

## ¿Cómo mejorar la situación de los usuarios del servicio de turismo del IMSERSO que conviven con enfermedad celiaca?

Actualmente **un 20% de los nuevos diagnósticos de enfermedad celiaca se dan en personas de más de 60 años** (Protocolo de Diagnóstico Precoz, Grupo de trabajo del Ministerio de Sanidad, 2018). En diferentes ocasiones, estos pacientes se han puesto en contacto con FACE para trasladarnos la situación de vulnerabilidad en la que se encuentran ya que son muchos los centros de día, residencias de mayores o viajes organizados que no cuentan con opciones sin gluten.

Los pacientes celiacos que se ven en esta situación **se sienten desprotegidos**. Creen que **no son visibles** ni creíbles por quienes organizan estas actividades y servicios **y en muchos casos por no molestar cometen trasgresiones y no siguen la dieta sin gluten de forma estricta, poniendo en peligro su salud. Ya que cabe recordar que sufren una enfermedad crónica de carácter autoinmune.**

Actualmente, durante los viajes del IMSERSO, a estos usuarios no se les suele garantizar menú sin gluten en los hoteles o balnearios donde están alojados, dependiendo en la mayoría de las ocasiones de la buena voluntad de los trabajadores. En muchos casos no disfrutaban de ese menú ya pagado previamente y van a restaurantes a la carta para evitar trasgresiones en la dieta, con el sobrecoste que ello conlleva y los trastornos a los familiares y amigos que les acompañan.

Desde FACE pensamos que existen distintas opciones que podemos abordar para trabajar esta situación de una forma conjunta y transversal con el objetivo de garantizar la seguridad de las personas celiacas que hacen uso de las ofertas de los viajes durante todo el tiempo que se encuentren en los mismos. Esto se puede lograr a través de varias líneas de trabajo que habrá que desarrollar en profundidad, como son:

- **Proteger a los usuarios celiacos** evitándoles cambios de hotel a última hora o permitiéndoles escoger hoteles en los que existan disponibles opciones que garantizan una dieta sin gluten segura.
- Facilitar a los usuarios del servicio el apoyo necesario para poder **asegurar que van a encontrar opciones sin gluten disponibles** durante toda su estancia, incluyendo las comidas en ruta y durante las excursiones.



- Contemplar en las condiciones de los hoteles y restaurantes que colaboran con el IMSERSO la **obligatoriedad de ofrecer opciones sin gluten seguras para el colectivo.**
- **Facilitar a FACE y las asociaciones de celiacos que la integran, los listados de hoteles y restaurantes que colaboran con el IMSERSO** promoviendo su inclusión en la red de establecimientos asesorados en el proyecto FACE Restauración Sin Gluten/Gluten-Free con el fin de mejorar así la calidad del turismo y del servicio del IMSERSO a través del tercer sector.

Desde el Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de FACE nos ponemos a su disposición para desarrollar las líneas de trabajo planteadas de forma conjunta para poder mejorar la calidad de vida de las personas celiacas mayores de 65 años que hacen uso de este tipo de servicios.

