

RESUMEN

1º SEMINARIO DE GASTRONOMÍA PARA CELÍACOS EN LA HOSTELERÍA ANDALUZA

Los días 25 y 26 de febrero se ha celebrado en Sevilla, el 1º Seminario formativo “Gastronomía para Celiacos en la Hostelería Andaluza”, encuadrado en el ciclo formativo y divulgativo establecido por la Fundación Idehs sobre “Accesibilidad Gastronómica”, para el curso 2007-2008.

Este seminario ha sido **Organizado por la Fundación IDEHS – investigación y desarrollo de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla - en colaboración con la Asociación Provincial de Celíacos de Sevilla, y patrocinado por la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, y la Denominación de Origen Estepa.**

La presentación del Seminario la realizó Doña Laura M^a Gómez, responsable de Proyectos de la Fundación IDEHS, y Doña M^a Carmen Vázquez, local de Dietas de la Asociación Provincial de Celíacos de Sevilla. Ambas hicieron hincapié de la aportación a la mejora de la “calidad social” en la vida de un celiaco, de iniciativas como éstas, en las que dichas entidades, estaban plenamente satisfechas de participar. También destacaron alguno de los objetivos del Seminario, como son:

- Que los profesionales de hostelería reciban los conocimientos necesarios sobre la celiacía y su tratamiento.
- La importancia que tiene para los celiacos un menú libre de gluten y la seguridad alimentaria y gastronómica, de los establecimientos en que se sirven estos menús.
- Crear menús aptos para celíacos con riqueza y variedad gastronómica y sin riesgo para el cliente.
- Trazabilidad y celiacía.

El acto inaugural del Seminario corrió a cargo de Don Francisco Obregón, Delegado Provincial de Turismo, Comercio y Deporte de Sevilla. El cual hizo una introducción de la problemática que tienen los celiacos, en cuanto a su acceso y disfrute con seguridad de la restauración andaluza y de la hostelería en general. Destacando la importancia, que tiene para el Sector hotelero andaluz y para el turismo, acciones formativas como éstas, que ponen en valor el potencial humano y profesional de cuantas personas trabajan en él.

El Seminario ha tenido una gran acogida por parte de los profesionales de la restauración andaluza, contando con 22 asistentes que procedían de Restaurantes, Hoteles y Catering de diferentes puntos de Andalucía; los cuales han convivido durante esos dos días en la Fundación IDEHS recibiendo formación y compartiendo experiencias e inquietudes que han enriquecido a todos.

Los ponentes participantes en el Seminario desarrollan su actividad profesional en el Instituto Hispalense de Pediatría, en la Asociación Provincial de Celíacos de Sevilla, en Paradores Nacionales y en la Escuela Superior Hostelería de Sevilla. Y éstos fueron:

- ➔ Don Alfonso Rodríguez Herrera (Médico-pediatra del Instituto Hispalense de Pediatría), con la ponencia “Enfermedad Celíaca: Cuando Comer es una Amenaza.....”.
- ➔ Doña M^a Carmen Vázquez Alférez (Diplomada en Enfermería, Educadora-terapéutica de la Unidad de Celíacos), con la ponencia “Dieta Exenta de Gluten: El porqué y para qué de la Dieta “.
- ➔ Don Armando Martínez Álvarez (Diplomado en Enfermería y Empresario de hostelería), con la ponencia “Gastronomía y Celíacos Fuera del Ámbito Familiar “.
- ➔ Doña Isabel Felipe Tablado (Grupo Paradores), con la ponencia “El Celíaco en Paradores“.
- ➔ Doña Juana Hernández Barranquero (Profesora del área de Higiene y Salud Alimentaria, y del área de Gestión de Restauración de Colectividades de la Escuela Superior Hostelería de Sevilla), con la ponencia “Gestión de Proveedores, Contaminación Cruzada y los Celíacos “.
- ➔ Don Javier García Pereda (Responsable de Tecnología de los Alimentos en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla), con la ponencia “Sabor Seguro“.
- ➔ Don Pablo Gómez San Miguel (Jefe de Pastelería de la Escuela Superior Hostelería de Sevilla), con la ponencia “Nuevas Tecnologías, Nuevos Sabores, Nuevas Texturas“.

Los puntos a destacar de cada una de las ponencias han sido:

- **Don Alfonso Rodríguez Herrera**, en su exposición “Enfermedad Celíaca: Cuando Comer es una Amenaza.....”. Mostró a los asistentes de una forma clara y precisa que es la Celiaquía y cuál es el efecto que causa en el organismo humano el gluten, así como la influencia de otros factores como los genéticos y ambientales.

Describió la destrucción de las vellosidades intestinales, que son las que absorben los nutrientes, y describió qué consecuencias se derivan de esta anomalía, con una breve introducción a las distintas patologías asociadas a este proceso. También hizo referencia a las tendencias actuales en la detección de la Celiaquía y tratamiento, la población que se ve afectada, con una clara tendencia en aumento en la población adolescente y adulta.

Los asistentes satisfechos con la información-formación adquirida, tomaron una clara conciencia de lo que puede afectar a un comensal, el gluten en la composición de sus menús.

- **Doña M^a Carmen Vázquez Alférez**, en su la ponencia “Dieta Exenta de Gluten: El porqué y para qué de la Dieta “; trató de la importancia de la dieta

para los celíacos, dado que hasta la fecha es el único tratamiento efectivo para aliviar que no curar la sintomatología que produce el gluten en el organismo humano; explicó que la dieta exenta de gluten es para toda la vida y que pequeñas trazas de esta proteína en los alimentos ingeridos causan daños a veces irreversibles y no siempre detectados a tiempo, pues no dan la cara de forma inmediata.

Marcó las pautas de una dieta sin gluten y algunas medidas a tomar para evitar la contaminación de los alimentos exentos de gluten con otros que sí lo tienen. También habló de lo que supone para un celíaco el salir a comer, cenar o tapear a un establecimiento y las inseguridades que éstos les transmiten, por el desconocimiento que habitualmente tiene el personal de la enfermedad celíaca.

- **Don Armando Martínez Álvarez**, trató en su exposición “Gastronomía y Celíacos Fuera del Ámbito Familiar”, la problemática de los celíacos desde un punto de vista empresarial.

Mostró a los asistentes su experiencia, no solo como persona relacionada con la Asociación de Celíacos de Sevilla, sino como empresario hostelero. Explicó cómo él mismo afrontó el reto y qué ha supuesto en la evolución de su empresa, la satisfacción de esta demanda social, a la hora de plantear servicios de catering para eventos familiares, empresariales y sociales en general.

Habló de la fidelidad de “estos comensales”, y de lo mucho que aportaban los mismos a la rentabilidad de la empresa en general, pues no hay que plantearse solo el “celíaco” y la problemática que esto da, a la organización de las cocinas, sino a sus acompañantes y de la satisfacción que produce al grupo, el poder disfrutar de un menú apto para todos y con seguridad.

- **Doña Isabel Felipe Tablado**, desarrolló la ponencia “El Celíaco en Paradores”, en la que mostró la puesta en marcha y evolución del programa de “Paradores para Tod@s: Plan de accesibilidad Universal”, que llevan a cabo en sus 92 establecimientos, repartidos por toda la geografía española, en colaboración con FACE (Federación Asociaciones Celíacos de España).

Fue desgranando el proyecto desde su planteamiento, fases de implantación, problemáticas planteadas y soluciones aportadas, así como gama de servicios y cartas ofertadas, tanto para adultos como para público infantil, formación al personal e implicación del mismo.

También aportó pictogramas formativos-informativos sobre los productos sin gluten y de pautas de actuación para elaborar una cocina segura y sin gluten en la preparación, elaboración y servicio. Además aportó una Guía de Buenas Prácticas en Atención al Cliente en Cocina y en Comedor, al igual que todo el cronograma de actuaciones del Plan de Accesibilidad Universal.

- **Doña Juana Hernández Barranquero**, a través de “Gestión de Proveedores, Contaminación Cruzada y los Celíacos”, hizo llegar a los asistentes, la importancia que tiene una buena gestión de Proveedores, incluida su homologación y la trazabilidad de los alimentos. Más aun cuando se trata de productos dirigidos al consumo de comensales celíacos, a los

que afectan microscópicas trazas de gluten y los alimentos comercializados a nivel europeo, dado que estos en un 80% de los casos contienen gluten.

Otros puntos tratados y compartidos con los asistentes fueron la contaminación cruzada, incluyendo la gestión de alérgenos y calidad total, el sistema APPCC, junto a los procesos de recepción, almacenamiento y conservación, así como las técnicas culinarias, servicio al comensal o limpieza de utensilios y equipos, que si son importantes para la seguridad alimentaria en general de cualquier establecimiento hotelero, lo es más aún en el caso que se elaboren y sirvan dietas o menús sin gluten.

Resumiendo su exposición en que “todos los eslabones de la *cadena* alimentaria tienen un papel y una responsabilidad para conseguir la seguridad alimentaria con satisfacción al comensal celiaco”.

- **Don Javier García Pereda**, con su ponencia “Sabor Seguro“, presentó las técnicas de modificación de atmósferas como un “**Plus**” **higiénico y sensitivo en la restauración para celíacos**.

Explicó y mostró los diferentes tipos de atmósferas protectoras y de envases empleados en tal menester: bolsas de conservación que garantizan temperatura de -40°C ; bolsas de cocción resistencia térmica extrema $\leq 121^{\circ}\text{C}$ y bolsas retráctiles para cocción (retracción con forma del producto).

También desarrolló los fundamentos y normas básicas de conservación, junto con los sistemas paralelos para conservar higiénica y organolépticamente los alimentos de aplicación general, pero muy en particular a menús, platos y alimentos para celíacos.

Siguió con las cocciones indirectas, inmediatas y las dobles cocciones, profundizando en la cocina al vacío, técnica de cocción a temperaturas menores (45°C - 85°C) al “Baño María controlado” (RONER) u Horno de vapor. Así como las ventajas que aporta este tipo de cocción al vacío:

- Técnica higiénica y productiva, evitamos contaminaciones cruzadas
- Respeto por los nutrientes, no hay “desnaturalizaciones” (vitaminas)
- Reducción pérdida de peso, de desecación y pérdidas de grasa (foie)
- Acción sobre el colágeno según temperaturas alcanzadas, 54°C contracción por calor, 60°C - 85°C formación de gelatina, $>100^{\circ}\text{C}$ evaporación agua, produce dureza.

Insistiendo en la aportación que hacen estas nuevas tecnologías al mundo de la restauración siempre que se respeten los principios de seguridad alimentaria, y como se pueden aplicar a la producción de alimentación para celíacos, mejorando con ello no solo la variedad de los productos a consumir sino lo que es más importante la “seguridad” de no trazas de gluten.

- **Don Pablo Gómez San Miguel**, trató “Nuevas Tecnologías, Nuevos Sabores, Nuevas Texturas”, de una forma práctica e interactiva, elaborando diferentes platos y combinando para ello, distintas tecnologías como por ejemplo cocción al vacío y tradicional.

Preparó platos novedosos, variados en presentación y composición, apetitosos gastronómicamente y seguros, no solo en el modo y técnicas de prepararlos, sino por los ingredientes utilizados destacando el amaranto y la quinoa, cereales sin gluten, no muy conocidos pero que dan sorprendentes resultados.

Los platos preparados y presentados fueron:

- Torto de Maíz, con Salteado de Verduras Crujientes y Huevo al Aroma de Pimentón
- Meloso de Amaranto con Manchego
- Lomo de Bacalao a baja temperatura, con Verduras y Emulsión de Hierbas Aromáticas
- Sopa de Fresas con Plátano Caramelizado

Facilitó la participación de los asistentes con sus preguntas y sugerencias.

En Sevilla a 5 de Marzo de 2008