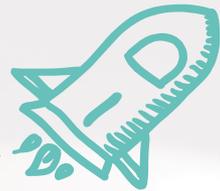


IMMUNITAS VERA
Associació Catalana d'Al·lèrgies Alimentàries



Tareas y desafíos de una Asociación de afectados por alergias a alimentos

Immunitas Vera, Asociación Catalana de Alergias Alimentarias.

Somos una **organización de pacientes** sin ánimo de lucro constituida en el año 2002 por iniciativa de un grupo de familias afectadas por alergia a alimentos.



PODEMOS

AYUDAR

Nuestro objetivo fundacional
es la mejora de la calidad de vida
de todas las personas con alergia a alimentos.



01. SOCIEDAD

Proporcionamos **acogida y apoyo** a las personas de diagnóstico reciente. **Información, formación y/o recursos** para manejo de la alergia a alimentos. **Acompañamiento** del trayecto vital. **Representación** ante administraciones públicas y entidades privadas.



Soporte y formación para aprender a manejar la alergia a alimentos.



Recursos necesarios que permiten superar dificultades y hacer más fácil el día a día.



Sensibilizar, concienciar, reivindicar para que se conozca más la alergia a alimentos.

Más de **17 millones** de personas en Europa padecen alergia alimentaria. De estas, **3,5 millones** tienen menos de 25 años.





01. EDUCACIÓN

Queremos conseguir una **escolarización segura e inclusiva** de todo el alumnado, estableciendo **protocolos** de acogida y de manejo de la alergia a alimentos en la escuela y comedor escolar.



Impartimos **formación** en centros educativos para personal docente y no docente



Facilitamos **herramientas y recursos** disponibles para toda la comunidad escolar



Mediamos, establecemos puentes entre familias y educadores.



03. EMPRESA

Colaboramos con empresas de catering, de restauración y manipuladores de alimentos.



Asesoramos e impartimos formación.



Aportamos nuestra **visión** y **experiencia** como colectivo.



Buscamos en las empresas relacionadas **el compromiso** con las personas afectadas



04. INSTITUCIONES

Aportamos, como representantes de nuestro colectivo, **proposiciones en iniciativas legislativas relacionadas con la AA**. Fomentamos el conocimiento público de la enfermedad alérgica.



Colaboramos con instituciones públicas, sociedades científicas y organismos internacionales.



Presionamos para que se legisle de acuerdo con las necesidades de las personas afectadas.



Pretendemos **influir** en las instituciones públicas dando a conocer los problemas que nos afectan y reivindicando soluciones.



DESAFÍOS

Detrás de toda la literatura médica y científica sobre la alergia alimentaria; de las estadísticas, tratados, manuales y guías sobre este tema; de la lucha de las organizaciones de pacientes para hacer visible el colectivo de personas con alergia alimentaria; y detrás de las palabras y de las cifras están nuestros pequeños y nuestras pequeñas.

PROBLEMÁTICA

Desafíos: la seguridad alimentaria

Para poder evitar los alimentos que nos producen alergia es necesario identificarlos correctamente.



RIAC UE 1169/2011

Reglamento sobre Información Alimentaria (RIAC) quiere conseguir un alto nivel de protección de la salud y garantizar el derecho a la información, sin inducción al error, de forma clara y fácil de entender.

RD 126/2015

Información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y los envasados por los titulares del comercio al por menor



Desafíos

01.

La lista de alérgenos

- La lista de alérgenos de declaración obligatoria (14) no incluye alérgenos que son prevalentes en nuestra zona: ej. rosáceas, legumbres, piñones, etc.

02.

Las Trazas

- La ley no obliga a etiquetar trazas.
- La ley no impide el sobreetiquetado preventivo: «Puede contener trazas de...» «Contiene trazas de...» «Elaborado en una fábrica que utiliza...» Las empresas siguen criterios distintos para etiquetar las trazas.





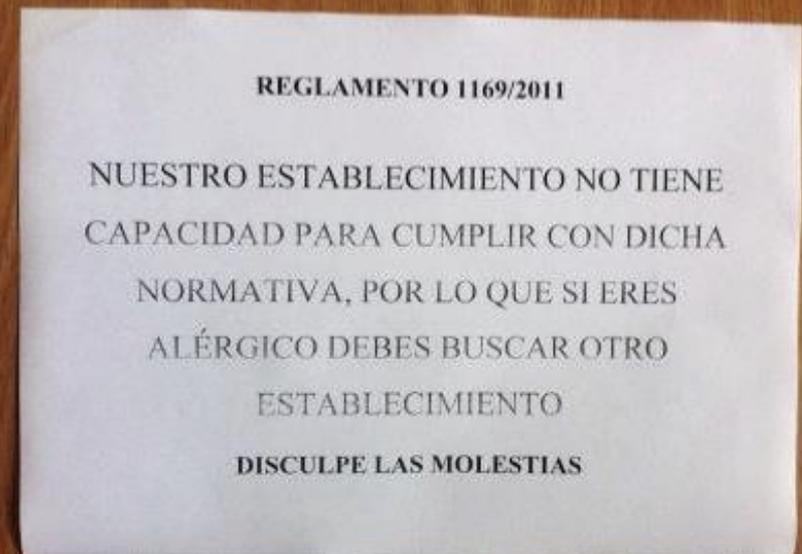
Desafíos

03.

La información alimentaria (RD 126/2015)

- permite muchas formas de información, incluso oral.

- El personal puede no estar formado en la elaboración, manipulación y presentación de los platos.
- Se recurre a comunicar que no hay productos "sin alérgenos« (aunque no sea legal).



Desafíos

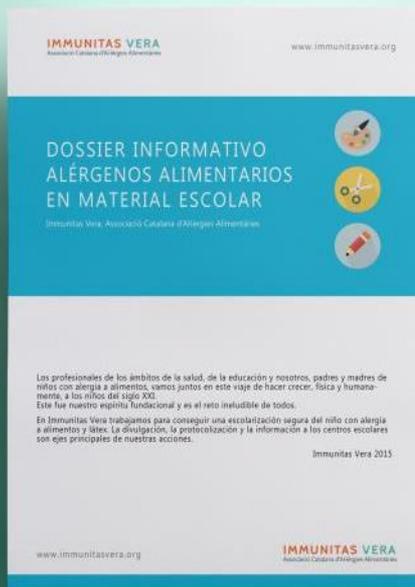
04. El etiquetado de los medicamentos

Insuficiente normativa sobre etiquetado de alérgenos alimentarios.

05. El etiquetado de los cosméticos

Ninguna normativa contempla el etiquetado de alérgenos alimentarios.





Desafíos

06. Etiquetado de material escolar

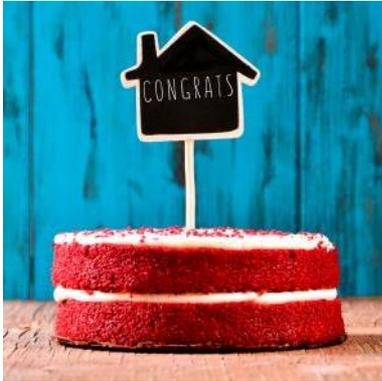
Falta legislación sobre el etiquetado de alérgenos alimentarios en material escolar.

Ejemplo: la caseína se utiliza en la tiza como aglomerante para compactarla y que reduzca la emisión de polvo.



Conclusiones: la seguridad alimentaria

La única manera de evitar una reacción alérgica es evitar la causa que produce la reacción.



1.

La etiqueta constituye un elemento imprescindible de seguridad alimentaria

2.

Debemos disponer de información completa sobre la composición de los alimentos para poder escoger los productos y eliminar el riesgo de sufrir una reacción adversa.

Conclusiones: la seguridad alimentaria

La única manera de evitar una reacción alérgica es evitar la causa que produce la reacción.



3.

Las personas afectadas por AA vivimos en constante alerta y nos arriesgamos a sufrir reacciones de diversa gravedad.

4.

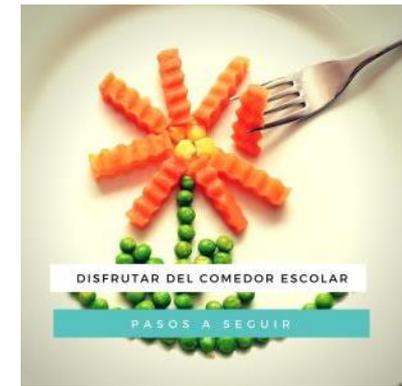
Queda mucho camino que recorrer en lo referente a legislación

5.

La ley no puede cubrir todos los aspectos necesarios. Hace falta conocimiento y concienciación sobre AA.

Desafíos: la escolarización

Al ser la AA una enfermedad predominantemente pediátrica, uno de los ámbitos más problemáticos es la escuela. La escolarización es el inicio de la socialización del niño en un medio diferente al familiar.



01. ¿Socializar?

Falta de información.
La escuela es un nuevo entorno que desconoce la alergia y sus consecuencias, y que utiliza, muchas veces, la **comida como un medio más de socialización.**

02. ¿Prevenir?

Falta de protocolos.
Aunque se regula el comedor escolar se dejan de lado todas las demás circunstancias en que se consume comida: cumpleaños, fiestas, patio...

03. ¿Incluir?

La comida en el aula:

- pone en riesgo la salud del alumnado con AA.
- Supone entrar en conflicto con otras familias.
- Favorece el aislamiento.
- Tiene repercusiones psicológicas y de inclusión.

04. El comedor escolar

RD 126/2015
La empresa de catering, la cocina colectiva, o la de un comedor escolar que elabore menús sin alérgenos debe ser consciente de la responsabilidad adquirida.

Desafíos: La salud

Necesidades, reivindicaciones, complicidades...



01. Alergólogos/as

Faltan especialistas en la sanidad Pública.



02. Nutricionistas

Necesitamos Dietistas-Nutricionistas.



03. Hospitales seguros

Necesitamos un entorno con más seguridad.



04. Compromiso

Empatía, complicidad humanización de la salud.



España, con más de 46 millones de habitantes, necesitaría al menos 920 especialistas para garantizar una correcta atención y, en la actualidad, cuenta con menos de 800 alergólogos.

ALERGÓLOGO



Se entiende por alergólogo la especialidad médica que comprende el diagnóstico, diagnóstico y tratamiento de la patología producida por reacciones inmunológicas, especialmente en estas áreas:

IMMUNITAS VERA
Associació Catalana d'Al·lèrgies Alimentàries

**#apoyo
#formación
#aprendizaje**

**Para el manejo
de la alergia a
alimentos**

**#recursos
#conocimientos**

**Para superar
dificultades y ser
un paciente
empoderado.**

Immunitas Vera es Social

www.immunitasvera.org | info@immunitasvera.org



¡Síguenos! ¡Comparte! ¡Recomiéndanos!

