

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

Jueves, 28 de Mayo de 2009 08:34

administrador



La Organización Colegial apoya a asociaciones y colectivos de celíacos para que 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 especializados en los colegios e institutos para detectar y controlar la intolerancia al gluten entre los niños y adolescentes y garantizar la presencia de menús adecuados para los alumnos celíacos en todas las cafeterías y comedores escolares".

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

Ávila recordó que enfermeras, nutricionistas y dietistas son los encargados de "asegurar que los hospitales cuenten con menús adecuados para alimentar a los pacientes celíacos" y apoyó la petición 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, kamut, triticale y posiblemente avena, produce una atrofia de las vellosidades del intestino que conlleva 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 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 o manipulados en los que no se tengan garantías de su composición o forma de elaboración.