




AGENCIA FOTOGRAFICA

27/05/2009
 © valenciadiario.com
 © eltorrenti.com
 © zoomfocus.com

ENVIAR ESTA PÁGINA A UN
 Indica su e-mail:

Enviar

IMPRIMIR

EL CECOVA DESTACA "LA LABOR DE LA ENFERMERÍA ESCOLAR PARA DETECTAR Y CONTROLAR LA INTOLERANCIA AL GLUTEN EN CENTROS EDUCATIVOS"

La Organización Colegial apoya a asociaciones y colectivos de celíacos p comedores y cafeterías de organismos públicos ofrezcan menús aptos para personas con intolerancia al gluten

El Consejo de Enfermería de la Comunitat Valenciana (CECOVA) destacó hoy, con motivo del Día Nacional del Celíaco, "la importancia de contar con profesionales de Enfermería especializada en los colegios e institutos para detectar y controlar la intolerancia al gluten entre los adolescentes y garantizar la presencia de menús adecuados para los alumnos celíacos en cafeterías y comedores escolares".

El presidente del CECOVA, José Antonio Ávila, explicó que "todavía hay mucho camino por recorrer para garantizar una atención sanitaria adecuada a las personas que sufren esta patología. En este sentido, destacó "la importancia de la Educación para la Salud en edades tempranas para detectar la alteración alimentaria y garantizar que el celíaco podrá desarrollar una vida normal en el entorno escolar con una adecuada vigilancia de su alimentación".

Ávila recordó que enfermeras, nutricionistas y dietistas son los encargados de "asegurar que los comedores de hospitales cuenten con menús adecuados para alimentar a los pacientes celíacos" y pidió la colaboración de las asociaciones de celíacos para que los menús aptos para personas con intolerancia al gluten también estén a su disposición en comedores y cafeterías de organismos públicos, centros escolares, universidades, hospitales, estaciones y aeropuertos.

La ingesta de gluten, una proteína que se encuentra en el trigo, cebada, centeno, espelta, triticale y posiblemente avena, produce una atrofia de las vellosidades del intestino que provoca una mala absorción de nutrientes como proteína, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas. Así, la dieta sin gluten se consigue mediante el consumo de productos naturales como la carne, pescado, frutas, verduras, leche, y productos especiales aptos para celíacos elaborados a partir de harinas de maíz o arroz, y deben evitarse, en principio, los productos manufacturados y manipulados en los que no se tengan garantías de su composición o forma de elaboración.