

DOCUMENTO Anexo de registro: 10052022_MOCIÁ2_NCELIAQUÁ?A_PLENOMAYO_2022_signed.pdf	IDENTIFICADORES Número de la anotación: 13940 , Fecha de entrada: 10/05/2022 9:47:00
OTROS DATOS Código para validación: QF264-67RNU-OBCY2 Página 1 de 3	FIRMAS ESTADO NO REQUIERE FIRMAS



Alejandro Caro Manzanero, Concejal Portavoz del **Grupo Político Municipal VOX** del Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes, presenta con el fin de que sea incluida en el orden del día del **Pleno Ordinario**, la presente **MOCIÓN** sobre la **Celiaquía**, para su debate y aprobación, si procede, de acuerdo con la siguiente,

MOCIÓN

Proponer una línea de ayudas, información y concienciación sobre celiaquía en todas las plataformas del Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes para toda la hostelería y/o establecimientos de San Sebastián de los Reyes.

EXPONE:

Según la FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España), la Enfermedad Celiaca (EC) en España, el 1% de la población es celiaca pero lo preocupante es, que hasta un 75% de la población, no sabe que lo es, por lo que detectarlo a tiempo, es muy importante.

Esta enfermedad cuenta con estos **tipos** de celiaquía:

1. **Subclínica o** asintomática
2. Clásica o sintomática
3. Potencial
4. Latente
5. Refractaria

Y cada celíaco cuenta con 3 **grados** de lesión intestinal:

- Grado 1 - infiltrativa.
- Grado 2 - infiltrativa- hiperplásica.
- Grado 3 - destructiva plana, escala que va de menor a mayor gravedad.

Se estima que 1 de cada 71 niños y 1 de cada 357 adultos sufren esta enfermedad. Se caracteriza por un lado "por su forma de presentación" ya que puede aparecer con síntomas digestivos o permanecer latente y sin síntomas hasta el diagnóstico "lo que la convierte en una enfermedad de difícil diagnóstico", según explica el Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas con motivo del Día Nacional del Celíaco, que se celebra el 27 de mayo.

Dependiendo del tipo y grado, hay quienes sienten leves molestias, pero en cambio, otras sufren de fuertes dolores abdominales, hinchazón, náuseas, brotes de dermatitis herpetiforme, diarreas, cansancio, fatiga, dolor de cabeza, migrañas, mareos... y otras, incluso llegar a tener que ser hospitalizadas si la intoxicación ha sido severa.

Es decir, la celiaquía es un trastorno autoinmune, causada por la ingesta de gluten, que hace que, cuando las personas celíacas ingieren esta proteína, las vellosidades del intestino delgado se dañen, pudiendo llegar a atrofiarse y en algunos casos, desaparecer completamente.

Ser celíaco sin diagnosticar, puede tener consecuencias peligrosas para el individuo, ya que puede causar depresión, infertilidad o diabetes, entre otras enfermedades más graves. La información y detección de la misma, puede evitar empeorar la lesión intestinal y, por tanto, no agravar la enfermedad.

Grupo Municipal Vox
Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes
Casa Consistorial
Tel.: 91 659 71 00
voxsanse@ssreyes.org

DOCUMENTO Anexo de registro: 10052022_MOCIÁ¿NCELIQUÁ?A_PLENOMAYO_2022_signed.pdf	IDENTIFICADORES Número de la anotación: 13940 , Fecha de entrada: 10/05/2022 9:47:00
OTROS DATOS Código para validación: QF264-67RNU-OBCY2 Página 2 de 3	FIRMAS ESTADO NO REQUIERE FIRMAS



El gluten que está presente en distintos cereales -entre otros, trigo, cebada, centeno, espelta, triticale y, muy probablemente, avena- y sus productos derivados, hace que el día a día de estas personas y sus familiares, sea realmente complicado.

No obstante, según el [Reglamento Europeo \(UE\) N° 1169/2011](#) "es obligatorio que aparezcan todos los ingredientes que se encuentren dentro de los 14 alérgenos de declaración obligatoria, entre los que se encuentra el gluten y los cereales que lo contienen", Más fiable para los celíacos es el [Reglamento Europeo \(UE\) N° 828/2014](#) -que entró en vigor en 2016- que afina algo más, pues regula las menciones "sin gluten" (**no más de 20 partes por millón**) y "muy bajo en gluten" (**que no contengan más de 100 partes por millón**). Los alimentos que presenten esta última etiqueta no podrán ser consumidos por alguien con enfermedad celiaca.

Este reglamento es engañoso, porque solo obliga tanto en el etiquetado como en restauración a declarar el gluten en origen, pero **no las trazas que pueda contener debido a la contaminación cruzada**. Este hecho perjudica mucho la vida de los celíacos, en especial, a la hora de comprar alimentos procesados. Si un producto no indica nada, no lo puedes consumir",

Se trata de una patología que corresponde a una enfermedad crónica intestinal y que a pesar de no haber ningún registro de todos los diagnosticados por celiaquía, debido a la protección de datos, en nuestro país se diagnostican en torno a 4.000 nuevos casos, con un total de **más de 500.000 personas en España que padecen enfermedad celiaca** y que, cerca del 75%, aún no lo sabe.

El único tratamiento posible es **dieta estricta sin gluten** y sin transgresiones durante toda la vida. Evitar la ingesta de gluten es vital para **prevenir daños en el intestino**.

Cada año, se presenta un informe de precios que recoge una comparativa de productos alimentarios básicos para una dieta saludable, en el que la **diferencia** de precios entre una cesta de la compra con y sin gluten va desde el **166% hasta el 268%** en productos tan básicos como unas magdalenas o simple pan de molde.

La diferencia mensual entre una compra sin gluten y una con gluten alcanza los 75,89 euros, que **anualmente** pueden llegar a ser de hasta **845,20€** según el informe.

Ya sea a la hora de elegir un restaurante, un hotel para pasar las vacaciones o un comercio en el que realizar la compra, las personas celiacas son las que deciden a cuál se irá teniendo en cuenta si ofrecen opciones seguras y asesoradas. Es importante destacar que una persona celiaca nunca acudirá sola y llevará consigo a su familia, amigos, compañeros de trabajo, etc. Estos establecimientos no solo reciben a la persona celiaca, reciben a todo su entorno y eso es garantía de éxito para quienes deciden apostar por el colectivo. Por este motivo también, la intención de proponer nuestro municipio como un lugar sensibilizado con las familias que cuentan con un celiaco en su entorno.

En San Sebastián de los Reyes hay alrededor de 1800 personas celiacas diagnosticadas, eso, sin estimar el 75% que aún no lo saben y sin tener en cuenta sus núcleos familiares, que siempre serán potenciales de dietas sin gluten, ya que, por norma, ese núcleo familiar, suelen mantener una dieta sin gluten.

Grupo Municipal Vox
Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes
Casa Consistorial
Tel.: 91 659 71 00
voxsanse@ssreyes.org

DOCUMENTO Anexo de registro: 10052022_MOCIÁ¿NCELIQUÁ?A_PLENOMAYO_2022_signed.pdf	IDENTIFICADORES Número de la anotación: 13940 , Fecha de entrada: 10/05/2022 9:47:00	
OTROS DATOS Código para validación: QF264-67RNU-OBCY2 Página 3 de 3	FIRMAS	ESTADO NO REQUIERE FIRMAS



En nuestro municipio contamos con “Ybarras” o Alemany, dos de los mejores obradores sin gluten de toda la zona norte de Madrid. También tenemos un restaurante libre de gluten como “Nicontrigonisinti”. Promover una sinergia entre obradores y restaurantes, facilitando así la posibilidad de ofrecer platos libres de gluten a un celíaco, sería del todo un avance para este colectivo.

Por lo tanto, creemos firmemente que la **hostelería** también es un territorio que facilitando información suficiente como para poder manipular y cocinar platos sin gluten o simplemente con la garantía de no caer en contaminación cruzada en sus cocinas, se ampliaría, la posibilidad a los celíacos salir a comer con mayor facilidad por nuestro municipio, ya sean vecinos o visitantes.

Es necesario destacar, que **aumento en el gasto destinado a la adquisición de la cesta de la compra de 17,61€ a la semana, 70,43 € al mes, y de 845,20 € al año, en relación con otros consumidores.**

Todos los operadores alimentarios ya están obligados a informar sobre los alérgenos presentes en sus productos e identificarlos adecuadamente, pero esto no les obliga a tener productos sin gluten, cosa que, con la presente propuesta, queremos que nuestro municipio, como ya se hace en otros del territorio nacional, se está haciendo ya.

ACUERDO

1. Instar al equipo de gobierno a realizar campañas informativas en hostelería, colegios y centros de salud para informar a los vecinos sobre la celiaquía, así como, detectar la enfermedad, contando para ello con asociaciones de hosteleros, empresarios, etc.
2. Motivar mediante líneas de ayudas a la hostelería del municipio, para poder cumplir escrupulosamente las medidas sanitarias que se exigen para poder cubrir la oferta de esa parte de población afectada por esta enfermedad, creando y realizando menús exclusivamente sin gluten.
3. Contemplar dentro de las ayudas a familias en riesgo de exclusión o en situación social sensible, una línea, para paliar en la medida de lo posible, el incremento de precio en la cesta de la compra, si alguno de sus miembros tiene la enfermedad.
4. Instar al equipo de gobierno, a incluir en su página web del ayuntamiento, la relación de restaurantes y puntos de hostelería, que cumplen con esta cualidad y oferta, así como especificar las partes por millón que hay en sus harinas y productos para evitar contaminaciones a celíacos con alto grado de lesión intestinal.

En San Sebastián de los Reyes, a del 2022

Firmado por CARO MANZANERO ALEJANDRO -
***5949** el día 09/05/2022 con un
certificado emitido por AC FNMT
Usuarios

Grupo Municipal Vox
Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes
Casa Consistorial
Tel.: 91 659 71 00
voxsanse@ssreyes.org

Página 3 de 3