



Comercio, Vía Pública y Fomento de la Actividad Empresarial

## EL AYUNTAMIENTO ACOGE LA ASAMBLEA ANUAL DE LA RED 'MÁLAGA SIN GLUTEN' CON MOTIVO DEL DÍA DE LA ENFERMEDAD CELÍACA

La web de la Red <https://singluten.malaga.eu/> ofrece información sobre establecimientos adheridos, esta enfermedad y formación

16/05/2024.- El Ayuntamiento de Málaga ha albergado hoy la celebración de la asamblea anual de la red 'Málaga Sin Gluten' con motivo de la conmemoración del Día de la Enfermedad Celíaca hoy 16 de mayo. Con motivo de esta efeméride, se han llevado a cabo iniciativas divulgativas, al objeto de difundir la Red 'Málaga sin Gluten' y concienciar y sensibilizar a la población malagueña y distintos sectores profesionales del campo de la hostelería, restauración y alimentación sobre la enfermedad celiaca. Entre ellas, la instalación, estos días, de material gráfico en vehículos de líneas de autobuses en colaboración con la EMT, en las Juntas Municipales de Distrito, los Centros de Servicios Sociales, los Mercados Municipales y en los puntos del SAIC (Servicio de Atención Integral al Ciudadano). Asimismo, hoy se ha ubicado una banderola conmemorativa en la puerta principal del Ayuntamiento en colaboración con ACEMA (Asociación de Celiacos de Málaga).

Durante la Asamblea, se ha informado sobre la memoria de actividades de la Red, así como las vías de comunicación con el Servicio de Sanidad y Consumo del Consistorio. También se ha dado a conocer los nuevos establecimientos adheridos en el último año, así como aquellos que han renovado los compromisos de adhesión.

La Red "Málaga sin Gluten", integrada por el Ayuntamiento, a través del Área de Comercio, Vía Pública y Fomento de la Actividad Empresarial, y la Asociación de Celiacos de Málaga (ACEMA), está compuesta actualmente por 78 establecimientos. Desarrolla un programa de seguimiento y control de los mismos, con la verificación de la idoneidad de los procesos de elaboración y manipulación de los menús sin gluten y la aplicación del test de detección rápida de gluten. También se llevan a cabo programas formativos a personal de cocina y sala de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión y de otros colectivos con especial relevancia en el campo de la elaboración y manipulación de los menús sin gluten, como es el caso del alumnado de las escuelas de hostelería.

Cuenta con una web <https://singluten.malaga.eu/> en la que ofrece información sobre los establecimientos adheridos, los pasos y procedimientos para unirse a la misma, documentación sobre la enfermedad celíaca y formación al respecto.

