



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Serunion Educa sirve más de 60.000 menús sin gluten en sus comedores escolares

Serunion Educa sirve más de 60.000 menús sin gluten en sus comedores escolares

Viernes, 27 de mayo 2022

Con motivo del Día Nacional del Celíaco (27 de mayo), Serunion Educa servirá más de 60.000 menús sin gluten a todos los niños y niñas, tengan o no enfermedad celíaca, de los comedores escolares que gestiona por todo el país.

Esta iniciativa, que la compañía lleva ya más de diez años celebrando, persigue familiarizar a los escolares sobre la enfermedad celíaca y sensibilizarles sobre la importancia de seguir una dieta equilibrada y, especialmente, sin gluten para quienes padecen esta enfermedad, que afecta a alrededor del 1% de la población. Siempre siguiendo las recomendaciones nutricionales de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), con quien la compañía mantiene una colaboración de más de diez años.

La Enfermedad Celíaca (EC) es una patología multisistémica con base autoinmune provocada por el gluten y prolaminas relacionadas, en individuos genéticamente susceptibles, y se caracteriza por la presencia de una combinación variable de manifestaciones clínicas dependientes del gluten, anticuerpos específicos de EC, haplotipos HLA DQ2 o DQ8 y enteropatía.

Como en años anteriores, Serunion Educa también llevará a cabo en estos centros educativos varias actividades lúdicas de divulgación sobre la enfermedad celíaca, dirigidas a los estudiantes de educación infantil y primaria. Este año, como novedad, las delegaciones de Levante de Serunion junto a la Asociación de Celíaco de la Comunidad Valenciana (Acecova) han dado un paso más en este apoyo a la integración de los niños y niñas afectados de enfermedad celíaca en los centros escolares con la campaña 'Igualando la diferencia'. A lo largo de este curso escolar 2021/2022, Acecova y Serunion han compartido muchas jornadas de formación para los profesionales de los servicios de cocina y monitores con el objetivo de atender, integrar y mejorar la calidad de vida de los niños y niñas afectados de enfermedad celíaca y sus familias.

Además, **Maidor Pellejero**, responsable de nutrición de Serunion, ha participado en el último podcast de la *Associació Celíacs de Catalunya*, en el que ha explicado cómo se trabaja en Serunion para el colectivo celíaco, *"para nosotros es importante, como primera premisa, que coman sin gluten, pero también que coman saludable. Si garantizamos que hay un equilibrio nutricional y se respetan todos los grupos de alimentos en el menú basal, también vamos a asegurar que las personas que coman sin gluten cuenten un menú saludable y equilibrado nutricionalmente. Por eso siempre intentamos respetar el mismo menú con sus respectivas adaptaciones. Otra forma de hacerles sentir integrados y que los demás se sensibilicen con la enfermedad es que se sienten todos juntos, teniéndoles siempre identificados, pero nunca separándolos de los demás compañeros"*.

Noticias Relacionadas

- [Serunion cierra un acuerdo con Flax & Kale para ofrecer productos veganos a sus clientes](#)
- ['Más local y ecológico, mejor para el planeta', nuevo plan de Serunion en los colegios de Gijón](#)
- [Serunion elabora junto al chef Ricardo Temiño un menú especial para pacientes de hospitales](#)
- [Serunion consolida su posición en la gestión de los servicios VIP en los aeropuertos de España](#)