Pontevedra

Co obxectivo de facer de Pontevedra unha cidade máis inclusiva co colectivo celíaco, o 14 de setembro estivemos en O Mercado para ofrecer unha charla formativa para todos os profesionais da hostalaría dos arredores acerca da celiaquía, de como elaborar un menú sen glute e para dar a coñecer o noso proxecto de Restauración en Galicia Sen Glute, no cal os invitamos a adherirse.



Participamos tamén na II Feira da Saúde e Benestar organizada polo Concello de Pontevedra. Esta feira ten como obxectivo dar visibilidade e remarcar o papel importante que xogan as asociacións de pacientes.

Dende ACEGA tivemos un stand para dar información acerca da enfermidade celíaca e a dieta sen glute a todo aquel que se achegase. Ademais, participamos coa colaboración de Via Nai espacio gastronómico nun

showcooking, explicando as claves a ter en conta para cociñar sen glute e libre de contaminación cruzada.

Delegación de A Coruña

Fixemos a revisión de tapas do XVII Concurso de Tapas Picadillo, para comprobar que as tapas que se ofrecen como sen glute son aptas para celíacos. Estivemos presentes na inauguración así coma na entrega de premios.

Delegación de Ourense

Participamos en Sabores de Ourense. Asistimos como xurado á cata das diferentes tapas sen glute e entregamos o premio á mellor tapa apta para celíacos. Actos coma este favorecen a inclusión do colectivo celíaco fomentando a elaboración de tapas aptas.

Delegación de Ferrol

Participamos na I Feira do Voluntariado do Concello de Ferrol, onde estabamos nun stand para resolver as dúbidas de todos os asistentes. Ademais, como actividade, repartimos palomitas aptas para celíacos a todo aquel que se achegase xunto con información acerca da celiaquía, a dieta sen glute e a labor da Asociación de Celíacos de Galicia.



Evolución do Proxecto Restauración en Galicia Sen Glute

Durante o 2021 continuamos coa formación e asesoramento a establecementos hostaleiros e obradores. Esta actividade, que xa leva algúns anos levándose a cabo, é unha das máis importantes de ACEGA e cada ano crece máis. Consiste en proporcionar formación e asesoramento a obradores, , restaurantes, bares, etc. O persoal do departamento de Restauración e Seguridade Alimentaria de ACEGA acude ao local, fai unha revisión do establecemento para comprobar que todo está ben, da unha charla formativa acerca da celiaquía, a dieta sen glute e os coñecementos que deben saber para ofrecer menús aptos para celíacos. Tamén se recollen mostras para facer un control analítico e asegurar que os pratos que ofrecen son libres de glute.

A pesar das restricións debido ao COVID-19, dende ACEGA continuamos coas formacións aos establecementos, que durante este período foron un total de 88 formacións.

Tendo en conta as baixas provocadas pola crise da pandemia, conseguimos rematar o ano con máis de 200 establecementos asesorados pola Asociación de Celíacos de Galicia.



Posto que na anterior Asemblea anual se solicitaron máis locais na zona de Vigo, durante o 2021 incidimos un pouco máis en formar establecementos na cidade olívica.

Este ano tamén levamos a cabo unha campaña a través de redes sociais co fin de promocionar o proxecto de Restauración en Galicia Sen Glute ademais dos nosos establecementos asesorados. A través duns vídeos curtos, os hostaleiros que levan tempo colaborando con ACEGA comentábanos que supuxo para eles entrar a formar parte deste proxecto, fomentando así a adhesión de novos establecementos.

Comunicación e difusión

Dende ACEGA cremos que é importante a comunicación, tanto cos nosos socios coma con toda a xente interesada na enfermidade celíaca. É por iso que contamos con varios canais de comunicación para tentar sempre axudar o máximo posible ao colectivo.

Comunicación directa con ACEGA

Temos para todo o que o necesite dous números de teléfono, 981 104 467 e 679 461 003, este último tamén con Whatsapp dispoñible para resolver dúbidas dentro do noso horario de atención, o cal foi ampliado este 2021 pasando de 15h a 23h á semana. Tamén dispoñemos dun correo electrónico (info@celiacosgalicia.es) para comunicarnos de maneira directa, ademais dos teléfonos das diferentes Delegacións.

Newsletter

Periodicamente, para informar aos socios de todas as novidades e as próximas actividades, comunicámonos a través do correo electrónico. As persoas que non dispoñen de mail, comunícaselle toda a información por correo postal.

Páxina web

En *celiacosgalicia.es* o paciente celíaco e toda a xente interesada nesta patoloxía, pode atopar información acerca da enfermidade celíaca, consellos para realizar unha dieta sen glute correctamente, listado de establecementos asesorados por ACEGA e información sobre a asociación e como asociarse.

Redes sociais

FACEBOOK. Continuamos crescendo e mellorando a nosa comunicación a través desta páxina. Publicitando os novos establecementos asesorados, as nosas actividades e compartindo información de interese e noticias acerca da enfermidade celíaca.

INSTAGRAM. Como en ACEGA queremos estar ao día, neste 2021 estreamos o noso Instagram profesional, o que nos permite ter unha comunicación maior cos xoves e difundir información de interese para o colectivo celíaco ademais das nosas actividades e novos establecementos asesorados. Ademais, tamén nos permite facer algún sorteo entre os nosos seguidores e socios.

ACEGA na prensa



Plato sin gluten de la Tapería Allum de Vigo que colabora con la Asociación de Celiacos de Galicia
© Tapería Allum

📍 Pontevedra

O Mercado acogerá una charla formativa para la correcta elaboración de menús sin gluten

Por Redacción
Miércoles 8 de Septiembre, 2021

El mercado de abastos de Pontevedra acogerá el **martes día 14 de septiembre a las 18:30 horas** una charla dirigida a profesionales de la hostelería y la restauración con la que se pretende dar a conocer los fundamentos para la correcta elaboración de un menú sin gluten.

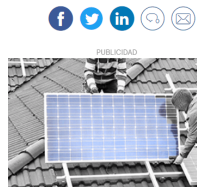
La actividad formativa está organizada por la **Asociación de Celiacos de Galicia (Acega)** en colaboración con la **Concellería de Promoción Económica y Turismo** y se encuadra dentro del [Proyecto Galicia Sin Gluten](#), con el que el colectivo busca que los establecimientos del sector de la hostelería y la restauración puedan ofrecer un menú sin gluten con todas las garantías.

FARO DE VIGO

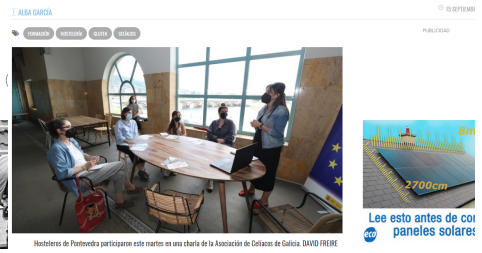
Charla formativa para la correcta elaboración de un menú sin gluten

08/09/21 | 04:01

El Mercado de Abastos de Pontevedra acogerá el martes 14 de septiembre a las 18.30 horas una charla dirigida a profesionales de la hostelería y la restauración con la que se pretende dar a conocer los fundamentos para la correcta elaboración de un menú sin gluten. La actividad formativa está organizada por la Asociación de Celíacos de Galicia (Acega) en colaboración con la Concellería de Promoción Económica e Turismo.



La hostelería se forma para ofrecer a los pontevedreses menús sin gluten



CTVG DIRECTO TVG RG

G24.gal Política Economía Sociedad Deportes Cultura O Tempo

ACEGA recada máis de 600 quilos de alimentos sen glute para os celíacos da Palma

- ACEGA e os socios achegaron 800 euros para mercar produtos sen glute
- Puxéronse 19 puntos de recollida por Galicia onde a xente acudiu a doar



GD #COVID-19 Política Comunicación Sociedade Economía M. Ambiente Ciencia Cultura

Sae do prelo un novo recetario "seguro" e "con moito gusto" de cocina sen gluten

Presentarase o vindeiro martes 23 de novembro en Santiago de Compostela.

Por Galicia Confidencial | Compostela | 22/11/2021 | Actualizada ás 09:25

O novo Recetario de Cocina sen gluten, elaborado pola Asociación de Celíacos de Galicia, darase a coñecer o vindeiro martes 23 de novembro. A presentación terá lugar ás sete da tarde no Hotel "Oca Puerta del Camino" en Santiago de Compostela e ademais da Xunta Directiva de ACEGA estarán presentes todo o equipo participante no recetario, así como algúns Chefs dos Hoteles OCA e Pablo Vila, Director de Alimentación y Bebidas de Hoteles OCA España.



ACEGA presenta o seu novo recetario "Recetas Sen Glute con moito gusto"

20 Novembro, 2021

Me gusta 16



Para su negocio

Se amplía la oferta para celíacos en los restaurantes gallegos

Luego de una infatigable labor que ya lleva más de 30 años, desde la Asociación de Celíacos de Galicia (ACEGA) comienzan a atisbar una luz al final de un túnel donde los afectados por esta enfermedad eran casi literalmente considerados como marginales a la hora de hablar de alimentación.

Gracias a un convenio de colaboración con la Consellería de Política Social de la Xunta de Galicia, esta entidad está llevando a cabo un exhaustivo y extenso plan de formación personalizada en restaurantes y obradores de toda Galicia. Los profesionales de ACEGA acompañan así a los establecimientos en el proceso de adaptación de cartas de sus menús sin gluten que ofrecen a los celíacos. Mediante este ciclo formativo que se lleva a cabo en una jornada y que es absolutamente gratuito, los establecimientos obtienen el sello identificativo de calidad que otorgan conjuntamente ACEGA y la Xunta, que representa una garantía de seguridad alimentaria.

Para ello se realizan formación presencial a todo el personal de los negocios a la par de analíticas periódicas de presencia de gluten. A través de este asesoramiento no solo se publica el local a nivel autonómico sino que sus datos se incorporarán a la app Facemovil, que informa de las novedades a todos los celíacos a nivel nacional.

Los datos en Galicia revelan que ya existen algo más de doscientos restaurantes asociados a ACEGA, que cuenta con un total de 2.000 socios, "lo que representan atender a un total de más de 2.300 familias de afectados en Galicia", reconoce la presidenta de ACEGA, Gloria Bernárdez.

Aunque en Galicia observar en las cartas de sus restaurantes un menú para celíacos aún no es moneda habitual la titular de la Asociación nos comenta que "después de Valencia, Galicia, por la cantidad de afectados es la segunda comunidad que cuenta ya

con más establecimientos con menús para celíacos". Pero no todo lo que reluce... puesto que Bernárdez reconoce que "hay también una pequeña cantidad del sector de la hostelería que "vende" una carta sin gluten pero que en la elaboración de sus alimentos y platos sí se produce lo peor: la contaminación cruzada". De la misma manera, con esa rotundidad, la presidenta afirma que "lamentablemente es real que hay una moda tremenda por la comida sin gluten; por eso nosotros definimos muy bien a los enfermos de los que demandan esta cocina por una cuestión de moda y así se lo hacemos saber al restaurante", enfatiza Gloria Bernárdez, para quien esta última situación es muy perjudicial para los establecimientos que hacen un esfuerzo ingente en adaptarse a una cocina para celíacos como para que la gente seleccione "a gusto" solicitar un plato para celíacos por un tema de moda.

"Nosotros formamos a hosteleros ayudándolos a adaptarse para hacer una gastronomía celíaca, pero que sea de fácil elaboración, rápida y efectiva sin gluten; de esta forma se disminuye también el coste y así el plato es más rentable para el hostelero y menos costoso para el cliente", explica la titular de ACEGA.

Chequeamos entonces a algunos establecimientos de hostelería para conocer la realidad del sector. Pablo Vila, responsable del área de alimentos y bebidas de la cadena hotelera Oca

reconoce que "nosotros tenemos cada vez más demanda de alimentación para celíacos y para ello tenemos destinado un espacio especialmente separado del resto para la elaboración de los menús que ofrecemos para los celíacos", reconoce el hostelero. Aunque todos los establecimientos de la cadena hotelera han adaptado su cocina, estanterías y protocolos para celíacos, Pablo reconoce que "aun en Galicia no hay una oferta de restauración suficiente como para atender toda la demanda de la celiacía". Y



Curso presencial de Acega para restaurantes y obradores sobre la adaptación a los protocolos y la elaboración de menús y alimentos sin gluten



Para su negocio

respecto a los productos alimenticios (que según datos de ACEGA en los últimos tres años triplicaron la oferta existente). Vila apunta que "la industria alimentaria se adaptó y entendió más rápidamente este fenómeno, puesto que actualmente casi el 60% de los productos alimenticios ya no contienen gluten".

A su vez Sergio Delpont, del restaurante O Sendeiro de Compostela afirma que "el 90% e nuestra carta ya no contiene gluten y eso es gracias a los cursos de ACEGA nos hemos concienciado que era necesario darle un lugar a los celíacos"; Sergio explica que lo más complicado de esta cocina son los postres. "Nosotros decidimos realizar todas nuestras producciones de pastelería y carta dulce para celíacos en unas horas determinadas para que no se produzca el cruzamiento tan perjudicial. Y al tratar al celíaco como un comensal más, no como un extraterrestre tal como era hasta hace pocos años, el enfermo lo agradece y mucho; pero por contrapartida te digo que todos aquellos que dicen ser celíacos y solo piden platos de esta cocina por una cuestión de moda (eso lo vemos porque siempre prueban de los otros platos en la mesa) es muy frustrante y daña al sector hostelero porque uno respeta cada detalle del protocolo de estas elaboraciones para que después el "supuesto" enfermo se coma una croqueta afirmando que "por una que pruebe no le pasa nada", en fin, suspira Delpont.

Para Juan Varela, jefe de cocina de La Estación de Loman, un establecimiento ourensano especializado en una gran variedad de hamburguesas "la labor de ACEGA es intachable, funciona muy profesionalmente y nos asesora desde hace años en cuanto a productos sin gluten y nuevos protocolos", expresa y continúa explicando que "hace ocho años cuando comenzamos con el menú sin gluten casi no había productos alimentarios para esta gente pero ahora nos hemos involucrado todos: los restaurantes y la industria alimentaria. Te digo más - continúa Juan- actualmente el 96% de nuestra carta es sin gluten y en breve será el 100% porque estamos convencidos que casi todos los platos se pueden preparar sin gluten".

Pero para culminar pintando este panorama de cómo está la situación de la celiacía hostelero y alimentaria en Galicia es necesario conocer también la opinión de la industria alimentaria. Ramón Núñez, responsable de marketing de la empresa Congalsa reconoce el notable crecimiento de una demanda de alimentos de este tipo. "Te diría que el mercado de productos alimentarios para el hogar como para la hostelería ha crecido hasta los dos dígitos y así debe ser ya que se estima que la gente sensible al gluten ronda el 10% del total de la población en España", explica Núñez. Esta empresa radicada en A Pobra do Caramiñal cuenta desde el año 2015 con una fábrica puramente dedicada a la elaboración de productos sin gluten, donde se elaboran nueve referencias tanto para el canal alimentario como para el foodservice. "Nosotros desarrollamos productos sin gluten que sean fáciles de elaborar para el hostelero, por eso proponemos platos precocinados y ultracongelados que minimizan los riesgos de contaminación cruzada", relata el responsable de marketing. El calamar a la romana, las hamburguesas de pescado o las varitas de merluza son algunos de los platos aptos para celíacos elaborados especialmente por Congalsa para el canal Horeca. ■



Gloria Bernárdez, presidenta de ACEGA, afirma que "Por la cantidad de afectados que tiene, Galicia es la segunda comunidad con más establecimientos de hostelería con menús para celíacos"



Congalsa cuenta con una fábrica en Galicia que desarrolla exclusivamente alimentos sin gluten para el consumidor final y hosteleros, como estas Varitas de merluza