



Grupo político municipal  
Ayuntamiento de Torrejón de Ardoz

torrejonmasmadrid@gmail.com  
Tlf: 91 678 91 75 / 79

## MOCIÓN QUE PRESENTA EL GRUPO MUNICIPAL MIXTO MÁS MADRID TORREJÓN PARA TOMAR MEDIDAS DE CONTROL Y PREVENCIÓN DEL TABAQUISMO

A los efectos de someter al Pleno Ordinario de acuerdo con la Ley 7/1985 de 2 abril reguladora de las Bases de Régimen Local, así como el ROM, se presenta para su debate y aprobación la siguiente

### MOCIÓN

#### EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La celiaquía es una condición médica que impone estrictas limitaciones alimentarias a quienes la padecen, afectando significativamente en su vida diaria. Los niños celíacos, en particular, enfrentan desafíos únicos al intentar participar en actividades cotidianas y de ocio, debido a la escasa información y a la falta de opciones seguras en muchos establecimientos. Es un deber de las instituciones reconocer el derecho de todos nuestros ciudadanos, especialmente los niños, a disfrutar de una vida plena y sin restricciones innecesarias, así como de mejorar la inclusión, seguridad y bienestar de las personas celíacas, asegurando que tengan acceso a una información clara y a un entorno libre de riesgos para su salud.

Sin embargo, la desinformación es tal que la población no distingue entre comida sin gluten y apta para celíacos. Según el Protocolo para el Diagnóstico Precoz de la Enfermedad Celíaca publicado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en mayo de 2018, la celiaquía se define como un trastorno sistémico de base inmunológica, causado por la ingesta de gluten y otras proteínas afines, que afecta a individuos genéticamente susceptibles. El gluten es un conjunto de proteínas presente en el trigo, el centeno, la cebada y la avena, así como sus híbridos y derivados. Es muy utilizado en la industria alimentaria y está presente en una gran variedad de alimentos procesados.



**Grupo político municipal**  
Ayuntamiento de Torrejón de Ardoz

torrejonmasmadrid@gmail.com  
Tlf: 91 678 91 75 / 79

Durante muchos años la celiaquía se ha definido como una intolerancia permanente al gluten y el único tratamiento que existe actualmente para la Enfermedad Celíaca es realizar una dieta estricta sin gluten y sin transgresiones durante toda la vida ya que el consumo de pequeñas cantidades de gluten genera daños a nivel intestinal en pacientes con Enfermedad Celíaca a pesar de que sean asintomáticos. Esto significa que una persona celíaca tiene que eliminar totalmente el gluten de su dieta, por lo que el desayuno, comida y cena deberá ser exento de gluten en cualquier ámbito, ya sea en casa, en el colegio o en el trabajo, lo que no es tarea fácil, ya que gran cantidad de alimentos disponen de la proteína del gluten en su composición.

No son solo los alimentos clásicos que contienen harinas de trigo como el pan, pastas o alimentos de repostería sino gran variedad de alimentos en los que el gluten forma parte de su composición como son embutidos, salchichas, cremas, sopas, tomate frito, prácticamente cualquier producto elaborado, medicamentos, pasta de dientes, etc.

Para una persona que padece celiaquía, todo esto convierte el hacer la compra en una verdadera tarea detectivesca con lupa incluida, en la búsqueda del temido ingrediente en los etiquetados, que por desgracia todavía no son todo lo claros que debieran. La Unión Europea, consciente de esta problemática, introdujo el Reglamento (UE) nº 1169/2011 donde establece que los productos alimenticios envasados deben tener en el etiquetado información sobre los alérgenos en la lista de ingredientes, apareciendo éstos destacados tipográficamente o indicando "contiene" y el alérgeno en cuestión. Algunos supermercados sensibles con la enfermedad están etiquetando sus productos con el indicativo "SIN GLUTEN" de forma bien visible para facilitar así la compra.

Desde el 13 de diciembre de 2014, todo operador alimentario está obligado a informar sobre los alérgenos presentes en sus productos mediante un sistema que permita identificarlos claramente. Lo que significa que restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, supermercados, tiendas de alimentación, comedores colectivos y, en general, todo establecimiento que ofrezca productos



Grupo político municipal  
Ayuntamiento de Torrejón de Ardoz

torrejonmasmadrid@gmail.com  
Tlf: 91 678 91 75 / 79

envasados o sin envasar deben informar sobre la presencia de alérgenos. Aunque en los establecimientos deban informar al respecto, no significa que tengan que disponer de productos sin gluten, por lo que muchos productos, por ejemplo, el pan, un alimento considerado de primera necesidad, es bastante difícil encontrarlo en panaderías, restaurantes o bares.

Las personas celiacas están muy restringidas a la hora de comer fuera de su entorno, viéndose en la mayoría de ocasiones ante la imposibilidad de consumir alimentos en establecimientos de restauración de forma segura. Cuando salen a desayunar, comer o cenar fuera de casa, suelen planificar previamente dónde van a hacerlo ya que si salen "a la aventura" puede que no encuentren ningún establecimiento donde puedan comer. Además, no es suficiente cocinar con ingredientes sin gluten, sino que se debe seguir un sistema de gestión del gluten en cocina para evitar que los platos con ingredientes sin gluten sean contaminados durante el proceso de elaboración y llegue a los consumidores con trazas de gluten.

Pero estos no son los únicos problemas que se presentan ante las personas celiacas. Aunque afortunadamente cada vez hay más productos específicos sin gluten al alcance de la comunidad celiaca, estos suelen tener precios mucho más elevados que sus equivalentes sin gluten, en ocasiones más del doble, lo que es un problema importante sobre todo en familias con menos recursos económicos. Según el informe de precios sobre productos específicos para personas celiacas realizado por la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) en 2023, se puede concluir que una familia con una persona celiaca entre sus miembros, que tenga un patrón alimentario con aporte de 2.000 a 2.200 calorías por día, tendrá un incremento estimado en la adquisición de la cesta de la compra de 11,23 euros a la semana, lo que supone 44,92 euros al mes y cerca de los 540 euros al año, en relación con otra familia que adquiera productos con gluten. Las estimaciones realizadas han sido calculadas teniendo como premisa que exista una única persona celiaca en el núcleo familiar, por lo que a mayor cantidad de integrantes del núcleo familiar que



**Grupo político municipal**  
Ayuntamiento de Torrejón de Ardoz

torrejonmasmadrid@gmail.com  
Tlf: 91 678 91 75 / 79

padezcan enfermedad celiaca, mayor será el gasto destinado a la compra de productos sin gluten, situación que suele ser común dado el componente genético de la celiacía.

Por todo lo expuesto, el Grupo Municipal Más Madrid Torrejón propone a la aprobación del Pleno del Ayuntamiento los siguientes

### ACUERDOS

#### Instar al Gobierno municipal a:

- 1. Elaborar Campañas informativas:** Lanzar campañas en colegios, establecimientos de restauración y entre los ciudadanos sobre la celiacía, especialmente en las Escuelas Infantiles Municipales, para mejorar la detección precoz y el seguimiento de una dieta exenta de gluten en los niños afectados.
- 2. Realizar una Guía para la gestión del gluten en restauración:** Crear una guía que asegure que el personal que manipula y elabora alimentos esté adecuadamente formado para evitar contaminaciones cruzadas.
- 3. Promover la Red Torrejón Sin Gluten:** Estudiar la implementación de esta red mediante una campaña de concienciación, formación y el desarrollo de un mapa de establecimientos hosteleros que ofrezcan opciones gastronómicas adaptadas a las necesidades de las personas con intolerancia al gluten.
- 4. Instaurar un Sello distintivo para establecimientos:** Desarrollar un sello distintivo que los comercios alimentarios, bares y restaurantes puedan mostrar para que las personas celiacas identifiquen fácilmente los lugares donde pueden consumir productos sin gluten de manera segura.
- 5. Diseñar un Mapa de establecimientos sin gluten en la web municipal:** Publicar en la página web municipal un mapa con los restaurantes, cafeterías y tiendas de alimentación que ofrezcan productos sin gluten.



Grupo político municipal  
Ayuntamiento de Torrejón de Ardoz

torrejonmasmadrid@gmail.com  
Tlf: 91 678 91 75 / 79

**6. Fomentar Menús sin gluten en jornadas gastronómicas:** Fomentar la inclusión de menús sin gluten en eventos gastronómicos como la Ruta de la Tapa, Ruta de la Cuchara, Fiesta de la Cerveza, Fiestas Populares, etc.

**7. Incluir Requisitos en pliegos de contratación:** Incluir en las convocatorias de pliegos de contratación de actividades de ocio que los alimentos ofrecidos sean aptos para celíacos y que su elaboración garantice la seguridad de consumo.

**8. Ofrecer Ayudas de manutención:** Ofrecer ayudas de manutención para mantener la dieta sin gluten a familias con recursos escasos y/o en riesgo de exclusión.

**9. Establecer Convenio con la Asociación de Celíacos de Torrejón de Ardoz (A.C.T.A):** Establecer un convenio para la supervisión, formación y desarrollo de las distintas actividades y festejos del municipio, facilitando una participación normalizada de la población celíaca.

**Instar al Gobierno de la Nación a:**

- 1. Promoción de la calidad de vida de las personas celiacas:** Implementar políticas más activas para facilitar y promover la dieta sin gluten.
- 2. Reducción del IVA de los productos sin gluten:** Abogar por una reducción del IVA de los productos sin gluten y proporcionar ayudas para el desarrollo de la industria sin gluten.

Ruth Grass

Concejala Portavoz del Grupo Mixto Más Madrid Torrejón