



Trabajo Fin de Grado

Conocimientos y actitudes hacia la
Enfermedad Celiaca en docentes de
Educación Infantil y Primaria

Autora

Noelia Carrascón Díaz

Director

Dr. Ricardo Fueyo Díaz

CURSO 2016/2017
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN.
CAMPUS DE HUESCA

ÍNDICE

1.	RESUMEN	4
2.	JUSTIFICACIÓN.....	6
3.	INTRODUCCIÓN.....	6
3.1	Definición y epidemiología enfermedad celiaca.	7
3.2	Sintomatología y trastornos asociados.....	9
3.3	La dieta sin gluten.....	13
3.4	El alumno celiaco en el centro de Educación Infantil y Educación Primaria.....	17
3.4.1	Legislación.	17
3.4.2	Dificultades alumnado durante la escolarización.....	19
3.4.3	Protocolos existentes	20
3.4.4	Integración y adaptaciones	21
4	OBJETIVOS	23
	OBJETIVO 1: Estudiar los conocimientos y actitudes de los docentes de Educación Infantil y de Educación Primaria hacia la enfermedad celiaca.	23
	OBJETIVO 2: Realizar una propuesta de recomendaciones para la acogida del alumno celiaco en Educación Infantil.....	23
	OBJETIVO 3: Realizar una propuesta de proyecto para trabajar la enfermedad celiaca en el aula de infantil.....	23
5	METODOLOGÍA.....	24
5.1	Participantes y muestreo.	24
5.2	Panel de expertos.	24
5.3	Materiales.....	24
5.4	Tratamiento estadístico.	25
5.5	Cuestiones éticas.....	25
6	RESULTADOS	25
7	DISCUSIÓN.....	38

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

8	PROPUESTA DE RECOMENDACIONES PARA LA ACOGIDA DEL ALUMNO CELIACO EN EDUCACIÓN INFANTIL	42
9	PROPUESTA DE PROYECTO PARA TRABAJAR LA ENFERMEDAD CELIACA EN EL AULA DE INFANTIL.....	44
10	CONCLUSIONES.....	65
11	REFERENCIAS	66
12	ANEXOS	71

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

Título (en castellano): Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria

Title (in English): Knowledge and attitudes towards the Celiac Disease in teachers of Early Childhood and Primary Education.

- Elaborado por Noelia Carrascón Díaz.
- Dirigido por Ricardo Fueyo Díaz
- Presentado para su defensa en la convocatoria de diciembre del año 2017.
- Número de palabras (sin incluir anexos): 15982

1. RESUMEN

Actualmente en nuestra sociedad son muy comunes las intolerancias y alergias alimentarias. Este hecho se traslada a las aulas, por lo que es frecuente encontrar alumnos alérgicos o intolerantes. Por ello, la escuela debe responder correctamente y garantizar que el centro escolar es totalmente seguro. Hay que dotar a los docentes de las herramientas suficientes para abordar este tema, aportándoles información, conocimientos y recomendaciones de actuación con estos alumnos.

En este trabajo se ha hecho una revisión bibliográfica de investigaciones actuales sobre la “Enfermedad Celiaca”, en adelante EC, haciendo referencia a las definiciones que han aportado diferentes autores, a su sintomatología y a posibles trastornos asociados a ella.

Para tener una visión más real sobre este tema, se realizó una encuesta a 52 docentes para evaluar los conocimientos de la enfermedad y de actuación en el aula con alumnado celiaco. También se han confeccionado unas recomendaciones de actuación y una propuesta de proyecto basado en 12 sesiones para su posible aplicación en un aula de segundo ciclo de Educación Infantil.

Los resultados de la encuesta realizada han sido desfavorables en cuestión de conocimientos sobre la EC. Tras el análisis, se ha encontrado que hay muchos conceptos que deberían ser manejados correctamente por un profesional de la educación y que, sin embargo, no lo son en muchos casos. En cuanto a las actitudes frente a la EC, la mayoría están a favor de trabajar en el aula las alergias e intolerancias con sus alumnos.

Las conclusiones de la realización de este “Trabajo Fin de Grado” son, en primer lugar, la falta de contenidos sobre la EC en la formación universitaria de magisterio. Además, se ha evidenciado la importancia de que los centros de Educación Infantil y de Educación Primaria sean un ámbito seguro y libre de gluten para los alumnos diagnosticados con esta enfermedad y, por ello, los docentes deben de estar informados y formados sobre este tema.

ABSTRACT:

Currently, in our society, intolerances and food allergies are very common. This fact is transferred to the classrooms, so it is usual to find allergic or intolerant students. Therefore, the school must respond correctly and ensure that school is a completely safe environment. Teachers must be provided with sufficient tools to address this issue, with information, knowledge and action recommendations for these students.

In this work, a literature review of current research on "Celiac Disease", hereinafter EC, was made, referring to definitions made by different authors, its symptoms and possible disorders associated with this disease.

In order to have a more real vision on this topic, a survey was made to 52 teachers to evaluate their knowledge about the disease and how they would act in the classroom with celiac students. Some action recommendations and a project proposal based on 12 sessions was also prepared for its possible application in a second cycle of Early Childhood Education classroom.

Results of the survey carried out were unfavorable in terms of knowledge about EC. After the analysis, it was found that there are many concepts that should be handled correctly by an education professional and, however, these concepts are not known enough in many cases. Regarding the attitudes towards the CE, most of the respondents are in favor of working in the classroom about allergies and intolerances with their students.

The conclusions of this "Final Degree Project" are, first of all, the lack of content about the EC in the university education of teaching. In addition, it has been shown that it is important that Early Childhood and Primary Education centers must be a safe and gluten free environment for students diagnosed with this disease and, therefore, teachers must be informed and trained on this subject.

PALABRAS CLAVE

Enfermedad celiaca, celiaquía, alumnos, escuela, enfermedad, docentes, intolerancia.

2. JUSTIFICACIÓN

Se ha visto necesario realizar esta revisión bibliográfica actual para conocer los estudios de la EC y estudios en niños y jóvenes celiacos.

La escuela debe ser segura para todos aquellos alumnos con enfermedades crónicas, como es la EC. Este hecho se debe abordar desde el centro escolar aportándoles información a los profesores acerca de la enfermedad y también dándoles una serie de recomendaciones de actuación con alumnado celiaco.

Estas herramientas pueden ser: formación específica de la EC durante los estudios de Magisterio, cursos de formación permanente específicos de alergias e intolerancias, y cursos que puedan ofrecer tantos las asociaciones de celiacos de las comunidades autónomas como desde la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE).

3. INTRODUCCIÓN

Hasta hace relativamente poco, unos 20 años, la enfermedad celiaca era considerada como una patología rara, limitada a Europa y que afectaba principalmente a niños (Green y Cellier, 2007).

El centro escolar es uno de los principales ámbitos en los que se encuentran los niños más horas al día, por ello la EC en la escuela debe ser abordada correctamente por todas aquellas personas responsables del menor: docente, monitor del comedor, monitores de extraescolares, etcétera. Hay que recordar que las alergias e intolerancias alimentarias están muy presentes en la actualidad.

Existe mucha literatura sobre la EC, desde publicaciones de investigaciones médicas y científicas hasta artículos en revistas de divulgación y libros especializados. Hay que destacar que las publicaciones en revistas científicas, presentan un vocabulario con una gran carga técnica o médica, que se ha intentado adecuar al utilizado en la especialidad de magisterio. En este punto, habría que recalcar que hay escasas publicaciones que abarquen esta temática en niños o jóvenes, y que este hecho fue una de las motivaciones para la realización de este proyecto.

3.1 Definición y epidemiología enfermedad celiaca.

Para dar comienzo y comprender qué es la EC, podemos encontrar multitud de definiciones, que han ido cambiando a lo largo del tiempo según se ha avanzado en los conocimientos sobre ella. Se han seleccionado en este apartado sólo algunas de ellas, ordenadas cronológicamente, para mostrar también los avances médicos en su comprensión:

En 1888, Samuel Gee fue pionero en la investigación de la EC, describiendo los síntomas y apuntando correctamente el lugar donde se producía la molestia del enfermo, el intestino delgado y, aunque no pudo demostrarlo, fue un gran avance ya que hasta entonces no se sabía de dónde venía este malestar. A partir de ese momento se comenzó a considerar la EC como un malestar crónico causado por una lesión de la mucosa del intestino delgado apareciendo un síndrome malabsortivo (Ortigosa del Castillo, 2008).

La EC se diagnóstica como una enfermedad crónica, afectando al aparato digestivo. Una de sus características es que se tiene una intolerancia permanente al gluten ocasionando una lesión de la mucosa del intestino delgado y apareciendo habitualmente en personas que están predispuestas genéticamente (Rostom et al., 2004).

La EC es un trastorno sistémico, más que una enfermedad localizada exclusivamente en el tubo digestivo. Las personas genéticamente susceptibles pueden tender a padecer lesiones autoinmunes tanto en el intestino, como en hígado, páncreas, tiroides, articulaciones, útero, corazón y otros órganos (Rewers, 2005)

En el año 2012 hubo una modificación sustancial de la definición de la EC que fue publicada en la edición de enero del 2012 del Journal of Pediatric. La definición de EC en el siglo XXI se refiere a “Un trastorno sistémico mediado por el sistema inmune, inducido por el gluten y otras prolaminas relacionadas, en individuos genéticamente susceptibles, y caracterizada por la presencia de manifestaciones clínicas variables, anticuerpos celiacos específicos (...) Se caracteriza por la presencia de una variedad de manifestaciones clínicas dependientes de la ingestión de gluten”. (Husby et al., 2012)

Posteriormente, en 2013 se definió la EC como “una alteración sistémica de carácter autoinmune, desencadenada por el consumo de gluten y prolaminas relacionadas, que aparece en individuos con predisposición genética principalmente antígenos leucocitarios de histocompatibilidad (HLA), caracterizada por la presencia de una combinación variable de diversas manifestaciones clínicas dependientes del gluten.” (Polanco, 2013)

Recientemente se consensuó que los pacientes intolerantes al gluten se pueden agrupar en dos grupos, en pacientes asintomáticos y pacientes sintomáticos, presentando la clásica sintomatología o la no clásica. (Ludvigsson et al., 2013)

A la vista de todas estas definiciones, la mayoría de los autores e investigadores coinciden en que es una enfermedad crónica y que la única manera para que la persona que padece esta intolerancia pueda llevar una vida normal sin malestar, es la retirada total del gluten de la dieta. También apuntan a que es una enfermedad con predisposición genética.

Una de las pruebas médicas para la detección de una posible EC sería con un hemograma (análisis de sangre) ya que es una herramienta sencilla y poco invasiva para el diagnóstico de la EC, tanto en la edad infantil como en la adulta (Suárez Díaz, Mosteiro Díaz, y Rodrigo, 2012).

Otra de las pruebas médicas principales son las biopsias intestinales ya que son más determinantes que los hemogramas, todavía sigue siendo necesaria para el diagnóstico de muchos pacientes con EC, particularmente aquellos con formas de presentación atípica y genotipos HLA diferentes a DQ2 y DQ8 (Tamara, 2016).

Se detalla en la tabla 1 las formas clínicas que presenta la EC (Coronel Rodríguez, Espín Jaime, y Guisado Rasco, 2015). Existen cinco tipos: la clásica y la paucimonosintomática presentan síntomas intestinales y extraintestinales y los resultados de los tres tipos de pruebas médicas son positivas. Por otra parte las formas clínicas silente, latente y potencial pueden ser asintomáticas pero darían positivo en al menos una de las pruebas.

Tabla 1. Formas clínicas de la EC (Coronel Rodríguez et al., 2015)

<i>Formas clínicas</i>	<i>Síntomas</i>	<i>Test serológico</i>	<i>Pruebas genéticas</i>	<i>Biopsia intestinal</i>
<i>Clásica</i>	Intestinales/ Extraintestinales	Positivos (*)	Positivas	Positiva
	Intestinales/ Extraintestinales	Positivos (*)	Positivas	Positiva
<i>Pauci- monosintomática</i>				
<i>Silente</i>	Asintomática	Positivos	Positivas	Positiva
<i>Latente</i>	Asintomática/ Sintomático	Positivos (*)	Positivas	Normal/ aumento de LIE (***)
<i>Potencial</i>	Asintomática	Negativos (**)	Positivas	Normal

(*) Test serológico positivos, pero a veces negativos

(**) Test serológicos negativos, pero a veces positivos

(***) LIE: Linfocitos intraepiteliales

Respecto a la epidemiología de la EC, se han publicado gran cantidad de estudios con distintos resultados. De forma global, la EC tiene una prevalencia de 1,7% en población sintomática y 0,75-1,2% en población asintomática (Felipe Moscoso y Rodrigo Quera, 2016). En España algunos autores han encontrado la proporción de la EC en niños que es de 1:118 (Castaño et al., 2004) y otros de 1:220 (Cilleruelo Pascual et al., 2002), lo que abarca porcentajes entre 0.85% y 0.45 % respectivamente.

3.2 Sintomatología y trastornos asociados

La EC produce gran cantidad de síntomas que pueden ayudar a detectar la EC de forma precoz. En la tabla 2 se recogen las manifestaciones previas al diagnóstico de la EC, pudiéndose dividir las manifestaciones en menores o mayores (Felipe Moscoso y Rodrigo Quera, 2015).

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

Tabla 2. Manifestaciones menores y mayores, previas al diagnóstico de la EC (Felipe Moscoso y Rodrigo Quera, 2015).

<u>Manifestaciones menores</u>	<u>Manifestaciones mayores</u>
<p>Pacientes con molestias transitorias, inespecíficas o aparentemente no relacionadas, como:</p> <ul style="list-style-type: none">- Dispepsia- distensión abdominal- alteraciones leves del tránsito intestinal- anemia de causa no precisada- fatiga aislada- hipertransaminasemia de causa no precisada- infertilidad- alteraciones neurológicas centrales y periféricas- osteoporosis- talla baja- defectos del esmalte dental- dermatitis herpetiforme	<p>Pacientes con evidentes síntomas de malabsorción:</p> <ul style="list-style-type: none">- diarrea- esteatorrea- baja de peso <p>Otras características de malnutrición como:</p> <ul style="list-style-type: none">- calambre- tetania- edema periférico debido a alteraciones electrolítica e hipoalbuminemia

En el año 2013 se consensuaron los Criterios de Oslo, que describen una serie de síntomas gastrointestinales y extradigestivos. Estos se añadieron a las manifestaciones clásicas que se atribuían a la EC tradicionalmente hasta la fecha. Con el fin de aumentar las probabilidades de detección de la EC. Los nuevos síntomas se denominaron síntomas “no clásicos”. En la tabla 3 se refleja un listado de los síntomas clásicos y no clásicos (Ludvigsson et al., 2013).

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

Tabla 3. Síntomas clásico y no clásicos (Ludvigsson et al., 2013).

<i>Síntomas clásicos</i>	<i>Síntomas no clásicos</i>	
	<i>Gastrointestinales</i>	<i>Extradigestivos</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Diarrea crónica - Distensión abdominal - Desnutrición - Pérdida de peso 	<ul style="list-style-type: none"> - Dispesia - Dolor abdominal recurrente - Vómitos recurrentes - Síndrome de intestino irritable - Otros síntomas digestivos 	<ul style="list-style-type: none"> - Anemia ferropénica - Osteoporosis - Hipertransaminasemia - Insuficiencia pancreática exocrina - Dermatitis herpetiforme - Amenorrea, abortos e infertilidad - Otros síntomas extradigestivos

En el mismo año los autores Pérez-Aisa y González-Bárcenas, (2013) realizaron conjuntamente la siguiente tabla describiendo síntomas, situaciones clínicas, y patologías tanto en niños como en adultos en las que se debería evaluar una posible EC (tabla 4).

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

Tabla 4. Relación síntomas, situaciones clínicas y patologías (Pérez-Aisa y González-Bárcenas, 2013).

Niños y adultos que presenten cualquiera de los siguientes signos o síntomas	Niños o adultos con cualquiera de estas situaciones clínicas	Niños o adultos con cualquiera de las siguientes patologías
<ul style="list-style-type: none"> - Diarrea crónica o intermitente - Retraso de crecimiento o de desarrollo - Síntomas gastrointestinales persistentes o de causa no aclarada incluyendo náuseas o vómitos y dispepsia - Astenia prolongada - Dolor abdominal cólico y/o hinchazón (distensión) de carácter recidivante - Pérdida de peso súbita o inesperada - Anemia ferropénica u otros estados de anemia “inespecífica” 	<ul style="list-style-type: none"> - Enfermedad tiroidea autoinmune - Dermatitis herpetiforme - Síndrome de intestino irritable - Diabetes mellitus tipo I - Familiares de primer grado 	<ul style="list-style-type: none"> - Enfermedad de Addison - Estomatitis aftosa - Miocarditis autoinmune - Púrpura trombocitopénica crónica - Defectos de esmalte dental - Depresión o trastorno bipolar - Síndrome de Down-Turner-Williams - Epilepsia con o sin calcificaciones - Fracturas con traumatismo mínimo - Enfermedad ósea metabólica/densidad mineral ósea reducida - Linfoma

Con respecto a los trastornos asociados, según Ortigosa (2013), se debe ofrecer estudiar a todos los niños y adolescentes con los siguientes signos y síntomas, que no hayan podido ser justificados por otra causa:

- Diarrea crónica o intermitente
- Retraso del crecimiento, pérdida de peso
- Trastornos menstruales: retraso en la pubertad, amenorrea
- Anemia ferropénica
- Náuseas o vómitos, dolor abdominal crónico, distensión abdominal, estreñimiento crónico
- Dermatitis herpetiforme
- Hipertransaminasemia
- Fatiga crónica

- Estomatitis aftosa de repetición
- Fracturas por traumatismos leves/ osteopenia/osteoporosis

Respecto a los grupos de riesgo que son susceptibles de poder padecer la EC según el mismo autor: familiares en primer grado de un paciente con EC, padecer diabetes Mellitus tipo I, Síndrome de Down, tiroiditis autoinmune, déficit selectivo de inmunoglobulina A (IgA), hepatitis autoinmune, Síndrome de Turner o Síndrome de Williams (Ortigosa, 2013).

3.3 La dieta sin gluten

Se entiende por “gluten” una fracción proteínica del trigo, el centeno, la cebada, algunas variedades de avena y sus híbridos o sus derivados, que es insoluble en agua y en 0,5M cloruro de sodio (NaCl), definición basada en el Reglamento (CE) No 41/2009 de la comisión del 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten (2009).

Como especifican Comino et al., (2011), el gluten está presente en diferentes cereales como el trigo (*Triticum aestivum*), centeno (*Secale cereale*), espelta (*Triticum spelta*), kamut (*Triticum turgidum*), triticale (*Triticum spp x Secale cereale*) y algunas variedades de avena (*Avena sativa*).

A primera vista, parece que esto no debiera ser un problema, ya que el gluten sólo está en estos cereales y sus variedades, como por ejemplo la cebada. Pese a esto, al estar en un mundo globalizado e industrializado las personas con intolerancias o alergias, deben tener mucho cuidado, ya que en cualquier envase de comida pueden aparecer trazas del producto al que tienen alergia o intolerancia.

Méndez et al (2015) proporciona una lista de alimentos sin gluten, alimentos que pueden contener y prohibidos para las personas intolerantes al gluten (tabla 5).

Trabajo Fin de Grado

“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

Tabla 5. Lista de alimentos libres de gluten, alimentos que pueden contener gluten y alimentos que contienen gluten (Méndez et al 2015)

<i>Alimentos libres de gluten</i>	<i>Aquellos que por naturaleza no contienen gluten, pero pueden llegar a incorporarlo por el proceso tecnológico o por contaminación cruzada.</i>	<i>Alimentos que contienen gluten, productos elaborados a partir de los cereales prohibidos para los celiacos</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Leche y derivados: quesos, quesos de untar sin sabores, requesón, nata, yogures naturales, cuajada. - Todo tipo de carnes y vísceras frescas, congeladas y en conserva al natural. - Embutidos: cecina, jamón serrano y jamón cocido de calidad extra. - Pescados frescos y congelados sin rebozar, mariscos frescos y pescados y mariscos en conserva al natural o en aceite. - Huevos. - Verduras, hortalizas y tubérculos. - Frutas. - Arroz, maíz, tapioca, así como sus derivados. - Legumbres. - Azúcar y miel. - Aceites y mantequillas. - Café en grano o molido, infusiones y refrescos de naranja, limón y cola. - Vinos y bebidas espumosas. - Frutos secos crudos. - Sal, vinagre de vino, especias en rama, en grano y todas las naturales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Embutidos: chóped, mortadela, chorizo, morcilla, salchichas, etc. - Patés. - Quesos fundidos, de untar de sabores, especiales para pizzas. - Conservas de carne, albóndigas, hamburguesas. - Conservas de pescado en salsa, con tomate frito. - Salsas, condimentos y colorantes alimentarios. - Sucedáneos de café, chocolate y cacao y otras bebidas de máquina. - Frutos secos tostados o fritos con harina y sal. - Caramelos y golosinas 	<ul style="list-style-type: none"> - Pan, harina de trigo, cebada, centeno. - Bollos, pasteles y tartas. - Galletas, bizcochos y productos de repostería. - Pasta alimenticia: fideos, macarrones, tallarines... - Higos secos. - Bebidas destiladas o fermentadas a partir de cereales: cerveza, agua de cebada. - Productos manufacturados en los que entre en su composición cualquiera de las harinas ya citadas y en cualquiera de sus formas: almidones, féculas, sémolas, proteínas. - Obleas de la comunión

Normalmente, el problema no se da en la compra de comida del día a día, ya que las personas que son celiacas o sus familiares, saben muy bien qué productos y qué marcas

comercializan comida totalmente libre de gluten. El problema suele surgir cuando estas personas tienen que comer fuera de su ámbito seguro libre de gluten.

Para la compra segura de los productos hay que guiarse por la siguiente simbología elaborada por la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) y el Sistema de Licencia Europeo (ELS) (FACE, s. f.).

La Marca de garantía “Controlado por FACE” se crea para aquellas empresas que elaboran productos alimenticios aptos para celiacos (dietas sin gluten) y desean garantizar el cumplimiento de unas buenas prácticas de control y asegurar la calidad de sus productos por medio de la certificación, siguiendo los criterios recogidos en la norma UNE: EN 45011:98, siendo actualizada en el 2012 por la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 (AENOR, 2012), se garantiza un producto final con niveles de gluten inferiores a 10 ppm, que estaría por debajo el límite crítico actualmente establecido.

Por un lado en Europa el marcaje sin gluten ELS en un producto garantiza que ha sido regulado por el Sistema de Licencia Europeo, este símbolo se muestra en la figura 1 (FACE, s. f.).



Figura 1. Marcaje europeo ELS

Es el símbolo internacional sin gluten que se encuentra regulado por la AOECS (Sociedad de Asociaciones de Celiacos de Europa). Para que este símbolo tenga validez, debe ir acompañado por el nº de registro concedido por la asociación (XX-YYY-ZZZ), como se muestra en la figura 2 (FACE, s. f.)..



XX-YYY-ZZZ

Figura 2. Símbolo sin gluten regulado por la AOECS

El número de registro XX-YYY-ZZ recoge los siguientes códigos:

XX: Código del país.

YYY: Código correspondiente a la empresa.

ZZZ: Código del producto.

En el caso de la avena (*oats* en inglés) el símbolo registrado es el que aparece en la figura 3:



Figura 3. Símbolo sin gluten avena regulado por la AOECS con símbolo R

Por otro lado, en España existe el marcaje elaborado por FACE que se muestra en la figura 4.



Figura 4. Marcaje sin gluten por FACE

Estos símbolos garantizan unos niveles de gluten inferiores a 20 ppm. La proporción de 20 ppm es la misma que 0,02 %. Es lo mismo que 20 miligramos de gluten por kilogramo (FACE, s. f.).

3.4 El alumno celiaco en el centro de Educación Infantil y Educación Primaria.

3.4.1 Legislación.

Las personas alérgicas o intolerantes están amparadas por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (1999) y sus modificaciones, ya que esta normativa obliga a declarar a los fabricantes todos los ingredientes que puedan producir intolerancias o alergias en las etiquetas de sus productos.

Como se ha comentado en el apartado anterior, el Reglamento (CE) No 41/2009 de la comisión de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten, (2009) es el que regula los símbolos del etiquetado de los alimentos sin gluten.

La Guía práctica: el niño celiaco en la escuela (Asociación Celiaca Aragonesa, 2017) recoge toda la legislación de aplicación en Aragón vigente referida a la protección de las personas con EC. Las principales leyes que se pueden destacar son las siguientes:

La Ley 16/2006, de 28 de diciembre, de Protección y Defensa de los Consumidores y Usuarios de Aragón (2006) obliga a los fabricantes a proporcionar a los consumidores

información veraz y comprensible de los productos alimentarios sobre todo en este caso los menores celiacos. Además esta ley garantizará el acceso de los consumidores a la educación y formación en materia de consumo.

La Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (2011) en su artículo 40 especifica medidas especiales dirigidas al ámbito escolar. En particular los apartados 4 y 5, hacen referencia a alergias e intolerancias:

“4. Las escuelas infantiles y los centros escolares proporcionarán a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados, para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía. La información sobre los citados menús será accesible a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así se requiera. Asimismo, tendrán a disposición de las familias, tutores o responsables de los comensales la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús, que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimenticios.

4. *En los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, las escuelas infantiles y los centros escolares con alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas, y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir, determinados alimentos que perjudican su salud, elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten”.*

3.4.2 Dificultades alumnado durante la escolarización

Las dificultades que pueden encontrar los menores celiacos en un centro escolar tienen que ver con los siguientes aspectos:

En relación a cualquier acto que implique comer y también hay materiales escolares que pueden llevar gluten como puede ser las ceras, las pinturas, las plastilinas... Estos materiales pueden ser tocados y manipulados por los menores sin que les ocurra nada, ya que sólo les afecta cuando comen algo con gluten. Al ser alumnos de muy corta edad estos materiales pueden ser ingeridos accidentalmente por los menores, así que hay que estar seguros de que todo el material que está al alcance del alumno celiaco debe ser sin gluten. En el anexo 1, se puede encontrar una lista con marcas de material escolar que no fabrican con gluten sacado del Dossier Informativo de Material Escolar (Immunitas Vera, 2016). Con esta lista de materiales por marcas se facilita la compra de materiales seguros sin alérgenos.

En los medicamentos también existe la posibilidad que haya gluten, anteriormente este hecho no afectaba a la vida escolar ya que los docentes nunca han podido medicar a los menores, pero ahora esto podría cambiar, debido a que se está gestando una nueva normativa acerca de que los docentes sí que puedan medicar a alumnos con enfermedades crónicas, “no obstante, la consejera de Educación ha advertido que a los docentes no se les va a obligar a suministrar la medicación, por lo que también se va a permitir la entrada de las familias o tutores a los colegios en horario lectivo” Efe. Zaragoza, (2017).

El centro escolar a lo largo del curso proporciona diferentes servicios fuera de la jornada escolar en sus instalaciones como puede ser: el servicio de desayuno antes de comenzar las clases que se les ofrece a las familias que lo desean para lograr una buena conciliación familia-escuela, también el comedor escolar al mediodía y celebraciones de cumpleaños que pueden ser ofertados en algunos colegios. También en jornada escolar pero fuera de sus instalaciones como puede ser: excusiones, visitas culturales o de ocio en su ciudad o alrededores..

En todas estas situaciones hay que tener presente a todos aquellos alumnos con alergias o intolerancias y siempre ofrecer un menú apto para ellos y evitar posibles contaminaciones en su comida.

Una de las posibles dificultades que hay que subsanar es el posible hecho de que el menor no pueda participar en una actividad realizada por el centro por el hecho de ser celiaco, se debe en todo momento evitar la exclusión de una actividad por este motivo.

3.4.3 Protocolos existentes

Se ha encontrado el protocolo a seguir cuando hay alumnado diagnosticado con EC realizado por el Gobierno de Aragón en 2013, concretamente se lleva a cabo en el punto 5.1 “La intolerancia al gluten o enfermedad celiaca” de la Guía de comedores escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón (2013):

“Cuando en el centro escolar haya algún alumno matriculado con enfermedad celiaca, se ofrecerá un menú especial que garantice una dieta sin gluten. Esta dieta no contendrá en ningún caso trigo, cebada, centeno ni avena, ni cualquier derivado de estos cereales como pan, harinas, almidones, pastas, etc. El celíaco solamente podrá tomar arroz y maíz, ya que son los únicos cereales que no contienen gluten. Además, se debe prestar especial atención a cómo se cocina, quién manipula los alimentos, que deberá ser personal debidamente informado, qué ingredientes compondrán la comida y qué utensilios se utilizan, pues existe un riesgo elevado de contaminación cruzada.

Para evitarlo se deberán seguir una serie de recomendaciones

- *El menú sin gluten deberá ser elaborado separado e independiente del resto de menús.*
- *Si no fuera posible, se cocinarán en primer lugar los alimentos destinados al niño/a con intolerancia al gluten.*
- *Usar siempre aceite nuevo de uso exclusivo e individual cuando se cocinen los alimentos para niños/as con enfermedad celiaca.*

- *No se utilizará el mismo aceite donde previamente se hayan cocinado alimentos con gluten, por ejemplo, donde se hayan frito empanadillas, croquetas, empanados, rebozados, etc.*
- *Las carnes y pescados se cocinarán al horno, a la plancha, cocidas o hervidas. Podría usarse harina de maíz para hacer rebozados.*
- *Es aconsejable prescindir de las carnes adobadas. Evitar los embutidos: chóped, mortadela, chorizo, morcilla, etc. y no utilizarlos para cocinar, ya que pueden contener gluten.*
- *Es preferible utilizar jamón serrano, cecina o jamón York de calidad “extra”. No usar cubitos para caldos, sopas de sobre, potenciadores del sabor o Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte Departamento de Sanidad, Bienestar Social y Familia 17 colorantes alimentarios. No cocinar con alimentos en conserva (tomate frito, verduras en lata, cremas, etc.). Utilizar siempre productos naturales.”*

Recientemente los consejeros de Sanidad y Educación de la Diputación General de Aragón, Sebastián Celaya y Mayte Pérez anunciaron la presentación de un nuevo protocolo de actuación para que los alumnos con patologías especiales puedan ser atendidos en los colegios, aunque todavía no se encuentra disponible para su acceso público (Campo, 2017; Fontenla, 2017).

3.4.4 Integración y adaptaciones

El colegio debe cumplir varios requisitos para conseguir la total integración del alumnado celiaco en el centro escolar:

El expediente del alumno debe recoger en el apartado de enfermedades que es un alumno celiaco. De esta manera, todo el personal que esté en contacto con este alumno queda informado de que el menor tiene esta enfermedad evitando así cualquier problema.

Desde el centro escolar puede darse en muchas ocasiones comida, por ejemplo: el desayuno, proporcionado por el servicio que presta el colegio antes del comienzo de la jornada escolar a algunas familias, la comida en el comedor escolar o el hecho de que

algún niño o familiar traiga alimentos a la escuela. Hay que recordar que cuando haya alimentos proporcionados en el centro escolar o eventos realizados por la Asociación de Madres y Padres de Alumnos (AMPA), o en cualquier salida escolar, o en una convivencia, deben de proporcionar un menú sin gluten, para evitar incidencias.

Al ser edades tan tempranas, habrá que extremar el cuidado debido a que el alumno celiaco está en continuo contacto con alimento con gluten de sus compañeros (almuerzos, comida en el comedor, trozo de pan...) y podría acabar contaminándole su propia comida por un descuido de sus compañeros.

El hecho de que el alumno tenga esta enfermedad nunca podrá ser motivo de exclusión o no aceptación en una actividad propuesta por el centro.

Desde CeroTACC y Misa's Gluten Fri han elaborado materiales con información acerca de la EC que pueden ser colocados en el centro escolar (CeroTACC, 2013, s. f.). Se trata de dos infografías muy visuales que ayudará a la integración de estos niños en el aula. Estos dos carteles se recogen en el anexo 2.

En relación a las adaptaciones para el alumno celiaco desde el centro escolar van encaminadas a evitar cualquier posibilidad de que el niño pueda ingerir algo con gluten. En el resto de los aspectos no hay que hacer ninguna adaptación. En todo momento hay que procurar que su enfermedad no sea nunca un problema en su vida escolar ni con sus compañeros de clase. Esto se lleva a cabo desde el centro escolar dando aviso y poniendo en acción el protocolo de alergias e intolerancias que tenga el centro.

4 OBJETIVOS

OBJETIVO 1: Estudiar los conocimientos y actitudes de los docentes de Educación Infantil y de Educación Primaria hacia la enfermedad celiaca.

OBJETIVO 2: Realizar una propuesta de recomendaciones para la acogida del alumno celiaco en Educación Infantil.

OBJETIVO 3: Realizar una propuesta de proyecto para trabajar la enfermedad celiaca en el aula de infantil.

5 METODOLOGÍA

5.1 Participantes y muestreo.

La encuesta se ha realizado con la participación de 52 docentes que han trabajado alguna vez en un centro escolar de Educación Infantil o de Educación Primaria en España. Solo una de las respuestas se omitió debido a que el docente trabajaba en Educación Secundaria Obligatoria o en bachiller por lo que su perfil no coincidía con los requisitos de esta encuesta.

Se utilizó la herramienta de formularios de Google Forms para desarrollar la encuesta. Se envió un enlace vía internet a los docentes cuyo perfil se adaptaba al propósito de la misma.

5.2 Panel de expertos.

Para la obtención de una opinión sobre el cuestionario se envió previamente la encuesta piloto al panel de expertos, formado por cinco docentes, tres de ellos trabajan en un centro de Educación Infantil y dos en un centro de Educación Primaria como docentes. Tras sus revisiones y sugerencias se confeccionó la encuesta final.

5.3 Materiales.

La encuesta consta de 16 preguntas divididas de la siguiente forma:

- Perfil del encuestado: docente de Educación Infantil o docente de Educación Primaria, también se pregunta su situación laboral, si están actualmente trabajando en un colegio o no y su rango de edad. No se preguntó el sexo del participante ya que no se vio que fuese relevante.
- Experiencia docente: si han tenido o no alumnos celiacos, y una pregunta abierta.
- Conocimiento personal sobre la EC: son las preguntas sobre sus propios conocimientos de esta enfermedad.

- Experiencia en el aula con alumnado celiaco: experiencia personal en el aula/centro.
- Dificultad del cuestionario: se propone esta pregunta para saber la opinión de los participantes de la encuesta sobre la dificultad de las cuestiones.

El cuestionario está reflejado en el anexo 3.

5.4 Tratamiento estadístico.

Google Forms ofrece los resultados de la encuesta en formato de porcentajes y gráficos los cuales se utilizaron como punto de partida para el tratamiento de los datos y la discusión de los resultados.

Posteriormente los datos fueron tratados con Microsoft Office (Microsoft, Estados Unidos).

5.5 Cuestiones éticas.

En todo momento se ha guardado la confidencialidad de los colaboradores y no se han pedido nombres propios ni correos personales. Tampoco se han solicitado información ni datos concretos sobre los alumnos celiacos con los que los participantes de la encuesta hayan podido trabajar.

6 RESULTADOS

Se recibieron 53 cuestionarios, de los que 52 fueron válidos. El 48% son docentes en activo, el 33% son profesores que trabajan en un centro de Educación Infantil mientras que el 15% en un centro de Educación Primaria (gráfico 1).

Los participantes tienen en común que son profesores de Educación Infantil o de Educación Primaria.

Tras la revisión de las respuestas, los participantes se dividen en esta distribución poblacional:

- Edad: El 75% tiene entre 26-50 años y el 25% entre 21-26 años. No ha habido ningún participante mayor de 51 años.
- Docentes celiacos: un dato a destacar es el número de personas celiacas participantes, concretamente el 8% son personas diagnosticadas con EC, y un 1.9% que le estarían haciendo las pruebas oportunas para detectarla,
- Especialización docencia: Se hace referencia a qué clase de docentes son, se ha obtenido que el 75% son docentes especializados en Educación Infantil, y el 25% son especializados en primaria.
- Docentes trabajando en un centro escolar: El 48% están actualmente trabajando en un centro escolar y el resto no.

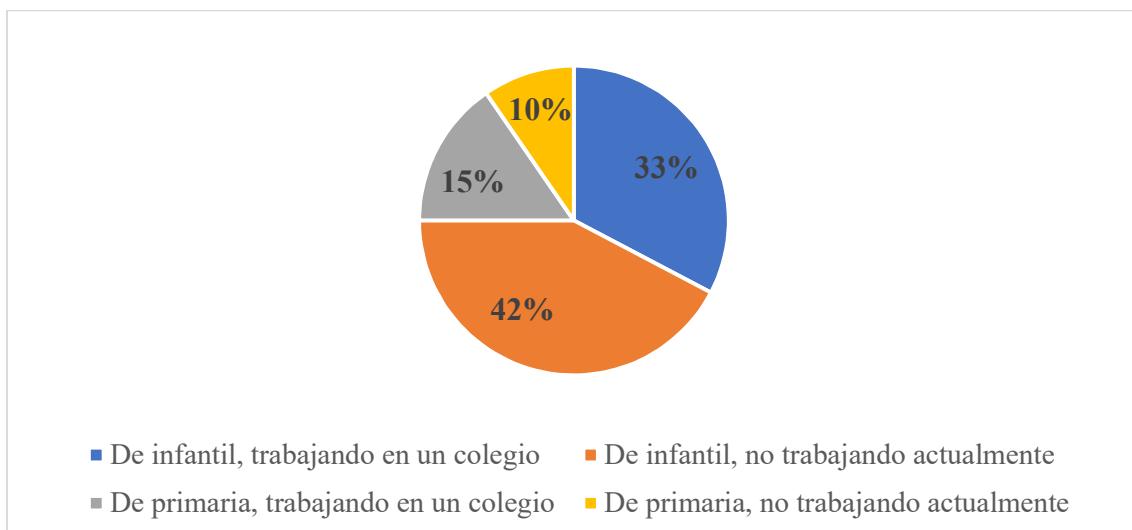


Gráfico 1. Profesores de Educación Infantil o Educación Primaria

El 31% son personas entre los 21-25 años y el 69% entre 26-50 años. No ha participado ninguna persona mayor de 51 años (gráfico 2).

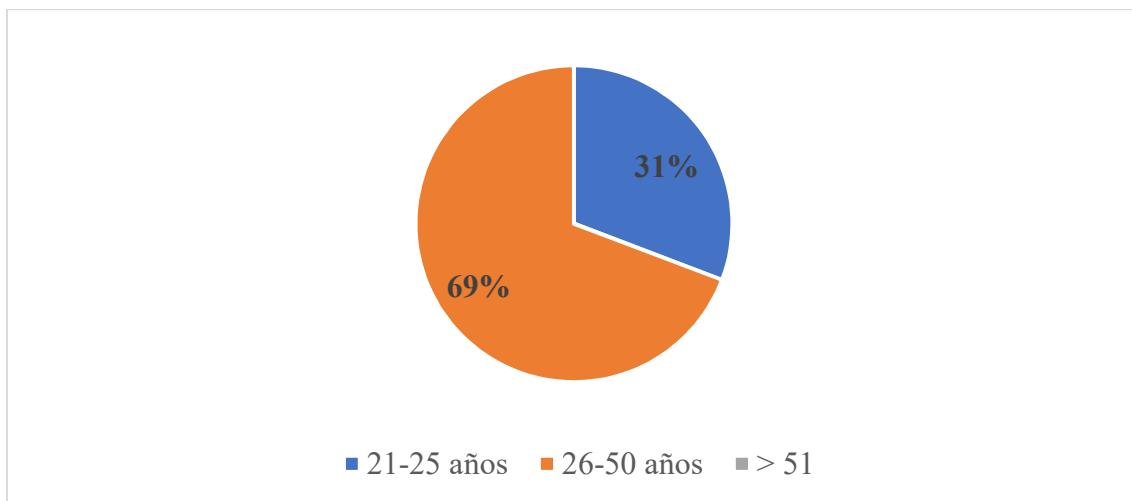


Gráfico 2. Rango de edad

El 56% de los docentes ha tenido alumnos celiacos, un 4% ha tenido alumnos potencialmente celiacos y el resto no ha tenido alumnado celiaco (gráfico 3.)

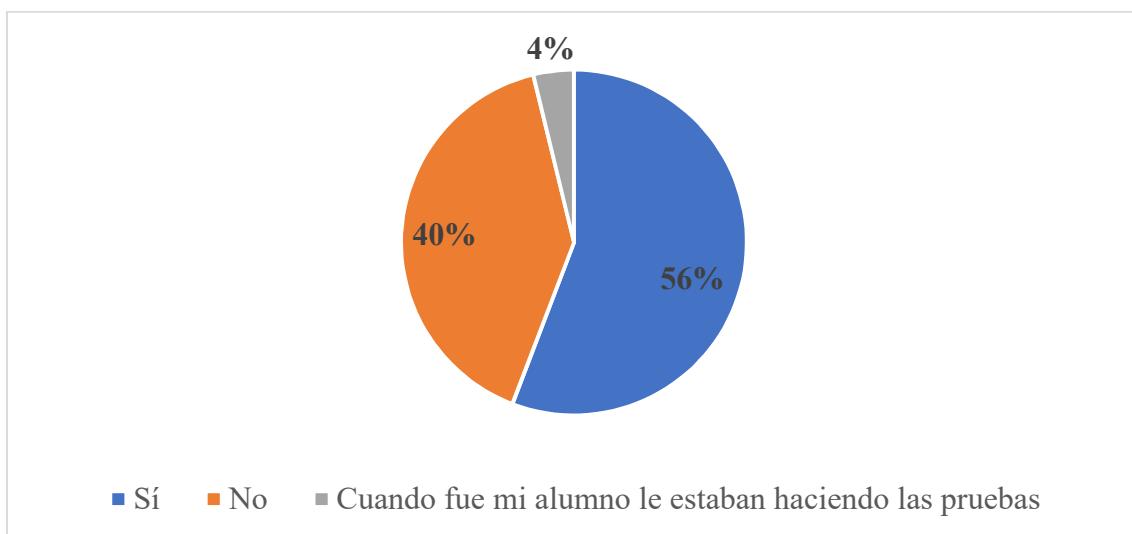


Gráfico 3. Alumnado celiaco en el aula

Los resultados a la pregunta “Si ha tenido alumnos con celiaquía, querrías compartir alguna experiencia o alguna recomendación...” es una pregunta voluntaria, la contestaron el 25% de los participantes, en la tabla 6 se reflejan las contestaciones, gracias a sus aportaciones se han agrupado en “limpieza y cuidado para evitar contaminaciones”, “conocimiento del propio niño”, “conocimiento de la EC de los responsables”, “conocimiento de sus compañeros de que tienen un compañero celiaco” y “normalidad en el aula”.

Tabla 6. Opiniones de docentes acerca del alumnado celiaco

Limpieza y cuidado para evitar contaminaciones	<ul style="list-style-type: none">- “Especial cuidado en las meriendas, evitando que los niños se levanten de su lugar en la merienda. Extremar limpieza para no contaminar. Y ojo con los materiales que pueden contener gluten, como plastilinas o pinturas”.- “No mezclar almuerzos”- “Si el niño come en el colegio, las mesas deberían estar señaladas con el nombre de los niños para que así tanto el personal docente como no docente sepa siempre donde se sienta el niño celiaco, al igual que el niño mismo.”
Conocimiento del propio niño	<ul style="list-style-type: none">- “El niño debe ser consciente que padece una alergia para evitar posibles problemas”.- “Ella sabía perfectamente con 3 años lo que puede comer y lo que no”- “Solo tuve un alumno pero él, a pesar de su corta edad, sabía muy bien lo que podía comer y lo que no. Estaba muy concienciado con su enfermedad”
Conocimiento de la EC de los responsables	<ul style="list-style-type: none">- “Tenemos que conocer mejor este tipo de enfermedades y nos deberían de formar para auxiliar al niño”.- “Hay que tener mucho cuidado, hay alumnos y padres que omiten esta importante información por no discriminar a la hora de un cumpleaños.”- “Únicamente hay que ser consciente de su enfermedad y formarse sobre lo que hay que hacer en estos casos, cuidados, posibles efectos adversos, como actuar...”
Conocimiento de sus compañeros de que tienen un compañero que es celiaco	<ul style="list-style-type: none">- “Aunque había que estar pendiente por la edad, ella estaba muy concienciada de su celiaquía. Es muy importante explicarlo bien a sus compañeros y tener las precauciones necesarias en el día a día”.- “Dar a conocerlo a todos los niños, y que la niña sepa que debe y no comer, por lo demás actuar naturalmente como con cualquier otro niño”
Normalidad en el aula	<ul style="list-style-type: none">- “El tema se trata con total normalidad”

Los resultados a la pregunta “Padece usted la enfermedad celiaca”, un 90% no es celiaco, un 8% si lo es, y a un 2% de los colaboradores se le están haciendo las pruebas pertinentes (gráfico 4).



Gráfico 4. Participantes que son celiacos

Los resultados a la pregunta “La cebada tiene gluten” tiene un 85% de aciertos (gráfico 5).

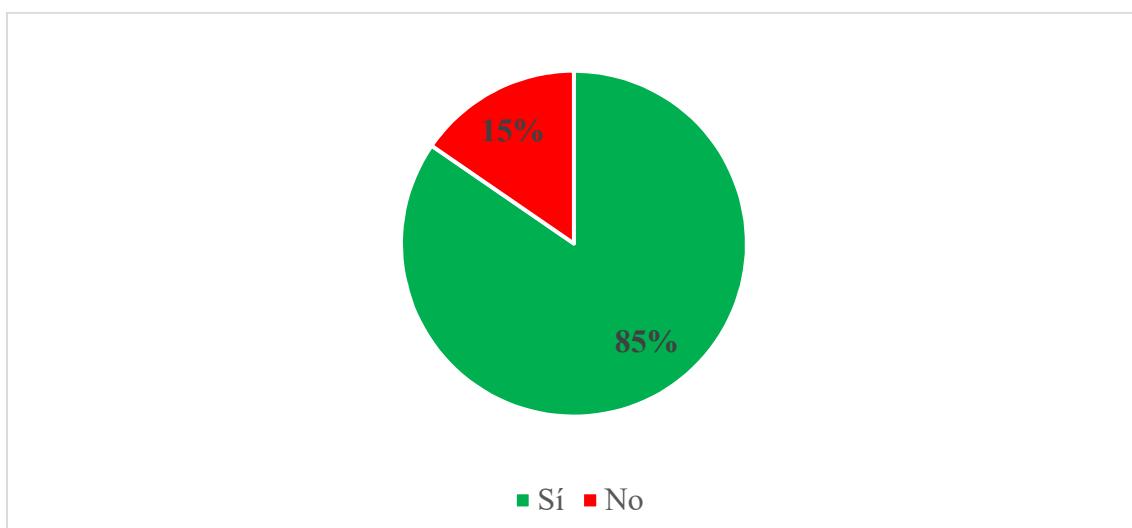


Gráfico 5. La cebada tiene gluten

Los resultados a la pregunta “¿Cuál de los siguientes órganos es el afectado por la Enfermedad Celiaca?” muestra un 62% de aciertos, el resto apuntan a una opción errónea,

19% piensan que el órgano afectado es el intestino grueso y el 19% restante el estómago (gráfico 6).

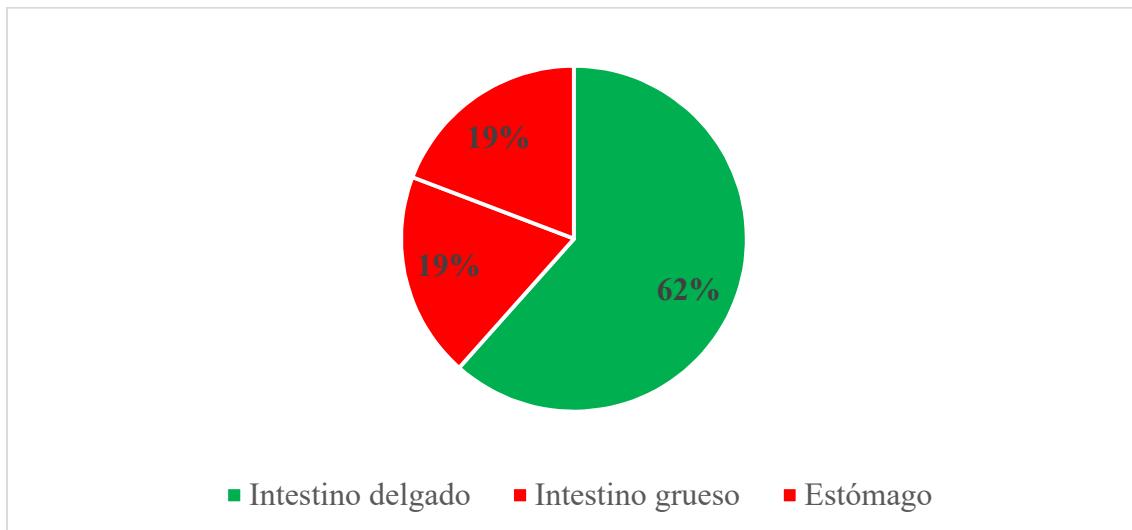


Gráfico 6. Órgano afectado por la EC

Los resultados a la pregunta “¿Se puede llegar a curar esta intolerancia al gluten?” tiene un 77% de aciertos mientras que un 21% no saben si es curable o no y un 2% piensa que es una enfermedad que se puede llegar a curar (gráfico 7).

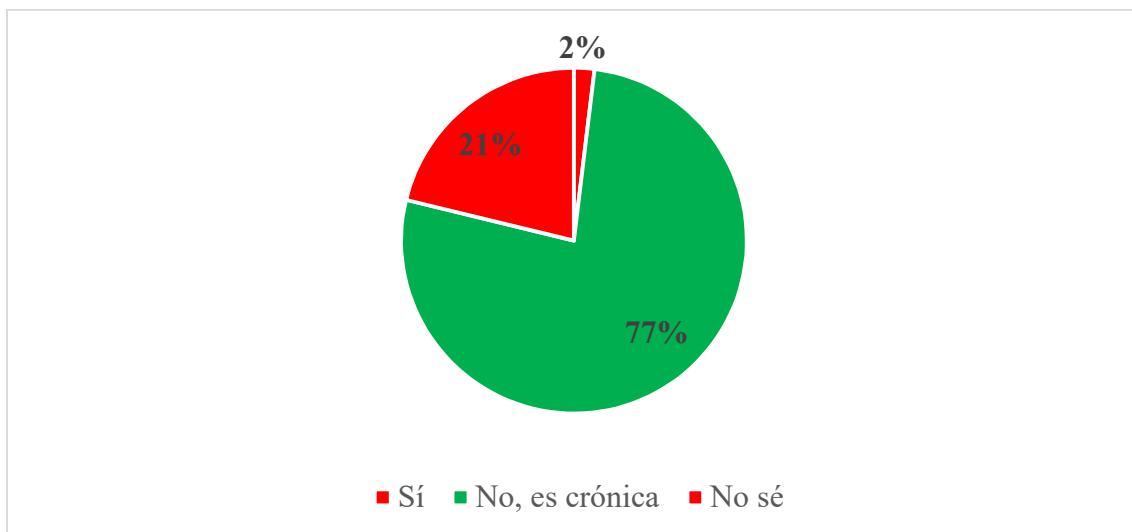


Gráfico 7. ¿La EC es curable?

Los resultados a la pregunta “¿Es hereditaria?” Tiene un 38% de aciertos, se considera como respuesta correcta “es uno de los factores” (gráfico 8).

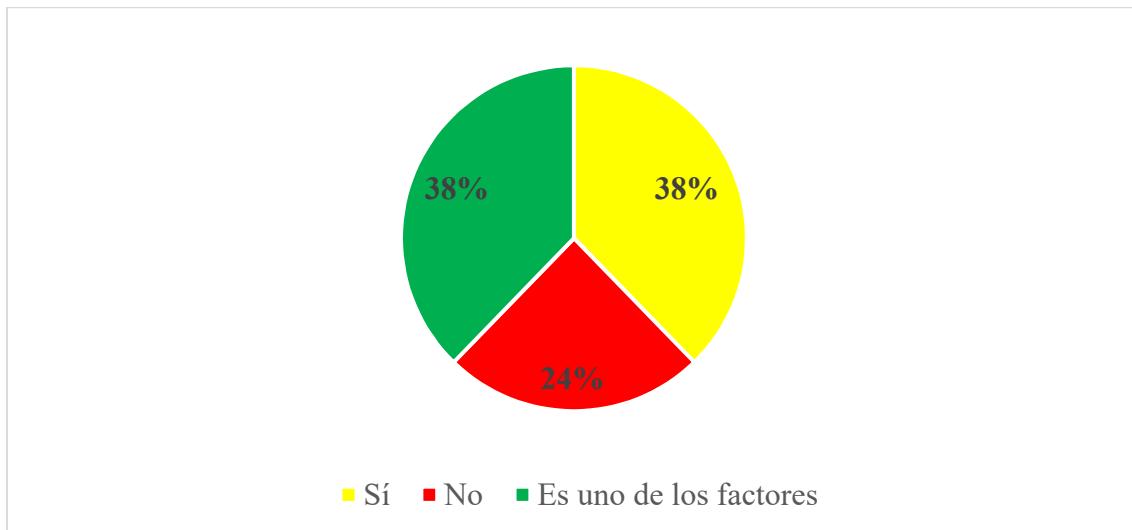


Gráfico 8. La EC es hereditaria

Los resultados a la pregunta ¿Es una enfermedad que solo aparece en la etapa infantil? Ha tenido un 98% de aciertos, y un 2% piensa que su aparición es solo en la edad infantil (gráfico 9).

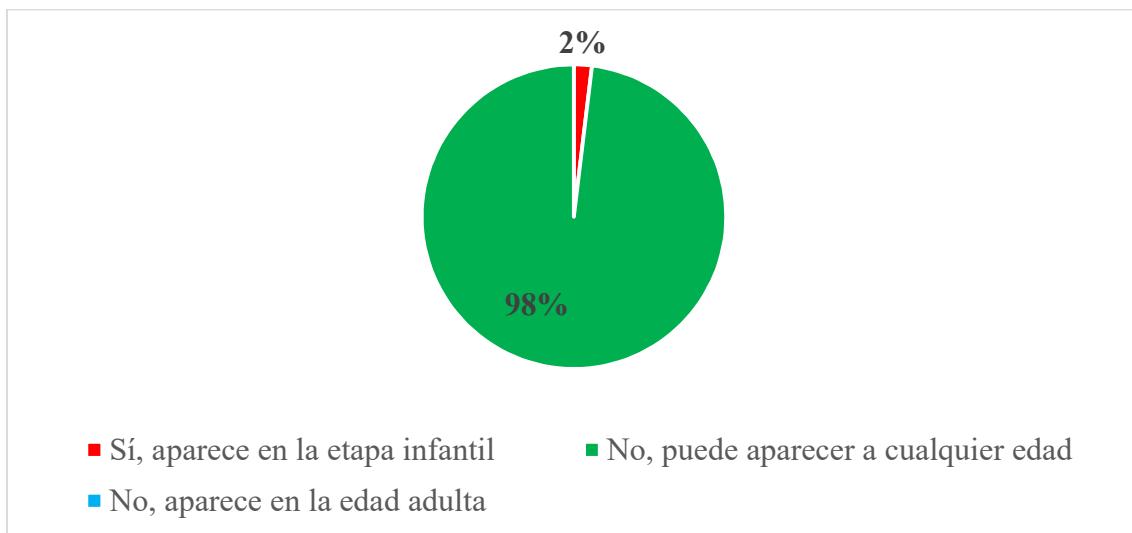


Gráfico 9. La EC ¿Aparece solo en la edad adulta?

Los resultados a la pregunta “Señala qué productos crees que llevan gluten o pueden contenerlo”.

Para los alimentos que no contienen gluten, el 38% de los encuestados ha contestado erróneamente acerca del arroz, maíz y tapioca ya que son cereales libres de gluten y han

sido marcados como que sí que pueden contener, hay un 11,5% que ha marcado la leche y derivados como alimento con gluten y un 2% que ha marcado erróneamente las verduras, hortalizas y tubérculos como alimentos con gluten.

Los alimentos que no tendrían que contener gluten, pero pueden contenerlo, sería resaltable que un 42,3% de los encuestados ha acertado respecto a los patés como posible alimento que contiene gluten, hay dos ítems que ha habido un porcentaje por debajo al 60% de aciertos, los que se refieren a sucedáneos de chocolate y conservas de carne, albóndigas y hamburguesas, y más del 70% han marcado los ítems relacionados con caramelos y golosinas y frutos secos tostados.

Los alimentos que sí que llevan gluten eran la pasta alimenticia, las galletas, bizcochos y los caramelos y golosinas, han sido marcados por más del 76,9% de los encuestados.

La razón por la cual se colocó esta lista fue para cerciorarse de que el encuestado sabe o no qué alimentos pueden contener gluten.

Uno de los datos destacable sería que todas personas han acertado en que los huevos no contienen gluten, en estado natural, es decir, sin ser elaborados y mezclados con levaduras o productos que sí que podrían contener gluten. Los porcentajes de acierto y fallo se detallan a continuación (gráfico 10).

Trabajo Fin de Grado
 “Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

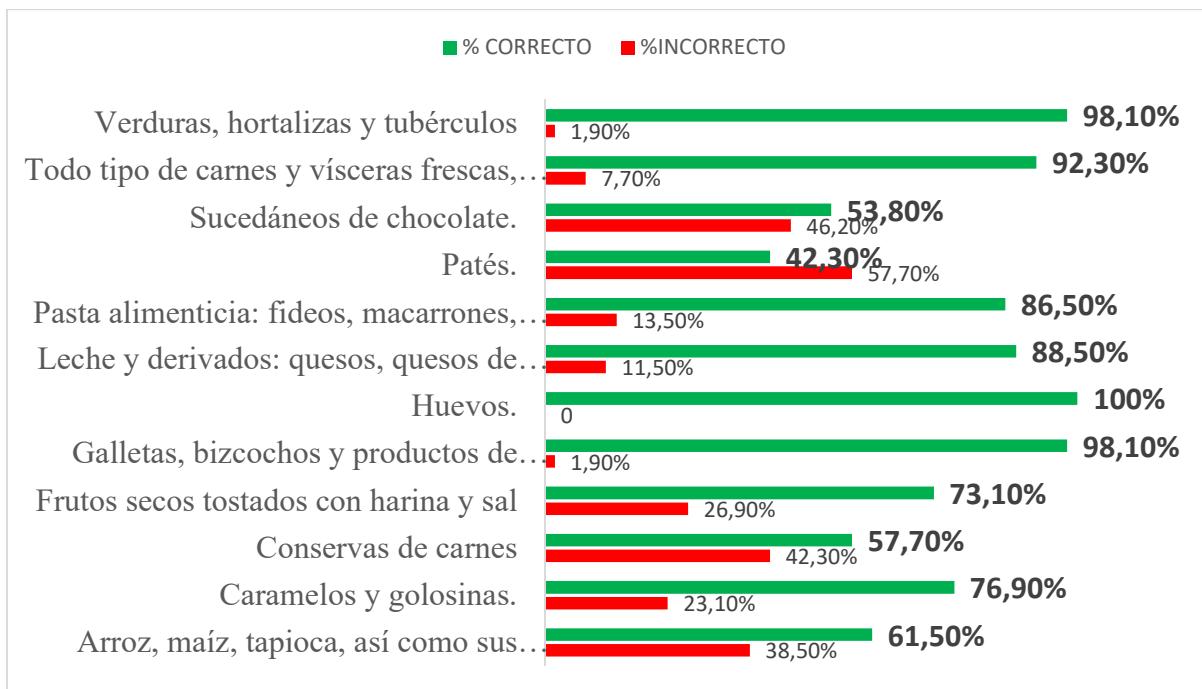


Gráfico 10. Lista de alimentos con gluten

Los resultados a la pregunta “¿Cree que se puede compartir la información de que un alumno es celiaco con el resto de sus compañeros? Diga su opinión” Se ha hecho un análisis de contenido obteniendo que han contestado afirmativamente, con diferentes expresiones, un 96%. Se adjunta las respuestas más relevantes en la tabla 7.

Tabla 7. Opiniones acerca la EC en el aula

A favor	En contra
<ul style="list-style-type: none"> - “Sí, claro. Es muy importante conocer para poder tomar conciencia de las individualidades de cada niño. Conocerse en la diferencia nos permite acercarnos al que tenemos al lado.” - “Se podría trabajar en un aula para concienciar a los compañeros.” - “Sí, además, creo positivo que todos entiendan que cada uno somos diferentes y tenemos nuestra diversidad en aspectos como alimentación, habilidades...” - “Si, como algo natural como el que lleva gafas y debe tener cuidado con ellas, en 	<ul style="list-style-type: none"> - “Depende del caso y las implicaciones que tenga para su desarrollo social, y en caso de ser compartido siempre estando autorizados por el alumno y sus tutores.” - “Depende en qué edad se encuentre.”

<p><i>este caso debe tener cuidado con la comida”</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>“Sí, deben saberlo los compañeros para normalizar la situación y hablar sobre la salud y las distintas enfermedades.”</i> - <i>“Creo que sí, desde que son pequeños, si se informa a los compañeros del paciente, lo verán como algo natural y entre ellos se cuidaran evitando que coma algo con gluten por accidente.”</i> - <i>“Así los demás alumnos toman conciencia de la enfermedad, la conocen y pueden ayudar a su compañero, por ejemplo, no dándole u ofreciéndole alimentos que no debe tomar.”</i> - <i>“Sí, porque esto les permitirá a los compañeros saber más sobre esta enfermedad y, de esta manera, podrán comprender mejor al alumno celiaco y ofrecerle solamente aquellos alimentos que son aptos para él/ella.”</i> 	
---	--

Los resultados a la pregunta “¿Hay protocolos en su centro acerca de la llegada de un alumno celiaco?” ha dado como resultado que un 45% de los encuestados no saben si sus centros lo tienen, un 22% afirman que su centro no cuenta con un protocolo y un 33% afirman que su centro sí tiene el protocolo de acogida a alumnado celiaco (gráfico 11).

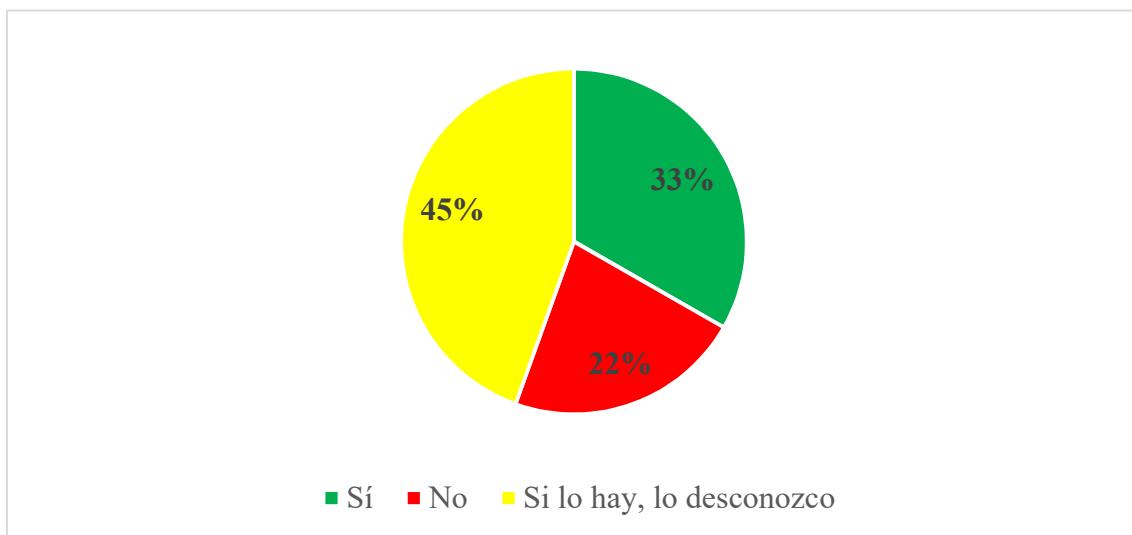


Gráfico 11. Protocolos en su centro

Los resultados a la pregunta “Cuando se hacen talleres de comida en el aula, se pide permiso a los padres o tutores para autorizar a comer dicha comida. ¿Si no tiene alumnos diagnosticados celiacos haría comida con gluten? ¿U optaría por recetas libres de gluten, por si acaso?” Muestra que un 45% harían talleres de comida sin alérgenos, un 38% optaría por cualquier receta si no tienen alumnado celiaco, un 2% no hacen esta actividad en su centro, hubo un 15% de respuestas omitida (gráfico 12).

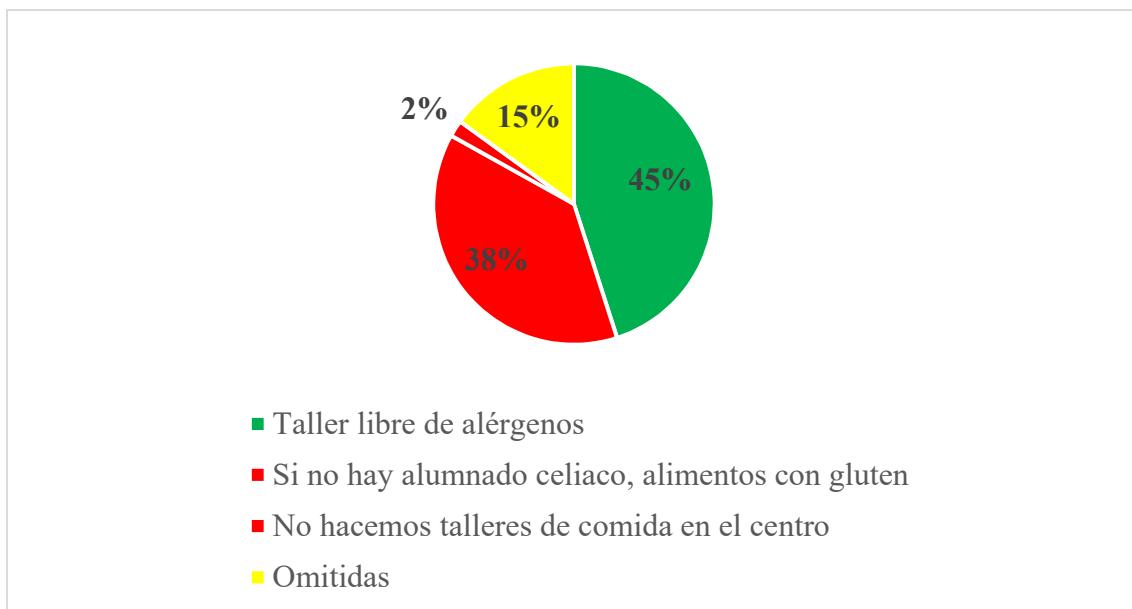


Gráfico 12. Taller libre de alérgenos siempre ¿o no?

Los resultados a la pregunta “¿le ha parecido un cuestionario difícil?” un 85% de personas ha contestado que no les ha resultado difícil.

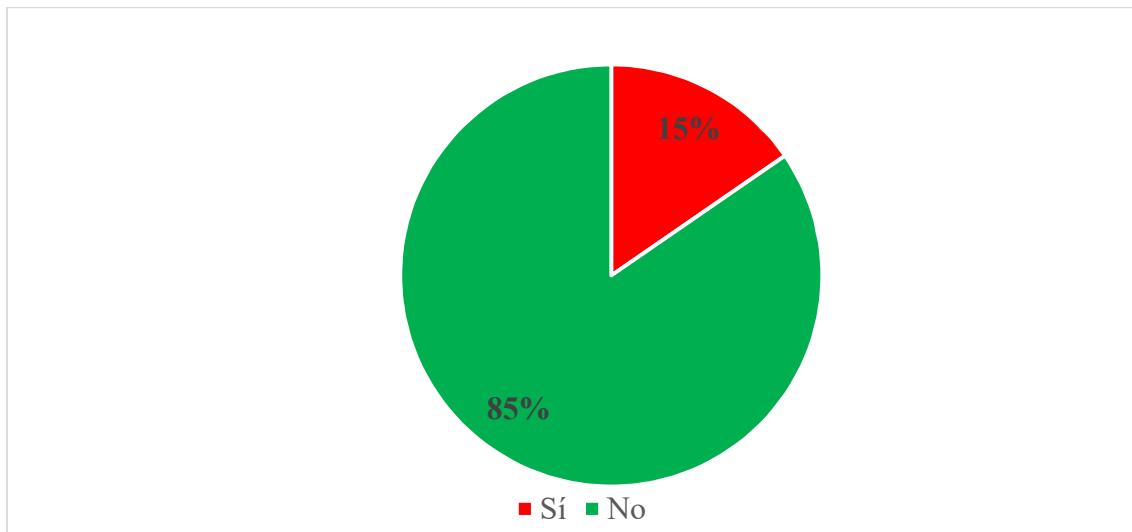


Gráfico 13. Cuestionario difícil

Los resultados a la pregunta “¿Algo que haya visto en su centro/aula sobre este tema que quiera compartir?” Un 44% ha aportado su visión, frente a un 43% no ha visto nada relevante y se ha omitido el 13% de respuestas, (gráfico 14).



Gráfico 14. Opinión docente

Se ha obtenido un 44% de respuestas que aportan opiniones diversas, en la tabla 8 se han agrupado en “alumno es consciente”, “familia y escuela trabajan juntas”, “poca sensibilización”, “materiales escolares que contienen gluten”, “normalización” y por último “trabajo en la escuela de la EC”.

Tabla 8. Si he visto...

Alumno es consciente.	<ul style="list-style-type: none">- “Los alumnos celiacos acostumbran a ser conscientes de los alimentos que pueden tomar y los propios compañeros, normalmente, saben que ese alumno sólo puede comer los alimentos que él trae.”
Familia y escuela trabajan juntas.	<ul style="list-style-type: none">- “Es muy importante el contacto con la familia para dar pautas al centro.”- “Si, que he conocido niños celiacos. Para cumpleaños suelen traer los papis bizcochos y los peques que tienen celiaquía no pueden almorzar bizcocho. Por lo que en el centro optamos por darles galletas especiales u otro dulce que pueda comer para que no se sienta mal.”
Poca sensibilización	<ul style="list-style-type: none">- “Los compañeros de trabajo no se molestan en traer comida sin gluten cuando se celebra algún evento.”
	<ul style="list-style-type: none">- “Que falta sensibilización.”
Materiales escolares que contienen gluten.	<ul style="list-style-type: none">- “Hay una plastilina natural que lleva harina de trigo, por lo tanto gluten.”- “Que el material escolar a veces contiene gluten y otros alérgenos que es recomendable comprobar, sobre todo si es para alumnos de infantil.”
Normalización	<ul style="list-style-type: none">- “La comida de los niños con intolerancias o alergias debería ser siempre la misma que la del resto y no solo realizar adaptaciones a la hora de la comida.”
Trabajo en la escuela de la EC	<ul style="list-style-type: none">- “El tema se trata en talleres de nutrición y contenidos de ciencias naturales.”

7 DISCUSIÓN

El presente trabajo aborda la EC desde la perspectiva del docente y centro escolar, el primer objetivo que se propuso fue la realización de la encuesta y a continuación un análisis de la muestra gracias a la colaboración de los 52 docentes, puesto que así se ha podido tener la visión de estos docentes tanto de conocimientos meramente científicos o médicos como también su visión acerca de incluir o no estos conocimientos en el día a día con sus alumnos.

En cuanto a la encuesta tenía algunas preguntas de aspecto cualitativo, que han sido muy aprovechables para este trabajo, para poder perfilar la visión de la EC de estas 52 personas.

El 48% son docentes en activo, especializados en la docencia de Educación Infantil o de Educación Primaria. Es decir, la mitad de personas que han colaborado en esta encuesta están actualmente trabajando en un centro en contacto con alumnado celiaco.

Respecto al rango de edad el 75% tiene una edad entre los 26-50 años y el resto entre 21 y 25. Cabría destacar que no ha habido ningún participante mayor de 51 años, al no haber participantes de este rango de edad esta encuesta se encuentra muy limitada.

El alumnado celiaco es una realidad, más de la mitad de los encuestados ha respondido que ha tenido alguna vez alumnos celiacos, este dato confirma que hay que estar informado sobre la EC, los docentes deben de estar al día en cuestiones de alergias e intolerancias, debido a que el ámbito escolar es uno en los que los alumnos están mínimo 5 horas al día en el curso escolar, o más (extraescolares, comedor). El centro escolar, tanto el de Educación Infantil como el de Educación Primaria, debe de ser un ámbito seguro libre de gluten para aquellos alumnos celiacos. Habría que destacar que se ha revisado el plan de estudios del Grado en Magisterio de Educación Infantil de la Universidad de Zaragoza y no se ha encontrado ninguna asignatura que abordase la temática de las alergias o intolerancias, la asignatura que más se puede acercar a un estudio de la salud sería la asignatura llamada “Infancia, salud y alimentación” cuya guía docente no hace referencia a la EC (Universidad de Zaragoza, 2017)

Un resultado interesante ha sido el de la pregunta que hacía referencia a si la persona encuestada es celiaca. Han contestado afirmativamente el 8% y un 2% están haciéndole las pruebas oportunas. Esto nos muestra que la celiaquía está muy presente en nuestra sociedad.

Un dato preocupante bajo mi punto de vista, el 15% de los encuestados ha contestado erróneamente sobre si la cebada contiene gluten. Son profesionales de la educación y están en contacto con menores que pueden tener esta enfermedad, esta pregunta debería haber sido acertada por más porcentaje de docentes. Además se preguntó por este cereal porque es uno de los cereales con gluten que se conoce más por la población.

Cerca del 65% de encuestados sabe cuál es el órgano que afecta a la EC, en mi opinión también es un porcentaje bastante bajo, un docente debería de tener más nociones sobre esta enfermedad.

Otro dato a destacar es la pregunta acerca de si la EC es una enfermedad incurable o no, la respuesta correcta es que no se puede curar, todas personas celiacas deben prescindir de la ingesta de gluten a lo largo de su vida. Aproximadamente el 75% sabe que es una enfermedad incurable, es un porcentaje alto pero quiere decir que el 25% no sabe que las personas que padecen esta enfermedad lo harán durante toda su vida. Al no saber que es crónica, quizás no puedan empatizar con sus alumnos en este aspecto, ya que durante toda su vida estos niños van a estar en continua preocupación por los ingredientes de la comida que van a ingerir.

Dos datos favorables son que el 75% de las personas que han participado en la encuesta saben que la EC tiene un predisposición genética, como apunta Polanco Allué, (2013). Y también ha sido acertada la etapa de la vida en la cual puede aparecer la EC por un 98% de los encuestados. La EC puede aparecer a cualquier edad.

Con la pregunta referida a una lista de alimentos que se debía marcar cuál de ellos tenía o podía contener gluten, se concluye que hay aún desconocimiento acerca de qué alimentos contienen o pueden contener gluten. Hay que insistir que las personas que han realizado esta encuesta son docentes, y por ello estos resultados desfavorables en algunos ítems son preocupantes, ya que se comprueba que hay falta de conocimientos sobre el gluten y en definitiva, este desconocimiento puede afectar al alumno y hacer que su

familia que había depositado su confianza en el equipo docente del centro escolar pueda ver esta falta de conocimiento y pueda llegar a preocuparse o incluso cambiar al alumno de centro.

Desde mi punto de visto, estos resultados desfavorables hacen cuestionar si estos profesores a la hora de diseñar actividades toman en cuenta todas las implicaciones de tener alumnado con EC o no.

En cuanto a los protocolos de actuación sobre la llegada al centro de un alumno celiaco, tan sólo un 30% contestó afirmativamente, habría que dotar a los centros escolares de protocolos para la recepción de alumnado celiaco, o si lo hay, hacerlo más presente para todo el equipo docente, que lo conozcan y manejen correctamente puesto que si se regularizara y fuese algo estandarizado ningún docente podría excusarse en que no sabía cómo actuar en determinada situación.

La cuestión sobre talleres de comida se ha unificado en que el 50% harían recetas con alimentos con gluten ya que este caso no se tendrí ningún alumno diagnosticado, cerca del 40% optaría siempre por recetas libres de alérgenos y un 2% nunca hacen talleres de comida en su centro. Esta pregunta nos afirma que aún no se está concienciado de la presencia de niños alérgicos o intolerantes en la escuela, habría que optar por alimentos libres de alérgenos para evitar posibles accidentes. Analizando las respuestas, había un docente en concreto que contestó “*No hacemos talleres de comida en el centro*”, esto hace ver que quizá por no querer arriesgarse a posibles alergias o intolerancias se omite este tipo de actividades en la escuela. Creo que hacer talleres de comida es recomendable, ya puesto que los niños aprenden por la acción. Se pueden realizar muchos talleres de comida libres de alérgenos y bajo autorización de los padres para que especifiquen los tipos de alergias, ya que por ejemplo, podrían tener alergia a la piel de algunas frutas pero si comerlas. Se pueden hacer muchos tipos de recetas, hay que adaptarlas a los niños que van a realizarlo y nunca habría que privarles de esta herramienta de aprendizaje.

En cuanto a si querían compartir alguna experiencia sobre la EC en el centro escolar, ha habido mucha participación y por ello ha sido muy relevante para la realización de este trabajo ya que afirman que desde la docencia se ve necesario trabajar esto con los alumnos y también apuntan a la falta de estudio en Magisterio. Están de acuerdo en que se debe de

estudiar con los alumnos, a que hay poca sensibilidad sobre este tema por parte de padres o compañeros docentes, por ejemplo cuando llevan comida a la escuela no se preocupan en estar seguros de que no lleva gluten, contacto e información de la enfermedad por parte de familiares...

Querría recalcar los dos libros que se han asignado en dos sesiones del proyecto, el primer libro “El regalo de Lola” De Benito Monge, (2009) es un libro con gran carga emotiva y unas ilustraciones que detallan muy bien todo aquello que va sintiendo la protagonista, una niña pequeña que acaban de diagnosticarla con la EC. Es uno de los recursos que le veo mucho sentido usar para poder trasmitir a los más pequeños cómo se siente un niño con esta enfermedad. También el libro “¿Sabes quién soy?, Pablo un niño celiaco” realizado por la Asociación de Celiacos Castilla la Mancha, (2008) es una herramienta muy atrayente para los niños, ya que a través de este cuento los niños pueden descubrir temas que quizás nunca se les ha explicado como puede ser la enfermedad. Lo atrayente de este libro son sus conseguidas ilustraciones, por ejemplo han caracterizado a las vellosidades del intestino con unas simpáticas figuras o el personaje del gluten como un profesor, en el libro aparece enseñando todo aquello que le puede pasar a una persona celiaca si ingiere gluten.

También hay que destacar la “Guía práctica: el niño celiaco en la escuela” realizado por la Asociación Celiaca Aragonesa, (2017) ya que es un material muy reciente y es muy útil y práctica.

Es decir, poco a poco se va contemplando más el estudio y acercamiento de la EC a las aulas, pero sobre todo se ha visto un desconocimiento muy tangible al realizar el análisis de los resultados de la encuesta y esto habría que tomarlo en consideración.

Uno de los puntos fuertes de este trabajo sería que hay pocas investigaciones acerca de la EC en el aula, y apenas hay propuestas específicas acerca del trabajo de la EC en el aula, por ello se ha visto la posibilidad de realizar este trabajo aportando una propuesta de 12 sesiones en un proyecto enfocado al segundo ciclo Educación Infantil y se han perfilado una serie de recomendaciones para el centro escolar basadas en la bibliografía revisada. Gracias a la colaboración de los docentes que han contestado la encuesta se ha podido obtener una visión más cercana de los docentes respecto a la EC.

Uno de los puntos débiles de este trabajo hace referencia al poco peso que se le ha dado a las actitudes del docente en el aula respecto a la EC. Se ha enfocado más sobre conocimientos de la enfermedad que sobre el tratamiento de ella en la escuela.

La muestra que se ha conseguido es relativamente pequeña ya que la han respondido 52 personas, puesto que estaba enfocada solo para profesores lo que ha limitado la propagación del cuestionario.

Después de la realización de este trabajo se considera oportuno proponer realizar en futuras líneas de investigaciones sobre la EC en niños y jóvenes que se hagan proyectos sobre la EC en Educación Infantil y Primaria y protocolos de acogida para alumnado celiaco en los centros escolares.

A continuación se propone unas recomendaciones de acogida de alumnado celiaco y un posible proyecto de doce sesiones enfocadas sobre la EC para su posible implementación en un aula de segundo ciclo de Educación Infantil.

8 PROPUESTA DE RECOMENDACIONES PARA LA ACOGIDA DEL ALUMNO CELIACO EN EDUCACIÓN INFANTIL.

Tras la realización y estudio de las respuestas de los docentes que han colaborado en la encuesta, se ha confeccionado la siguiente tabla en la cual se presenta una propuesta de recomendaciones basadas en la bibliografía revisada.

Se divide entre lo que debe realizar el centro educativo y a su vez el tutor del aula, las acciones son acerca de la recogida de datos, acciones rutinarias que se puedan hacer en el centro educativo para fomentar el conocimiento sobre la EC, trabajo en el aula, en el comedor escolar, cocina del comedor, cocineros, fiestas o actos que conlleven preparación de comida por parte del centro o empresas externas, salidas escolares, convivencias, etcétera... (Tabla 9).

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

Tabla 9. Recomendaciones de actuación para un centro educativo con alumnado con EC

Fecha de realización noviembre 2017

Recomendaciones de actuación para un centro educativo con alumnado con EC

	CENTRO EDUCATIVO	TUTOR DEL AULA
Recogida de datos	<p>En la matrícula aparecerá una casilla en la cual quedará constancia de que el alumno es celiaco, o se le están haciendo las pruebas pertinentes.</p>	<p>En la primera entrevista los padres o tutores le aportaran toda información de la enfermedad celiaca de su hijo/a.</p>
En el centro educativo	<p>Se pondrán carteles informativos sobre la celiaquía en los pasillos, paneles informativos, puertas de las aulas, con las infografías (anexo 2).</p>	<p>Uno de los puntos de la primera reunión de padres entre otros muchos, será que en clase hay un niño/a celiaco (sin identificar al alumno), cuantas más personas lo sepan, más seguro está el menor, por lo que se restringirá traer comida de fuera.</p>
En el aula	<p>Se pedirá a la Asociación de Celiacos de su localidad que vaya al centro a dar una charla, talleres... de concienciación sobre esta enfermedad.</p>	<p>En la realización de cualquier tipo de taller de comida se utilizarán todos alimentos libres de gluten, y se harán recetas libres de</p>

		alérgenos, para que todos coman lo mismo.
En el comedor escolar	<p>El centro pondrá en conocimiento al comedor escolar y a todos sus monitores del comedor de que tienen un alumno celiaco.</p> <p>En las mesas del comedor para Educación Infantil, se pondrán los nombres de los niños, así siempre se sabrá dónde se sienta el niño celiaco y se podrá evitar posibles contaminaciones.</p>	
Cocina del comedor, cocineros	<p>Desde la cocina todos los platos que salgan para el niño celiaco serán puestos en una vajilla de otro color al resto, para así evitar que el niño, un compañero o el monitor de comedor se equivoquen.</p>	
Fiestas o actos que conlleven preparación de comida por parte del centro o empresas externas	<p>El centro proporcionará opciones de comida libre de gluten.</p>	
Salidas escolares, convivencias, etc...	<p>Se proporcionará un menú libre de gluten para todos los alumnos con EC, se anima a que se elija un menú para todos alumnos en la mayor medida libre de gluten para evitar posibles contaminaciones y también que el alumnado celiaco no se vea diferente al resto.</p>	

9 PROPUESTA DE PROYECTO PARA TRABAJAR LA ENFERMEDAD CELIACA EN EL AULA DE INFANTIL.

Se ha confeccionado una propuesta de proyecto de 12 sesiones para su posible aplicación en un curso de segundo ciclo de Educación Infantil, debido a que se ha visto la necesidad de abordar este tema desde la escuela para fomentar un aprendizaje de esta enfermedad.

El trabajo por proyectos o “Aprendizaje Basado en Proyectos”, es una forma de trabajar en las aulas de Educación Infantil muy usada y enriquecedora, tanto para los alumnos como para los docentes ya que es una herramienta que focaliza al alumno en su propio aprendizaje, pasa a ser el agente activo de su propio aprendizaje y mediante la acción y su propia experiencia consigue alcanzar los objetivos propuestos.

El Proyecto tiene los siguientes apartados:

- Nombre del proyecto
- Objetivos que persigue
- Mascota del proyecto
- Justificación
- Temporalización
- Sesiones con desarrollo
- Evaluación del proyecto.

Esta propuesta de proyecto se perfila entorno al tema de la EC, se rige por el currículo de segundo ciclo de Educación Infantil, según aparece en la Orden del 28 de marzo de 2008, del Departamento de Educación, Cultura y Deporte, (2008), por la que se aprueba el currículo de la Educación Infantil y se autoriza su aplicación en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Aragón.

En la primera área de dicho currículo, *Conocimiento de sí mismo y autonomía personal*, el objetivo que se ajusta a nuestro proyecto es “Aprender a identificar, respetar y valorar las características y cualidades de los otros e ir aceptando la diversidad como una realidad enriquecedora”.

Cada objetivo de la Orden tiene bloques, en este caso se trabaja el *bloque de contenido I*, con nombre, “*El cuerpo y la propia Imagen*” trabajando el conocimiento de uno mismo y el respeto hacia las características de otras personas; y, de este objetivo también se acerca a nuestra propuesta el bloque de contenido IV, llamado “*El cuidado personal y la salud*”.

En esta propuesta de proyecto se trabajan las siguientes competencias:

- ✓ Competencia en comunicación lingüística, mediante la participación en las clases se fomentará el buen uso de las palabras y adquirirán nuevas palabras específicas de la EC.
- ✓ Competencia matemática: En una sesión se trabajarán los precios de las comidas libres de gluten.
- ✓ Competencia en el conocimiento del medio y la integración con el mundo físico: En el día a día del trabajo en clase interactuando en el aula.
- ✓ Tratamiento de la información y competencia general: A través del uso de las nuevas tecnologías en el aula-clase.
- ✓ Competencia social y ciudadana: Se trabaja el respeto hacia sus compañeros.
- ✓ Competencia cultural y artística: Uso del cuerpo como medio de expresión, mediante dibujos, música, bailes...
- ✓ Competencia para aprender a aprender: A través del trabajo por proyecto esta competencia es la que más se va a trabajar.
- ✓ Autonomía e iniciativa personal: se llevará a cabo para el desarrollo de las habilidades sociales.

NOMBRE DEL PROYECTO: “Soy celiaco, ¿y tú?”

OBJETIVOS:

- ✓ Conocer qué es la celiaquía
- ✓ Aprender mínimo 5 alimentos que contienen gluten
- ✓ Aprender mínimo 5 alimentos libres de gluten
- ✓ Reconocer el símbolo libre de gluten

MASCOTA DEL PROYECTO: “Paco el mazorco”



Ilustración 1 “Paco el mazorco”

Justificación:

El trabajo por proyectos es una herramienta utilizada en Educación Infantil para abordar diferentes temas del interés de los alumnos.

Está basado en los objetivos, criterios y contenidos de la Orden de 28 de marzo de 2008, del Departamento de Educación, Cultura y Deporte, (2008)

Temporalización:

Este proyecto ha sido planteado para realizarse todos los lunes o primer día de comienzo de semana, debido a que este proyecto tiene una mascota, la cual los fin de semanas “se

irá de viaje” con uno de los alumnos y tendrá que llenar una ficha con su viaje y volverá a la escuela.

Está pensado que la duración de cada sesión sea de 45 minutos.

PRIMERA SESIÓN DEL PROYECTO:

En la primera sesión del proyecto será en la asamblea de la mañana, después de las rutinas habituales se les propondrá la siguiente pregunta ¿qué es la celiaquía? E irán ellos diciendo lo que creen que es o que no, aprovechando que tenemos un alumno con esta enfermedad será su momento protagonista y nos contará todo aquello que quiera acerca de la celiaquía. Para un primer contacto con el proyecto se les explicará que es una intolerancia al gluten.

Se le dará una copia de esta imagen a cada uno y tendrán que señalar cuál de todos estos niños piensan que es celiaco.



Ilustración 2 ¿quién es celiaco?

Cuando lo hayan elegido, primero expondrán ellos sus razones de porque creen que el dibujo del niño “x” seguramente sea un niño con intolerancia al gluten, (se les hará hincapié en que vayan poco a poco utilizando vocabulario específico).

Una vez que hayan expuesto todos ellos sus razones, el maestro o la maestra les dirá que puede ser cualquiera de estos niños o ninguno, ya que la celiaquía no es una enfermedad que se pueda ver físicamente sino que les afecta a la hora de comer solo.

Esta actividad es muy llamativa para los niños, ya que quizás pueden creer que como es una enfermedad es algo que se puede ver físicamente y les hará pensar un poco.

A continuación, en sus fotocopias escribirán ellos o su profesor:

“No se puede saber, la enfermedad de celiaquía es solo una intolerancia alimentaria, no se ve por fuera”.

Cuando hayan terminado de corregir sus fotocopias irán a su casillero y colocarán su primer trabajo acerca de la celiaquía.

Después se les presentará a Paco el mazorco, es un peluche que cada semana se irá a casa de uno de los alumnos, para que tenga sentido en el proyecto tendrán que llenar una ficha (anexo 4) y el primer día de la semana nos lo enseñaran y presentaran lo que han hecho con él. Hay que resaltar, que tendrán que comer algún producto libre de gluten y se harán una foto con él.

Se les presentará el rincón de la EC en el cuál cada semana se irán poniendo todo aquello que investiguen con sus familiares o que encuentren ellos, como cuentos, pirámides alimenticias, listas de alimentos libres de gluten, menús aptos para celiacos, etiquetas de comida interesantes, por ejemplo un plato preparado como podrían ser unas lentejas que ponga que puede contener gluten... Es un proyecto de todos y todos van a investigar y ser partícipes de él.

Evaluación de la primera sesión:

Se llevará a cabo este cuestionario que el docente lo llenará al final de esta sesión:

- ✓ ¿Cuántos sabían qué era la celiaquía?
- ✓ En la actividad de la ficha, ¿qué razonamientos han dicho para decir qué niño o niña podía tener celiaquía?
- ✓ Apunta cualquier cosa relevante que haya ocurrido en esta sesión.

SEGUNDA SESIÓN DEL PROYECTO:

La segunda sesión del proyecto consistirá en poner nombre a nuestro proyecto, un escudo y un grito.

Esto se hace para que sientan que es su proyecto y no es algo impuesto por el docente, recalmando que todo lo que a ellos se les ocurra estará bien, además así se potenciará el trabajo en equipo, la escucha activa hacia sus compañeros, el llegar a una decisión todos juntos...

A continuación se propone un ejemplo, pero hay que recordar que cada proyecto es único y es creado por cada clase.

El nombre propuesto que se podría poner a este proyecto, sería “Soy celiaco, ¿y tú?”. Es solo un ejemplo. En este caso nos referiremos a este proyecto con este nombre, pero cada clase pondrá el nombre que acuerden entre ellos.

En una búsqueda rápida por internet se ha encontrado estos “gritos” que podrían ser muy útiles y siendo graciosos, que imitan a refranes o canciones por ejemplo:

“*La vida celiaca, la vida mejor*” imitando a la canción de la vida pirata.

O “*Al sin gluten, buena cara*”.

Una vez lo hayan realizado se colocará en el rincón de la celiaquía y a partir de ese momento se referirán al proyecto con el nombre elegido, y cuando hagan referencia al proyecto dirán el “grito” que se hayan inventado.

Evaluación de la segunda sesión:

Se llevará a cabo este cuestionario que el docente lo llenará al final de esta sesión:

- ✓ ¿Han sabido trabajar en equipo?
- ✓ ¿Ha habido problemas? Si los ha habido, ¿cómo se han resuelto?
- ✓ ¿Han traído algo esta semana de sus casas al rincón de celiaquía?
- ✓ Apunta cualquier cosa relevante que haya ocurrido en esta sesión

TERCERA SESIÓN DEL PROYECTO:

Esta sesión consiste en distinguir el logo de alimento libre de gluten, dándoles a reconocer entre una cantidad de galletas, platos preparados, golosinas, aquella que pudieran consumir una persona celiaca y también otros productos en los que no aparezca nada, y seleccionar el logo de libre de gluten, se les presentan tarjetas de cartulina con muchos logos y tendrán que elegir el adecuado.



Ilustración 3 Logo sin gluten FACE

Estos serían los oficiales, en marcas de chuches como “GREFUSA” aparece este logo **sin gluten**



Ilustración 4 Sin gluten grefusa

Evaluación de la tercera sesión:

Se llevará a cabo este cuestionario que el docente lo llenará al final de esta sesión:

- ✓ ¿Cuántos conocían este logo?
- ✓ ¿Cuántos conocían marcas de comida que hace comida libre de gluten?
- ✓ Apunta cualquier cosa relevante que haya ocurrido en esta sesión

CUARTA SESIÓN DEL PROYECTO

En esta sesión se reforzará que la EC es una enfermedad, hay que entender que la celiaquía es una intolerancia al gluten y que rechazar un alimento no permitido no es algo de que avergonzarse, se propone el siguiente juego de dominó de alimentos y platos que no tienen gluten. Mediante el juego irán aprendiendo que alimentos no llevan gluten y pueden comer las personas que tienen intolerancia al gluten. (Hay que recordarles que en la actualidad la bollería, pan, etcétera se puede comprar libre de gluten) anexo 5.

Después de jugar al dominó con estas tarjetas el docente les preguntará:

¿Los celiacos pueden comer....patatas?

Las personas intolerantes al gluten, ¿pueden comer judías verdes?

Los niños que tienen diagnosticada la enfermedad de celiaquía ¿pueden comer patatas fritas? (cuidado, sí que pueden comer las patatas fritas solo con aceite de girasol o de oliva, pero las patatas fritas de muchos restaurantes o las que se compran en bolsas pueden llevar harina de trigo y no podrían comérselas)

¿Qué alimento pensabais que no podían comer y sí que pueden?

Todas las frutas y verduras están libres de gluten, sólo hay una clase de fruto que no pueden comer las personas celiacas ¿Sabéis cuál es?

Con esta última pregunta acabará la sesión y el próximo día con ayuda de sus padres tendrán que decirnos que fruto no pueden comer los celiacos.

La formulación de las preguntas son con vocabulario específico, con palabras como libre de gluten, celiaquía, personas diagnosticadas con la enfermedad celiaca, así poco a poco irán adquiriendo un vocabulario más preciso.

Evaluación de la cuarta sesión:

Se llevará a cabo este cuestionario que el docente lo llenará al final de esta sesión:

- ✓ ¿Han sabido jugar al dominó?
- ✓ ¿Ha habido problemas? Si los ha habido, ¿cómo se han resuelto?
- ✓ ¿Qué alimentos pensaban que tenía gluten?
- ✓ ¿Qué alimentos han dicho que sabían que no tenían gluten?
- ✓ ¿Han traído algo esta semana de sus casas al rincón de celiaquía?
- ✓ Apunta cualquier cosa relevante que haya ocurrido en esta sesión.

QUINTA SESIÓN DEL PROYECTO:

Esta sesión va enfocada a los precios que tienen los alimentos libres de gluten, es una manera de trabajar la desigualdad que tienen las personas celiacas, que como se ha dicho anteriormente, es una enfermedad, no es una elección de la persona que no quiere comer determinada comida.

Se propone el siguiente juego, se les dará fotocopias de monedas y billetes en folios anexo 6. Cada niño tendrá la siguiente cantidad de monedas y billetes.

Tabla 10. Monedas juego

5 moneda de 5 céntimos	25 céntimos
4 monedas de 10 céntimos	40 céntimos
3 monedas de 20 céntimos	60 céntimos
2 monedas de 50 céntimos	1 euro
1 moneda de 1 euro	1 euro
1 de 2 euros	2 euros
1 billete de 5 euros.	5 euros

Es decir, tienen en total cada uno de ellos 10,25 euros.

Primero se hará el juego con alimentos con gluten y se contará cuántos productos han podido comprar cada uno.

A continuación se hará, pero esta vez con productos libres de gluten.

Conocer con carácter semanal, mensual y anual el gasto extra que supone para una persona celiaca seguir la dieta sin gluten (FACE, 2016)

Es decir, conocer el gasto extra que supone para una persona celiaca el hecho de seguir una dieta sin gluten en una compra. Estos precios se han sacado de un informe de precios sobre productos sin gluten realizado por FACE en 2016.

Debido al juego que no tenemos monedas de uno y de dos céntimos se han redondeado los precios.

La relación de precios quedaría como muestra la tabla 11.

Tabla 11. Relación precios sin gluten y con gluten

Caja de cereales de 300 gramos	Barritas cereales caja de 100 gramos
1,75 euros con gluten 2,95 euros sin gluten	1,25 euros con gluten 4,85 euros sin gluten.
Magdalenas bolsa de 100 gramos	Pan (barra)
0,35 euros con gluten 1,05 euros sin gluten	0,20 con gluten 1,10 sin gluten
Galletas de chocolate caja de 100 gramos	Un par de panes de (hamburguesa)
0,50 euros con gluten 1,65 euros sin gluten	0,35 con gluten 1,30 sin gluten
Caja de 100 gramos de croquetas	Pizza de 300 gramos
0.45 euros con gluten 1,70 euros sin gluten	1.80 euros con gluten 4,90 euros sin gluten

De esta manera, se darán cuenta que con el mismo dinero pueden comprar la mitad de cosas, o incluso menos, si compran un producto con gluten o libre de gluten.

A esta edad los niños aún no son conscientes realmente del valor del dinero, pero al proporcionarles material tangible, es decir, las monedas y billetes, van a poder ver que para comprar un alimento sin gluten van a necesitar muchas más monedas que cuando compren un alimento con gluten. Se puede adaptar los precios, redondeándolos para que sea más factible realizarse con niños pequeños.

Evaluación de la quinta sesión:

Se llevará a cabo este cuestionario que el docente lo llenará al final de esta sesión:

- ✓ ¿Han sabido jugar con las monedas y billetes?
- ✓ Hay mucha diferencia de precios entre alimentos con gluten y alimentos libres de gluten, ¿con este juego, crees que se han dado cuenta de ello?
- ✓ ¿Cuándo han tenido que coger los alimentos sin gluten, qué han hecho?
- ✓ ¿Han cogido la pizza o las barritas de cereales que eran los productos más caros?
- ✓ ¿Ha habido problemas? Si los ha habido, ¿cómo se han resuelto?
- ✓ ¿Han traído algo esta semana de sus casas al rincón de celiaquía?
- ✓ Apunta cualquier cosa relevante que haya ocurrido en esta sesión

SEXTA SESIÓN DEL PROYECTO:

En esta sesión se contará el cuento de “El regalo de Lola” De Benito Monge, (2009) se encuentra en el anexo 7.

Además de trabajar la celiaquía se trabajar los sentimientos, el miedo, la incertidumbre, sentirse extraño, no entender lo que pasa en tu cuerpo...

Una vez leído se les hará las siguientes cuestiones:

- ¿Cómo se llama la hermana de Lola?
- ¿Cuántos años tiene Lola?
- ¿Cómo se llama lo que le hacen a Lola de la tripa? Una pista empieza por radio....

- Lola tiene intolerancia al gluten, el día que se lo dicen ¿qué le pasa? ¿duerme bien? ¿cómo te sentirías si te dicen que a partir de ahora tienes que tener cuidado con lo que comes? ¿Entiendes por qué Lola tiene pesadillas con el Gluten?
- ¿Por qué crees que Carmen no se comió las tostadas delante de Lola?
- ¿Por qué crees que la madre de Lola quiso comprarle una tostadora solo para ella?
- ¿Cómo crees que se sintió Lola cuando le dijeron que la piruleta que le ofrecía la cajera sí que podía comérsela?
- En la merendola del colegio ¿Pudo comer todo lo que había?
- ¿Qué le regalo su hermana?
- ¿Por qué se lo regalo?
- Ya sabéis un montón de alimentos libres de gluten, dime algunos...

Evaluación de la sexta sesión:

Se llevará a cabo este cuestionario que el docente lo rellenará al final de esta sesión:

- ✓ ¿Les ha gustado el cuento?
- ✓ En las preguntas finales, ¿han estado participativos?
- ✓ ¿Han pedido que se lea otra vez el cuento?
- ✓ ¿Han traído algo esta semana de sus casas al rincón de celiaquía?
- ✓ Apunta cualquier cosa relevante que haya ocurrido en esta sesión

SÉPTIMA SESIÓN DEL PROYECTO:

En esta sesión vamos a descubrir los síntomas que pueden tener las personas intolerantes al gluten.

Les pondremos diferentes ejemplos:

- Un día Juan comió con sus papás, macarrones con tomate y albóndigas. Por la tarde le empezó a doler mucho la tripa y se puso malito. A los días le hicieron pruebas y descubrieron que podía ser celiaco. ¿Qué alimentos de los que comió tenían gluten?

- Laura desayuna todas las mañanas cereales de arroz inflado, leche con Nesquik y su hermana cereales de trigo y leche con Colacao.
¿Cuál crees de las dos es celiaca?

- Para comer hoy en el comedor hay judías verdes con patata cocida y pechugas con pimientos.
¿Una persona celiaca puede comer estos platos?

Son ejemplos en los que les ponemos diferentes platos y tienen que averiguar si estos platos son seguros o no para personas que no pueden comer gluten.

Evaluación de la séptima sesión:

Se llevará a cabo este cuestionario que el docente lo rellenará al final de esta sesión:

- ✓ ¿Han sabido contestar a las preguntas?
- ✓ ¿Eran muy difíciles? ¿Cuáles?
- ✓ ¿Ha habido problemas? ¿Cuáles? ¿Cómo se han resuelto?
- ✓ ¿Han traído algo esta semana de sus casas al rincón de celiaquía?
- ✓ Apunta cualquier cosa relevante que haya ocurrido en esta sesión

OCTAVA SESIÓN DEL PROYECTO

Taller de comida:

Esta sesión será para realizar un taller de comida, esta vez será con comida sin gluten, ya que se ha hablado mucho de ella pero los alumnos quizás nunca han probado un postre sin gluten.

Les tenemos que recalcar que hay muchos alimentos que llevan gluten, pero se pueden comer alimentos muy parecidos que no lo llevan. Por ejemplo, una barra de pan de trigo no la pueden

comer, pero sí una barra de pan sin gluten hecha de harina de maíz. O unas magdalenas, si se compran con el logo libre de gluten sí que las pueden comer.

Para este taller iremos al comedor escolar.

La primera receta son unas magdalenas, libres de gluten. Se harán dos grupos, y cada paso lo irán elaborando poco a poco entre todos y siempre bajo supervisión del profesor y cuando se necesite con ayuda. Se intentará facilitar todos medios para que todos niños puedan realizar algún paso y puedan colaborar todos.

Ingredientes (para 12 magdalenas)

- 3 huevos
- 150g de azúcar
- 150g de aceite de oliva sabor suave
- 3 cucharadas de zumo de limón
- la ralladura de medio limón
- 180g de harina sin gluten (por ejemplo la de la marca Mix Dolci de Shär)
- 1/2 sobre de levadura química (una cucharadita y media)
- una pizca de sal

Elaboración

Se bate el azúcar con los huevos con una batidora.

Se añade del aceite, el zumo de limón y la ralladura. Se mezcla bien.

Se incorpora la harina con la levadura y la sal previamente mezclada y se bate con la batidora hasta que quede una textura homogénea.

Se rellenan los moldes de las magdalenas y se dejan reposar en la nevera durante 30 minutos.

Se precalienta el horno a 210°C (función ventilador) y finalmente se hornean. En unos 15-17 minutos están listas. Antes de hornear se puede espolvorear azúcar sobre las magdalenas.

La siguiente receta es la de un bizcocho de yogur (sin gluten)

Se necesita los siguientes ingredientes:

- 3 huevos
- 190 gramos de azúcar
- 90 gramos de aceite de oliva suave o de girasol
- 1 yogur de limón o un yogur natural y la ralladura de un limón
- 190 gramos de harina sin gluten (en este caso, Mix Dolci de Shär)
- 1 pellizco de sal
- 1 sobre de levadura química para repostería sin gluten (Hacendado)

Preparación

Se precalienta el horno a 180-190°C (calor arriba y abajo). Esto lo hará el docente.

Se baten los huevos con el azúcar hasta que se consigue una mezcla blanquecina con un batidor de varillas o batidora. Esto lo pueden hacer los alumnos, unos cascan los huevos, otros echan los huevos en un bol, el azúcar. Tienen que ser partícipes de la receta.

Después se añade el yogur de limón y el aceite y se vuelve a batir.

Finalmente se añade la pizca de sal, la harina sin gluten y la levadura sin gluten y se bate hasta que quede todo bien incorporado.

Por último se vierte la mezcla en un molde y se hornea unos 25-30 minutos, se coloca la bandeja en la parte media-baja del horno.

Una vez hechos los platos, los probaremos y disfrutaremos todos de una merienda todos juntos y aptos para todos.

Evaluación de la octava sesión:

Se llevará a cabo este cuestionario que el docente lo rellenará al final de esta sesión:

- ✓ ¿Les ha gustado las recetas?
- ✓ ¿Han notado la diferencia?
- ✓ ¿Se han sorprendido?

- ✓ ¿Pensaban que iban a notar la falta de gluten?
- ✓ ¿Han traído algo esta semana de sus casas al rincón de celiaquía?
- ✓ Apunta cualquier cosa relevante que haya ocurrido en esta sesión

NOVENA SESIÓN DEL PROYECTO:

En esta sesión leeremos el cuento ¿Quién sabe quién soy yo? Pablo, un niño celiaco. Un cuento realizado por la Asociación de Celiacos Castilla la Mancha, (2008) anexo 8.

Una vez leído se trabajara el cuento con preguntas y con todo aquello que los niños quieran contarnos acerca de este cuento.

- De bebé ¿no le sentaba nada mal a Pablo? ¿por qué?
- Como todos los niños comenzó a tomar alimentos con gluten y no le pasaba nada... hasta que un día ¿qué le paso?
- En estos días que aún no sabía que le pasaba y estaba un poco cansado, ¿tenía ganas de jugar con sus amigos?
- Estuvo muchos días yendo al baño muchas veces y comenzó a adelgazar ¿Sabes por qué?
- Para comprobar si era celiaco le hicieron una biopsia intestinal y vieron las vellosidades de su intestino. ¿Cómo estaban?
- El señor gluten nos enseña a lo largo del libro en qué alimentos se puede encontrar, dice cuatro cereales... Trigo, avena, centeno y cebada
- ¿qué quiere decir cuidado con las contaminaciones?
- Cuando dejó de tomar alimentos sin gluten, ¿qué le paso a Pablo?

Evaluación de la novena sesión:

Se llevará a cabo este cuestionario que el docente lo llenará al final de esta sesión:

- ✓ ¿Les ha gustado el cuento?
- ✓ ¿Qué es lo que más les ha gustado?

- ✓ En el cuento explican una de las pruebas que se les hace a las personas para diagnosticar la enfermedad celiaca. ¿habían oido alguna vez la palabra biopsia?
- ✓ A través de las ilustraciones se ve muy bien las vellosidades del intestino ¿han preguntado?
- ✓ ¿Se ha leído solo una vez?
- ✓ ¿Han traído algo esta semana de sus casas al rincón de celiaquía?
- ✓ Apunta cualquier cosa relevante que haya ocurrido en esta sesión

DÉCIMA SESIÓN DEL PROYECTO:

En esta sesión, como es la décima y ya saben mucho sobre la EC se moverán al pasillo de su aula y la sesión se hará fuera de clase, se pondrá el papel continuo en el suelo.

En mural está dividido entre alimentos libres de gluten y alimentos con gluten.

Se necesitarán los siguientes materiales:

- Un rollo de papel continuo
- Pinturas
- Rotuladores
- Pintura de dedo
- Vasos de plástico
- Pinceles gruesos

Cada niño tendrá que dibujar, o escribir el alimento que tiene gluten y otro que no. Quizás hayan aprendido alguna marca que comercializa alimentos sin gluten como puede ser Nestlé, hacendado, también pueden escribirla...

Con esta actividad el docente podrá evaluar si los alumnos van adquiriendo los conocimientos y nociones básicas sobre la enfermedad celiaca.

Evaluación de la décima sesión:

Se llevará a cabo este cuestionario que el docente lo rellenará al final de esta sesión:

- ✓ ¿Cuántos alimentos hay en cada lado?
- ✓ ¿Se ha conseguido el objetivo general de proyecto de que aprendan cinco alimentos sin gluten y cinco que no lo contienen (en estado natural)?
- ✓ ¿Cuántos niños saben más de cinco alimentos con gluten y sin gluten?
- ✓ ¿Han traído algo esta semana de sus casas al rincón de celiaquía?
- ✓ Apunta cualquier cosa relevante que haya ocurrido en esta sesión

DÉCIMOPRIMERA SESIÓN DEL PROYECTO

En esta sesión se les entregará por grupo de niños de 4 en 4 un folio con una tabla con los días de la semana y espacio para poner una comida que se puede hacer en el comedor escolar, es decir, deben confeccionar 5 comidas, con un primer plato, segundo y postre (que se acuerden que el pan normal no es apto para celiacos), y por grupos tendrán que ir rellenando el menú apto para un persona celiaca, ya que se les explicará que a diferencia del menú que toman ellos que es perjudicial para una persona intolerante al gluten, las personas que no son celiacas pueden tomar el menú apto para celiacos ya que simplemente no contiene gluten.

Evaluación de la décimo primera sesión:

Se llevará a cabo este cuestionario que el docente lo llenará al final de esta sesión:

- ✓ ¿Han sabido hacer el menú?
- ✓ ¿Era muy difícil?
- ✓ Si se han equivocado, ¿se han corregido entre ellos?
- ✓ Si ha habido algún problema, ¿cómo se ha resuelto?
- ✓ ¿Han traído algo esta semana de sus casas al rincón de celiaquía?
- ✓ Apunta cualquier cosa relevante que haya ocurrido en esta sesión

ÚLTIMA SESIÓN

En esta sesión se van a realizar chapas, para ellos se les dará folios, y pinturas, les diremos que aunque ellos no son celiacos pueden tener alergias o intolerancias a alguna comida, pero está vez vamos a centrarnos en nosotros y vamos a realizar un dibujo que nos defina, por ejemplo que somos valientes, que nos gusta ir al colegio a aprender, que nos gusta leer... Cualquier tipo de virtud que tengamos.

Esta sesión no está centrada en la celiaquía pero está diseñada para que se autodefinan y ganen confianza, por ejemplo el niño celiaco no tendrá que poner “soy celiaco” sino que puede poner “me encanta leer”.

Una vez las hayan pintado con ayuda del docente irán haciendo sus chapas.

Evaluación de la décimo segunda sesión:

Se llevará a cabo este cuestionario que el docente lo rellenará al final de esta sesión:

- ✓ ¿Les ha gustado hacer chapas?
- ✓ ¿Habían hecho alguna vez?
- ✓ ¿Qué es lo que más les ha gustado?
- ✓ ¿Han traído algo esta semana de sus casas al rincón de celiaquía?
- ✓ Apunta cualquier cosa relevante que haya ocurrido en esta sesión

EVALUACIÓN DEL PROYECTO:

La evaluación del proyecto irá encaminada a la recolección de información que nos permita analizar la realidad para emprender nuevas acciones. Será una evaluación continua, procesual, cualitativa y formativa.

¿Qué se evalúa?

- ✓ Se evalúa al alumnado:

El grado de participación, si han sido activos, actitud, provecho, motivación y logro de los objetivos que se lleva a cabo con el proyecto.

- ✓ Se evalúa al profesorado:

Se evaluará el trabajo realizado por los docentes, el grado de implicación, participación y consecución de los objetivos planteados. Si hubiera cambios o ideas nuevas que se hayan hecho en el proyecto, tendrá que quedar constancia para poder llevarlo a cabo en futuros cursos.

- ✓ Se evalúa al Proyecto:

Adecuación del proyecto al alumnado que va a ir dirigido, edad, evolución, contexto sociocultural.

Se evalúa los materiales y recursos:

- ✓ Calidad y uso de los materiales recopilados y elaborados para el Proyecto.
- ✓ Antes de poner en marcha el proyecto lo evaluarán:
 - El equipo de trabajo del proyecto y su coordinador/a.
 - El equipo directivo.
 - El Claustro y el Consejo Escolar.

¿Cuándo evaluaremos?

- ✓ Antes de la aplicación del proyecto (evaluación inicial).
- ✓ Durante el desarrollo del proyecto (evaluación procesual).
- ✓ Al finalizar el proyecto se pedirá los trabajos de los alumnos, las evaluaciones que haya recopilado el docente y todo lo que pueda dar muestra de que se ha realizado el proyecto, para recopilar: en qué falla, en dónde se puede mejorar, y también para dejar constancia qué actividades se ha conseguido realizar correctamente y cuáles no.

¿Cómo evaluaremos?

- ✓ Observación sistemática del docente en cada sesión, estará siempre atento a cualquier situación.
- ✓ Cuestionarios de evaluación. En cada sesión hay un apartado de evaluación de la misma.
- ✓ Material elaborado, tanto por el alumnado como por el profesorado.
- ✓ Participación en las actividades y actuaciones diseñadas.

10 CONCLUSIONES

Del presente trabajo se pueden extraer las siguientes conclusiones:

- 1^a. Los datos que se han obtenido de la encuesta realizada son muy desfavorables acerca de conocimientos de la EC en docentes. Hay que dar más formación a los estudiantes de magisterio y después con cursos de reciclaje o especializados en alergias e intolerancias. No se ha encontrado en el plan de estudios del Grado de Magisterio en Educación Infantil de la Universidad de Zaragoza como punto a estudiar la EC, tampoco aparece en la Guía Docente de la asignatura “Infancia, salud y alimentación”.
- 2^a. En la Comunidad Autónoma de Aragón no hay protocolos estipulados acerca de la acogida en un centro escolar de un alumno celiaco. Se debería realizar un protocolo que abarcase toda vida escolar del menor en el centro, de esta manera las familias, los docentes y el propio alumno estarían seguros.
- 3^a. Hay pocas investigaciones sobre la celiaquía tratadas desde la escuela. Se debería incluir el estudio de las alergias e intolerancias en los proyectos y unidades didácticas de los centros escolares, con ello se conseguiría que desde tempranas edades los alumnos sean conscientes de la enfermedad celiaca.
- 4^a. El alumno celiaco debe tener un ámbito seguro libre de gluten en el centro escolar, debido a que es uno de los lugares en los que pasan muchas horas al día. Hay que recordar que los centros escolares además de las clases ofrecen servicios para la conciliación familiar como puede ser: el acogimiento de alumnos antes de comenzar las clases, en los que pueden ofrecer el servicio de desayuno, extraescolares al mediodía, comedor, y extraescolares por las tardes. En todas ellas el menor no se tiene que exponer a ningún riesgo y esto solo se consigue si los docentes están formados.

11 REFERENCIAS

- Abril Méndez, C., y others. (2015). Adherencia al tratamiento en pacientes celíacos. Recuperado a partir de <http://repositorio.unican.es/xmlui/handle/10902/7453>
- Asociación Celiaca Aragonesa. (2017). *Guía práctica: el niño celiaco en la escuela*. Recuperado a partir de <http://www.celiaconline.org/wp-content/uploads/2016/12/guia-del-nino-celiaco-en-la-escuela.pdf>
- Asociación de Celiacos Castilla la Mancha. (2008). *¿Sabes quién soy? Pablo, un niño celiaco* (Consejería de Sanidad de Castilla La Mancha). Albacete.
- Campo, S. (2017, septiembre 11). Celaya: «Hay que normalizar la situación en la escuela de un niño crónico y no estigmatizarlo». *Heraldo*. Recuperado a partir de <http://www.heraldo.es/noticias/aragon/zaragoza-provincia/zaragoza/2017/11/09/celaya-hay-que-normalizar-situacion-escuela-nino-cronico-no-estigmatizarlo-1206839-301.html>
- Castaño, L., Blarduni, E., Ortiz, L., Núñez, J., Bilbao, J. R., Rica, I., ... Vitoria, J. C. (2004). Prospective Population Screening for Celiac Disease: High Prevalence in the First 3 Years of Life. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, 39(1), 80–84.
- CeroTACC. (2013, febrero 7). ¿Celia... qué? ¡Celiaquía! Recuperado 19 de noviembre de 2017, a partir de <http://cerotacc.com/que-es-la-celiaquia/>
- CeroTACC. (s. f.). Infografía celiaquia. Recuperado 19 de noviembre de 2017, a partir de <https://i2.wp.com/cerotacc.com/wp-content/uploads/2012/08/infografia-celiaquia.png>
- Cilleruelo Pascual, M. L., Román Riechmann, E., Jiménez Jiménez, J., Rivero Martín, M. J., Barrio Torres, J., Castaño Pascual, A., ... Fernández Rincón, A. (2002).

- Enfermedad celíaca silente: explorando el iceberg en población escolar. *Anales de Pediatría*, 57(4), 321-326. [https://doi.org/10.1016/S1695-4033\(02\)77934-4](https://doi.org/10.1016/S1695-4033(02)77934-4)
- Comino, I., Real, A., de Lorenzo, L., Cornell, H., López-Casado, M. Á., Barro, F., ... Sousa, C. (2011). Diversity in oat potential immunogenicity: basis for the selection of oat varieties with no toxicity in coeliac disease. *Gut*, 60(7), 915–922.
- Comunidad Autónoma de Aragón. (2013). GUIA DE COMEDORES ESCOLARES COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN. Recuperado a partir de http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/SanidadBienestarSocialFamilia/Sanidad/Profesionales/13_SaludPublica/11_Seguridad_Alimentaria/Gu%C3%ADa%20de%20Comedores%20Escolares.%20C.A.%20de%20Arag%C3%B3n%C3%B3n..pdf
- Coronel Rodríguez, C., Espín Jaime, B., y Guisado Rasco, M. C. (2015). Enfermedad celíaca. *Pediatria Integral*, XIX(2), 102-118.
- De Benito Monge, A. (2009). *El regalo de Lola*. España: Zasbook S.L.
- Efe. Zaragoza. (2017, septiembre 11). Los docentes recibirán formación en primeros auxilios pero no estarán obligados a dar medicación. *Heraldo*. Recuperado a partir de <http://www.heraldo.es/noticias/aragon/2017/11/09/los-docentes-recibiran-formacion-primeros-auxilios-pero-no-estaran-obligados-dar-medicacion-1206833-300.html>
- FACE. (2016). INFORME DE PRECIOS SOBRE PRODUCTOS SIN GLUTEN.
- FACE. (s. f.). Simbología de los Productos. Recuperado 23 de mayo de 2017, a partir de <http://www.celiacos.org/la-dieta-sin-gluten/simbologia-de-los-productos.html>
- Felipe Moscoso, J., y Rodrigo Quera, P. (2015). Enfermedad celíaca: revisión. *Revista Médica Clínica Condes*, 26(5), 613-627.

Felipe Moscoso, J., y Rodrigo Quera, P. (2016). Enfermedad celíaca. Revisión. *Revista médica de Chile*, 144(2), 211–221.

Fontenla, C. (2017, septiembre 11). Los profesores podrán medicar a crónicos si los padres lo autorizan y hay prescripción. *Heraldo*. Recuperado a partir de <http://www.heraldo.es/noticias/aragon/zaragoza-provincia/zaragoza/2017/10/30/los-profesores-podran-medicar-cronicos-si-los-padres-autorizan-hay-prescripcion-1204684-301.html>

Green, P. H. R., y Cellier, C. (2007). Celiac Disease. *New England Journal of Medicine*, 357(17), 1731-1743. <https://doi.org/10.1056/NEJMra071600>

Husby, S., Koletzko, S., Korponay-Szabo, I. R., Mearin, M. L., Phillips, A., Shamir, R., ... others. (2012). European Society for Pediatric Gastroenterology, Hepatology, and Nutrition guidelines for the diagnosis of coeliac disease. *Journal of pediatric gastroenterology and nutrition*, 54(1), 136–160.

Inmunitas Vera. (2016). *Dossier Informativo de Material Escolar*. Recuperado a partir de <http://www.celiacosaragon.org/wp/wp-content/uploads/2014/01/DOSSIER-MATERIAL-ESCOLAR-IMMUNITASVERA-CURSO-2016-17-cast-1.pdf>

Ley 16/2006, de 28 de diciembre, de Protección y Defensa de los Consumidores y Usuarios de Aragón (2006). Recuperado a partir de <http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJyMLKOB=167399544545>

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. (2011).

Ludvigsson, J. F., Leffler, D. A., Bai, J. C., Biagi, F., Fasano, A., Green, P. H. R., ... Ciacci, C. (2013). The Oslo definitions for coeliac disease and related terms. *Gut*, 62(1), 43-52. <https://doi.org/10.1136/gutjnl-2011-301346>

ORDEN de 28 de marzo de 2008, del Departamento de Educación, Cultura y Deporte

(2008). Recuperado a partir de <http://benasque.aragob.es:443/cgi-bin/BRSCGI?CMD=VEROBJyMLKOB=261765895252>

Ortigosa del Castillo, L. (2008). Historia de la enfermedad celíaca (1). Samuel Gee.

Canarias Pediátrica, 32(1), 57-59.

Ortigosa, L. (2013). Guía ESPGHAN 2012 para el diagnóstico de la enfermedad celíaca en niños y adolescentes: ¿` son necesarios nuevos criterios diagnósticos?

Recuperado a partir de <http://bibliotecadigital.univalle.edu.co/handle/10893/5936>

Pérez-Aisa, A., y González-Bárcenas, M. (2013). Espectro de los trastornos inducidos por gluten: revisión de nueva clasificación y definiciones. *RAPD*, 36(5). Recuperado a partir de <https://www.sapd.es/revista/2013/36/5/04>

Polanco Allué, I. (2013). Enfermedad celíaca en la infancia. En L. Rodrigo y A. S. Peña (Eds.), *Enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten no celíaca* (1st ed., pp. 219-232). OmniaScience. <https://doi.org/10.3926/oms.29>

REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (1999).

Recuperado a partir de <http://www.boe.es/boe/dias/1999/08/24/pdfs/A31410-31418.pdf>

REGLAMENTO (CE) No 41/2009 DE LA COMISIÓN de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten (2009).

Rewers, M. (2005). Epidemiology of celiac disease: What are the prevalence, incidence, and progression of celiac disease? *Gastroenterology*, 128(4), S47-S51. <https://doi.org/10.1053/j.gastro.2005.02.030>

- Rostom, A., Dubé, C., Cranney, A., Saloojee, N., Sy, R., Garrity, C., ... others. (2004). Celiac disease. *Evid Rep Technol Assess (Summ)*, 104(104), 1–6.
- Suárez Díaz, S., Mosteiro Díaz, M. P., y Rodrigo, L. (2012). Alteraciones en el hemograma en niños y adultos al diagnóstico de la enfermedad celíaca, 27(3), 75-76. <https://doi.org/10.3305/nh.2012.27.sup3.6339>
- Tamara, M. L. (2016). *Nuevos criterios diagnósticos de la enfermedad celiaca: valoración de los marcadores genéticos e inmunológicos* (<http://purl.org/dc/dcmitype/Text>). Universidad del País Vasco - Euskal Herriko Unibertsitatea, Bizkaia. Recuperado a partir de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=112222>
- UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios. (ISO/IEC 17065:2012). (2012). Recuperado a partir de <http://www.aenor.es/aenor/normas/normas/fichanorma.asp?tipo=Nycodigo=N0050466ypdf=#.WhGzaDvhDtQ>
- Universidad de Zaragoza. (2017). *Guía docente de la asignatura «Infancia, salud y alimentación»*.

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

12 ANEXOS

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

Anexo 1. Dossier informativo (Immunitas Vera, 2016)

DOSSIER INFORMATIVO: ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN MATERIAL ESCOLAR



Facilitan listado de algunos productos libres de los alérgenos relacionados en la tabla.

www.faber-castell.es

Faber-Castell	Cera de abeja	Caseína	Materias primas basadas en animales	Gluten	Látex	PVC	Cacahuetes
Ecolápices de grafito							
Castell 9000, Ref. Art. 1190	No	No	No	No	No	No	No
Grip 2001, Ref. Art. 1170	No	No	No	No	No	No	No
Jumbo Grip, Ref. Art. 119000	No	No	No	No	No	No	No
Ecolápices de colores							
Grip Color, Ref. Art. 1124	No	No	No	No	No	No	No
Art Grip perm., Ref. Art. 1143	No	No	No	No	No	No	No
Art Grip no perm., Ref. Art. 1142	No	No	No	No	No	No	No
Albrecht Dürer, Ref. Art. 117	No	No	No	No	No	No	No
Plychromos, Ref. Art. 110	No	No	No	No	No	No	No
Bolígrafos y rotuladores							
Grip Finepen, Ref. Art. 1516	No	No	No	No	No	No	No
Finepen, Ref. Art. 1511	No	No	No	No	No	No	No
Broadpen, Ref. Art. 1554	No	No	No	No	No	No	No
Clip Colours, Ref. Art. 155010, 155020	No	No	No	No	No	No	No
Grip Colour Marker, Ref. Art. 155310, 155320	No	No	No	No	No	No	No
Pluma estilográfica, Ref. Art. 1498..	No	No	No	No	No	No	No
Marcadores							
Textliner, Ref. Art. 1546	No	No	No	No	No	No	No
Textliner, Ref. Art. 1548..							
Ceras							
Ceras Grip, Ref. Art. 120010	No	No	No	No	No	No	No
Gomas de borrar de plástico							
Ref. Art. 180548	No	No	No	No	No	No	No
Ref. Art. 184120	No	No	No	No	No	No	No
Ref. Art. 184140	No	No	No	No	No	No	No
Ref. Art. 187040	No	No	No	No	No	No	No
Ref. Art. 187080	No	No	No	No	No	No	No
Ref. Art. 187090	No	No	No	No	No	No	No
Otras gomas de borrar							
Ref. Art. 187100	No	No	No	No	No	No	No
Ref. Art. 187101	No	No	No	No	No	No	No
Ref. Art. 182320	No	No	No	No	No	No	No
Ref. Art. 182321	No	No	No	No	No	No	No
Ref. Art. 182340	No	No	No	No	No	No	No
Ref. Art. 187000	No	No	No	No	No	No	No

www.immunitasvera.org

4

IMMUNITAS VERA
Associació Catalana d'Allèrgies Alimentàries

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

DOSSIER INFORMATIVO: ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN MATERIAL ESCOLAR



Fila, muy centrada desde siempre en el mundo de los artículos para el colegio, es muy rigurosa y atenta en la parte normativa y de seguridad. Certifica escrupulosamente sus productos, consciente que la seguridad de los mismos es fundamental para sus consumidores principales: los niños.

Facilitan una extensa y completa tabla de sus productos relacionada con alérgenos alimentarios. El material escolar Fila No contiene: cacahuete, huevo, lactosa, cerdo, pollo, pescado, crustáceos, nueces, miel ni látex. **En cuanto a las tizas señalan que contienen trazas de un derivado de la caseína por lo que tienen trazas de proteína de leche. No contienen lactosa.**

www.filahispania.es

Materiales FILA	Huevo	Gluten	Soja	Trigo	Leche	Legumbres	Sirope de cereales	Ternera
Témperas								
Témpera líquida	No	No	No	No	No	No	No	No
Témpera Tubo	No	No	Sí	No	No	Sí	Sí	No
Giotto Be-bé TÉMPERA LAVABLE	No	No	No	No	No	No	No	No
GIOTTO Témpera acrílica	No	No	No	No	No	No	No	No
Otras TÉMPERAS GIOTTO (pearl- metal-fluo-glitter)	No	No	No	No	No	No	Sí	No
Pinturas dedos								
Pintura dedos	No	No	No	No	No	No	Sí	No
Plastilina								
Plastilina Giotto Pat-plume	No	No	No	No	No	No	No	No
Pastas modelar								
Pastas modelar Plastiroc y DAS	No	No	No	No	No	Sí	No	No
Pasta modelar Playpat	No	No	No	No	No	No	No	No
Pasta modelar DAS Color	No	No	No	No	No	No	Sí	No
Dido - Giotto Be-Bé pasta modelar	No	Sí	No	Sí	No	No	No	No
Hobbypat= papier maché DAS	No	No	No	No	No	No	No	No
Acuarelas								
Acuarelas GIOTTO	No	No	No	No	No	No	Sí	No
Barniz								
Barniz transparente GIOTTO	No	No	No	No	No	No	No	No
Lápices de Colores								
Giotto MINAS LÁPICES DE COLOR	No	No	No	No	No	No	No	No
Be-bé LÁPICES COLORES	No	No	No	No	No	No	No	No
LYRA LÁPICES COLORES*	No	No	No	No	No	No	No	No

* Ferby, Super Ferby, Color Giants, Groove, Megaliner, Rembrandt, Polycolor, Aquarell, Colorstripe, Youngster, Erasable, Cellucolor

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

DOSSIER INFORMATIVO: ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN MATERIAL ESCOLAR



Fila , muy centrada desde siempre en el mundo de los artículos para el colegio, es muy rigurosa y atenta en la parte normativa y de seguridad. Certifica escrupulosamente sus productos, consciente que la seguridad de los mismos es fundamental para sus consumidores principales: los niños.

Facilitan una extensa y completa tabla de sus productos relacionada con alérgenos alimentarios. El material escolar Fila No contiene: cacahuete, huevo, lactosa, cerdo, pollo, pescado, crustáceos, nueces, miel ni látex. **En cuanto a las tizas señalan que contienen trazas de un derivado de la caseína por lo que tienen trazas de proteína de leche. No contienen lactosa**

www.filahispania.es

Materiales FILA	Huevo	Gluten	Soja	Trigo	Leche	Legumbres	Sirope de cereales	Ternera
Rotuladores								
Giotto y Giotto Be-Bé- TINTAS ROTULADORES	No	No	No	No	No	No	No	No
Ceras								
Giotto CERAS	No	No	Sí	No	No	No	No	No
Giotto Be-Bé CERAS IRROMPIBLES	No	No	No	No	No	No	No	No
LYRA CERAS**	No	No	No	No	No	No	No	No
LYRA ceras INDUSTRIALES***	No	No	No	No	No	No	No	No
LYRA CERAS INDUSTRIALES 795 797	No	No	No	No	No	No	No	derivados
Maquillaje								
Giotto Make Up STICK GLITTER	No	No	No	No	No	No	No	No
Giotto Make Up ACUARELAS	No	No	No	No	No	No	No	No
Giotto Make Up LÁPICES COSMÉTICO S	No	No	No	No	No	No	No	No
Giotto COLAS Y PEGAMENTOS	No	No	No	No	No	No	No	No
Tizas								
Tiza GIOTTO ROBERCOLOR	No	No	No	No	Trazas	No	No	No

** Lyrax, Aquacolor, Wax-o-Glas, Groove, Triple 1

*** 794, 796, 6897, 798, 799, 1429, 1426, 1772, 1773

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

DOSSIER INFORMATIVO: ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN MATERIAL ESCOLAR



Informa que sus productos IMEDIO no contienen ni en su materia prima ni el proceso de producción cacahuetes, pescado, huevos, mariscos, molusco, látex, altramueses, soja, apio, mostaza, gluten, lactosa, legumbres, leche o proteína de la leche, anhídrido sulfuroso ni sulfitos.

www.boltonadhesives.com - www.uhu-spain.com

Productos IMEDIO	Gluten	Leche	Huevo	Soja	Otras leguminosas	Pescado	Frutos secos	Frutas
Adhesivos								
6304633 IMEDIO PEGAMENTO UNIVERSAL	No	No	No	No	No	No	No	No
6304625 IMEDIO BARRA 8/21/40g	No	No	No	No	No	No	No	No
6304672 IMEDIO COLA BLANCA 40/100/1000g	No	No	No	No	No	No	No	No

Productos IMEDIO	Sésamo	Crustáceos	Sulfitos	Apio	Mostaza	Altramueses	Moluscos	Látex
Adhesivos								
6304633 IMEDIO PEGAMENTO UNIVERSAL	No	No	No	No	No	No	No	No
6304625 IMEDIO BARRA 8/21/40g	No	No	No	No	No	No	No	No
6304672 IMEDIO COLA BLANCA 40/100/1000g	No	No	No	No	No	No	No	No



Ninguno de sus productos contienen leche, huevo, gluten, patata, pescado, marisco ni frutos secos.

www.ineta.es



Confirman que sus productos no contienen: látex, leche, huevo, frutos secos, gluten, pescado, moluscos, crustáceos, soja, lupino, cacahuetes, mostaza, apio, sésamo ni sulfitos.

www.instant.es

www.immunitasvera.org

7

IMMUNITAS VERA
Associació Catalana d'Al·lèrgies Alimentàries

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

DOSSIER INFORMATIVO: ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN MATERIAL ESCOLAR



Los productos JOVI están fabricados con materiales de máxima calidad y que garantizan el cuidado de los más pequeños.

En este sentido, nuestros productos están respaldados por diferentes certificaciones que aseguran la inocuidad de nuestros artículos y el cumplimiento de las estrictas normativas nacionales e internacionales.

De esta forma los más pequeños pueden jugar, disfrutar y aprender de la forma más segura sin ningún tipo de riesgo.

Desde el compromiso JOVI por cuidar del bienestar de sus usuarios, JOVI facilita un listado de sus artículos en relación con una serie de productos susceptibles de provocar alergias.

Además el material de JOVI No contiene: frutas, miel, lactosa, huevo, frutos secos, almidón (avena, cebada, centeno), pescado, pollo, ternera ni cordero

www.jovi.es

Productos JOVI	Gluten	Almidón de trigo	Látex Sintético	Frutas	Soja	Legumbres	Leche (Caseína)	Fécula de patata
Ceras								
Ceras	No	No	No	No	No	No	No	No
Ceras plásticas	No	No	No	No	No	No	No	No
Lápices								
Lápices de madera	No	No	No	No	No	No	No	No
Rotuladores								
Rotuladores	No	No	No	No	No	No	No	No
Gomas								
Gomas	No	No	No	No	No	No	No	No
Tizas								
Tizas	No	No	No	No	No	No	Sí	No
Pintura dedos								
Pintura dedos	No	No	No	No	No	No	No	No
Témperas								
Témpera escolar	No	No	No	No	No	No	No	No
Témpera líquida	No	No	No	No	No	No	No	No
Témpera metalizada	No	No	Sí	No	No	No	No	No
Témpera Glitter	No	No	No	No	No	No	No	No
Témpera Fosforecente	No	No	No	No	No	No	No	No
Acuarelas								
Acuarelas	No	No	No	No	No	No	No	Sí
Barniz								
Barniz	No	No	Sí	No	No	No	No	No
Pintura								
Pintura jovidecor	No	No	Sí	No	No	No	No	No

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

DOSSIER INFORMATIVO: ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN MATERIAL ESCOLAR



Los productos JOVI están fabricados con materiales de máxima calidad y que garantizan el cuidado de los más pequeños.

En este sentido, nuestros productos están respaldados por diferentes certificaciones que aseguran la inocuidad de nuestros artículos y el cumplimiento de las estrictas normativas nacionales e internacionales.

De esta forma los más pequeños pueden jugar, disfrutar y aprender de la forma más segura sin ningún tipo de riesgo.

Desde el compromiso JOVI por cuidar del bienestar de sus usuarios, JOVI facilita un listado de sus artículos en relación con una serie de productos susceptibles de provocar alergias.

Además el material de JOVI No contiene: frutas, miel, lactosa, huevo, frutos secos, almidón (avena, cebada, centeno), pescado, pollo, ternera ni cordero

www.jovi.es

Productos JOVI	Gluten	Almidón de trigo	Látex Sintético	Frutas	Soja	Legumbres	Leche (Caseína)	Fécula de patata
Modelar								
Blandiver	Sí	Sí	No	No	No	No	No	No
Plastilina	No	No	No	No	No	No	No	No
Patmaché	No	No	No	No	No	No	No	No
Pasta endurecible	No	No	No	No	No	No	No	No
Maquillaje								
Maquillaje crema	No	No	No	No	Sí	Sí	No	No
Maquillaje barra	No	No	No	No	No	No	No	No
Maquillaje twist	No	No	No	No	No	No	No	No

En su web especifican que:



- Las colas para el escolar Loga presentadas en formatos de 70, 250 y 500 gramos no presentan en su formulación látex ni natural ni sintético.
- La cola escolar Loga no contiene caseína ni otras proteínas lácteas ya que todos los componentes son de origen sintético.

www.colasloga.es



En los productos comercializados por MASATS FLAMAGAS, en sus distintas marcas ALPINO, DACS o MANLEY, no se incorpora en sus formulaciones ninguna sustancia derivada de: leche/lactosa, huevo, soja, pescado, frutos secos, gluten, látex, ni fruta.

También manifiestan que no les consta ningún caso de alergia debida a las mencionadas sustancias que se haya producido por haber usado ninguno de sus productos.

www.alpino.eu

www.immunitasvera.org

9

IMMUNITAS VERA
Associació Catalana d'Al·lèrgies Alimentàries

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

DOSSIER INFORMATIVO: ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN MATERIAL ESCOLAR



Facilitan listado de sus productos relacionada con alérgenos alimentarios.

Del listado de alérgenos, sólo el Látex (de caucho natural) tiene presencia en algunas gomas de las llamadas “de tinta y lápiz” (ejemplo: MILAN 860M 740 840M 8020 y 8030). El resto de referencias no contienen látex natural.

Por lo tanto, las gomas MILAN, las más utilizadas (la cuadrada de toda la vida, ref 430, la nata 624 con su celofán rosa, la nata 612 biselada) y todo el resto de catálogo (exceptuando las de “tinta y lápiz” ya mencionadas) no contienen: ni lactosa, ni pescado, ni soja, ni anhídrido sulfuroso, ni frutos secos, ni gluten, ni sésamo, ni apio, ni huevo, ni látex (excepto las mencionadas), ni crustáceos, ni mostaza.

www.milan.es

MATERIALES MILAN	Leche	Huevo	Soja	Pescado	Frutos secos	Gluten	Frutas y hortalizas	Sulfitos	Látex
Gomas									
Gomas	No	No	No	No	No	No	No	No	No*
Glue Tape	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Tizas									
Tizas, 1037 i 1047	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Tizas Triangulares	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Témperas									
Témpera	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Acuarelas									
Acuarelas	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Pintura dedos	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Lápices									
Lápices de colores	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Lápices de grafito	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Adhesivos									
Cinta adhesiva	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Precinto	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Rotuladores y marcadores									
Rotuladores punta fina	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Rotuladores punta cónica	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Rotuladores textil	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Marcadores fluor	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Correctores									
Cinta correctora	No	No	No	No	No	No	No	No	No
Grabado									
Print Block	No	No	No	No	No	No	No	No	No
*Si contienen látex natural algunas referencias de las llamadas de “tinta y lápiz” (ejemplo: MILAN 860M 740 840M 8020 y 8030). El resto de referencias no contienen látex natural”									

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

DOSSIER INFORMATIVO: ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN MATERIAL ESCOLAR



Facilitan una tabla de sus productos relacionada con alérgenos alimentarios.

En general sus productos no contienen derivados alérgenos alimentarios como: proteínas de leche de vaca, lactosa, huevo, frutos secos, soja, cacahuete, trigo, gluten, pescado, crustáceos, sésamo, legumbres, sulfitos.

www.pelikan.com

PELIKAN	Tipo de producto	Nombre comercial	Leche	Huevo	Soja	Pescado	Frutos Secos	Gluten	Látex
Gomas									
	Goma de borrar plástica	AL20	No	No	No	No	No	No	No
	Goma de borrar caucho	SP30	No	No	No	No	No	No	No
	Goma de borrar caucho	BR40	No	No	No	No	No	No	No
Rotuladores									
	Rotulador escolar	Colorado Pen	No	No	No	No	No	No	No
	Rotulador escolar	Colorella Twin	No	No	No	No	No	No	No
	Rotula dor escolar	Colorella Duo	No	No	No	No	No	No	No
Acuarelas									
	Acuarela	Acuarela	No	No	No	No	No	No	No
	Acuarela	Acuarela 735	No	No	No	No	No	No	No
Plastilina									
	Plastilina	Nakiplast	No	No	No	No	No	No	No
Adhesivos									
	Barra adhesiva	Pelífi x20g	No	No	No	No	No	No	No
Correctores									
	Corrector en seco	Blanco	No	No	No	No	No	No	No
	Corrector en seco	Fancy Roller	No	No	No	No	No	No	No
	Corrector líquido en brocha	Blanco	No	No	No	No	No	No	No
	Corrector líquido en pluma	Blanco	No	No	No	No	No	No	No
Resaltadores									
	Resaltador	Textmarker 490	No	No	No	No	No	No	No
	Resaltador	Textmarker 456	No	No	No	No	No	No	No
Témperas									
	Témpera	740/742	No	No	No	No	No	No	No
Cartuchos tinta									
	Cartucho de tinta	4001	No	No	No	No	No	No	No
Pinturas dedos									
	Pintura de dedos	Pintura de dedos	No	No	No	No	No	No	No

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

DOSSIER INFORMATIVO: ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN MATERIAL ESCOLAR



Confirman que sus productos no contienen: látex, leche, huevo, frutos secos, gluten, pescado, moluscos, crustáceos, soja, lupino, cacahuates, mostaza, apio, sésamo ni sulfitos.

www.prittworld.es

Pegamentos	Correctores
Pritt Stick	Roller Adhesivo
PowerPritt Stick	Mini Roller Adhesivo Permanente
Cola Blanca Pritt	Pink Stick
Cola Universal Pritt	Green Stick
	Compact Roller Corrector
	EComfort Roller Corrector Lateral
	Mini Roller Corrector
	Cinta Adhesiva (sin tijeras)
	Micro Rolli Corrector
	Roller Corrector Cassette
	Pocket Pen Corrector Líquido



No utiliza componentes alimenticios (proteína de la vaca, soja, pescado, lactosa, frutos secos, gluten, látex) en la fabricación de sus productos. Sin embargo, como utiliza materias primas parcialmente naturales o de origen animal, STAEDTLER no puede excluir con total seguridad la presencia de trazas de sustancias biológicas en sus productos:

- STAEDTLER no utiliza ingredientes que puedan ser perjudiciales para la salud. Todos nuestros productos dirigidos a los niños cumplen con el Estándar europeo para la seguridad de los juguetes. Por supuesto, nunca podemos descartar que se produzca alguna reacción alérgica como ocurre con los alimentos.
- Referente a los productos libres de látex, nuestros lápices y gomas pueden ser recomendados porque los fabricamos sin látex. El único artículo que podría tener látex son las gomas colocadas en los extremos de los lápices porque las compramos.
- Desafortunadamente no podemos confirmar que nuestros bolígrafos sean adecuados para gente que sufre de alergías. Por ejemplo, goma árabe es añadida en algunos bolígrafos de punta de fibra. Esto no es látex sino un producto similar a la goma así que no podemos descartar la existencia de trazas de látex. Algunos de nuestros capuchones son comprados y no tenemos confirmación de nuestro distribuidor de que estos estén libres de látex. Consecuentemente, para estar 100 % seguros no recomendamos nuestros bolígrafos en ese sentido.
- En relación a los productos libres de gluten la información que actualmente podemos dar es la misma. Aunque nuestros productos NO contengan gluten en su composición, no podemos asegurar al 100% que estén libres de dicha sustancia, debido a que compramos materias primas a terceros.

www.staedtler.es

www.immunitasvera.org

12

IMMUNITAS VERA
Associació Catalana d'Al·lèrgies Alimentàries

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

DOSSIER INFORMATIVO: ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN MATERIAL ESCOLAR



Informa que sus productos UHU no contienen ni en su materia prima ni el proceso de producción cacahuetes, pescado, huevos, mariscos, molusco, látex, altramues, soja, apio, mostaza, gluten, lactosa, legumbres, leche o proteína de la leche, anhídrido sulfuroso ni sulfitos. Al igual que todos los adhesivos UHU.

www.boltonadhesives.com - www.uhu-spain.com

Productos UHU	Gluten	Leche	Huevo	Soja	Otras leguminosas	Pescado	Frutos secos	Frutas
Ahesiveos								
39482 PEGAMENTO UNIVERSAL FLEX&CLEAN (SIN DISOLVENTES)	No	No	No	No	No	No	No	No
36906 PEGAMENTO UNIVERSAL TWIST&GLUE (SIN DISOLVENTES)	No	No	No	No	No	No	No	No
36571 PEGAMENTO UNIVERSAL TWIST&GLUE (SIN DISOLVENTES) 810ML	No	No	No	No	No	No	No	No
41307 STIC PEGAMENTO EN BARRA	No	No	No	No	No	No	No	No
43166 STIC MAGIC (PEGAMENTO EN BARRA)	No	No	No	No	No	No	No	No
38021 PATAFIX ORIGINAL	No	No	No	No	No	No	No	No
37247 PATAFIX PRINCESS	No	No	No	No	No	No	No	No
37161 PATAFIX INVISIBLE	No	No	No	No	No	No	No	No
Línea Creativa								
62931 CREATIV PARA GOMA EVA Y MATERIALES FLEXIBLES	No	No	No	No	No	No	No	No
43742 CREATIV GLITTER GLUE ORO Y PLATA	No	No	No	No	No	No	No	No
39042 GLITTER GLUE/ORIGINAL Y SHINY	No	No	No	No	No	No	No	No
46432 GLITTER GLUE PRINCESS	No	No	No	No	No	No	No	No
37637 COLA LÁPIZ	No	No	No	No	No	No	No	No
38996 ADHESIVO ARTS&CRAFTS (COLA VINÍLICA)	No	No	No	No	No	No	No	No
Correctores								
62862 LÁPIZ CORRECTOR	No	No	No	No	No	No	No	No
62887 CORRECTOR LÍQUIDO	No	No	No	No	No	No	No	No
36626 CORRECTOR ROLLER MINI COLOR	No	No	No	No	No	No	No	No
50496 CORRECTOR ROLLER COMPACT	No	No	No	No	No	No	No	No
51301 CORRECTOR ROLLER SIDEWAY	No	No	No	No	No	No	No	No
Cintas Adhesivas								
36957 ROLLAFIX TRANSPARENTE	No	No	No	No	No	No	No	No
36962 ROLLAFIX INVISIBLE	No	No	No	No	No	No	No	No

Continua a la pàgina següent

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

DOSSIER INFORMATIVO: ALÉRGENOS ALIMENTARIOS EN MATERIAL ESCOLAR



Informa que sus productos UHU no contienen ni en su materia prima ni el proceso de producción cacahuetes, pescado, huevos, mariscos, molusco, látex, altramues, soja, apio, mostaza, gluten, lactosa, legumbres, leche o proteína de la leche, anhídrido sulfuroso ni sulfitos. Al igual que todos los adhesivos UHU.

www.boltonadhesives.com - www.uhu-spain.com

Productos UHU	Sésamo	Crustáceos	Sulfitos	Apio	Mostaza	Altramues	Moluscos	Látex
Adhesivos								
39482 PEGAMENTO UNIVERSAL FLEX&CLEAN (SIN DISOLVENTES)	No	No	No	No	No	No	No	No
36906 PEGAMENTO UNIVERSAL TWIST&GLUE (SIN DISOLVENTES)	No	No	No	No	No	No	No	No
36571 PEGAMENTO UNIVERSAL TWIST&GLUE (SIN DISOLVENTES) 810ML	No	No	No	No	No	No	No	No
41307 STIC PEGAMENTO EN BARRA	No	No	No	No	No	No	No	No
43166 STIC MAGIC (PEGAMENTO EN BARRA)	No	No	No	No	No	No	No	No
38021 PATAFIX ORIGINAL	No	No	No	No	No	No	No	No
37247 PATAFIX PRINCESS	No	No	No	No	No	No	No	No
37161 PATAFIX INVISIBLE	No	No	No	No	No	No	No	No
Línea Creativa								
62931 CREATIV' PARA GOMA EVA Y MATERIALES FLEXIBLES	No	No	No	No	No	No	No	No
43742 CREATIV' GLITTER GLUE ORO Y PLATA	No	No	No	No	No	No	No	No
39042 GLITTER GLUE/ORIGINAL Y SHINY	No	No	No	No	No	No	No	No
46432 GLITTER GLUE PRINCESS	No	No	No	No	No	No	No	No
37637 COLA LÁPIZ	No	No	No	No	No	No	No	No
38996 ADHESIVO ARTS&CRAFTS (COLA VINÍLICA)	No	No	No	No	No	No	No	No
Correctores								
62862 LÁPIZ CORRECTOR	No	No	No	No	No	No	No	No
62887 CORRECTOR LÍQUIDO	No	No	No	No	No	No	No	No
36626 CORRECTOR ROLLER MINI COLOR	No	No	No	No	No	No	No	No
50496 CORRECTOR ROLLER COMPACT	No	No	No	No	No	No	No	No
51301 CORRECTOR ROLLER SIDEWAY	No	No	No	No	No	No	No	No
Cintas Adhesivas								
36957 ROLLAFIX TRANSPARENTE	No	No	No	No	No	No	No	No
36962 ROLLAFIX INVISIBLE	No	No	No	No	No	No	No	No

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

Anexo 2. Infografías EC

**¿Celia...qué?
¡CELIAQUÍA!**

La celiaquía es la intolerancia permanente al gluten, conjunto de proteínas presentes en el trigo, avena, cebada y centeno (TACC) y productos derivados de estos cuatro cereales.

La Padecen

Adultos Niños

Mayor incidencia en mujeres

El gluten de estos cereales es la forma más conocida de presentación de las prolaminas tóxicas para los celíacos.

Constituye el mayor problema, es la más utilizada en la industria alimenticia.

Proteínas del GLUTEN

GLUTENINAS PROLAMINAS

Centeno = Secalina

Trigo = Gliadina

Avena = Avenina

Cebada = Hordeina

La avena parecía no producir daño pero, en su proceso de industrialización, puede encontrarse contaminada con granos de trigo, cebada o centeno.

SÍNTOMAS

- Propensión a la formación de hematomas
- Fatiga
- Depresión o ansiedad
- Retraso en el crecimiento de los niños.
- Dolor abdominal, distensión, gases o indigestión
- Estreñimiento
- Disminución del apetito
- Náuseas y vómitos
- Heces flotantes, con sangre, fétidas o "grasosas"

¿Quienes son susceptibles?

Se presenta en personas que tienen predisposición genética. Por lo tanto el tratamiento reside en una dieta libre de gluten y caseína.

MISA'S GLUTEN FRI J-29660416-B

En Gluten Fri nos dedicamos a hacer excelentes productos libres de estos elementos, que mantienen su excelente sabor y consistencia.

Si quieres saber más, informate en:
www.glutenfri.com.ve, glutenfri.venezuela@gmail.com.
Teléfonos: (0212) 419.6660 - (0414) 129.4248
 Misa's Gluten Fri @GlutenFri

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

NO ES UN CAPRICO por no comer algunas cosas, no es una "sugestión" de que algo va a caernos mal, es una patología seria y debemos respetar la dieta del celiaco...

La celiaquía

Existe contaminación cruzada, ¿sabes qué significa?

Se puede invitar a comer a una persona con celiaquía.

No es una enfermedad. Es una condición en el modo de vida.

CEROTACC.COM

Se puede invitar a comer a un celiaco

Productos Naturales
Son preferibles las recetas que utilicen productos naturales, tales como: CARNE, VEGETALES, FRUTAS, LEGUMBRES. También los lácteos y huevos se pueden incluir.
Evitar los embutidos y los enlatados.
Ejemplo: papas envueltas en aluminio, rellenas con queso y tomates secos.

También para el postre
Se pueden optar nuevamente los productos naturales, por ejemplo: manzanas asadas, peras al vino tinto, arroz con leche, flan, ensaladas de frutas... todo esto con crema batida y dulce de leche.
¿A quién no le gustan estos postres? :)

¿Qué es la Contaminación Cruzada?



La contaminación cruzada de alimentos es un concepto que conocemos, no solo desde la celiaquía. Por ende, SIEMPRE antes de cocinar, tienen que lavar bien los utensillos, luego pasarselos alcohol para terminar de sacar cualquier resto de comida. En el caso de fuentes, se puede usar papel aluminio para no apoyar la comida directamente sobre la superficie, especialmente cuando los elementos se utilizan con alimentos con gluten.

Celiacos Asintomáticos
"NO HAY DOS CELÍACOS IGUALES"
Incluso existen los celiacos asintomáticos...

Su cuerpo les avisa de una "condición especial" Toman conciencia de los posibles riesgos y hacen la dieta como cualquier otro celiaco.



Conclusión
Los problemas de inclusión social los vivimos a diario, no sólo en la celiaquía, sino con cualquier otra condición que supone ser "alguien distinto". Con esta infografía demostramos lo sencillo que puede ser invitar a comer a un niño celiaco, o a un adulto.
Y recuerda que, LA CELIAQUÍA NO ES UNA ENFERMEDAD... ES UNA CONDICIÓN EN EL MODO DE VIDA.

Agradecemos a Julia Maselli que colaboró con la creación de esta simple pero importante infografía.

Seguinos en Twitter: @cerotacc y Facebook: /cerotacc
Blog: blog.cerotacc.com

Anexo 3. Preguntas de la encuesta

1. Soy profesor/a

- de infantil trabajando en un colegio
- de infantil, actualmente no trabajando en un colegio
- de primaria trabajando en un colegio
- de primaria, actualmente no trabajando en un colegio
- de la ESO/bachiller trabajando en un centro
- de la ESO/bachiller, actualmente no trabajando en un colegio

2. Rango de edad

- 21-25 años
- 26-50 años
- 51 años

3. ¿Ha tenido alumnos celiacos?

- Sí
- No
- Cuando fue mi alumno le estaban haciendo las pruebas

4. Si ha tenido alumnos con celiaquía, querrías compartir alguna experiencia o alguna recomendación... (Es respuesta voluntaria)

5. Padece usted la enfermedad celiaca

- Sí
- No
- Me están realizando las pruebas oportunas

6. La cebada tiene gluten

- Sí

- No
7. ¿Cuál de los siguientes órganos es el afectado por la Enfermedad Celiaca
- Estómago
 - Intestino delgado
 - Intestino grueso
8. ¿Se puede llegar a curar esta intolerancia al gluten?
- Sí
 - No
 - No sé
9. ¿Es hereditaria?
- Sí
 - No
 - Tal vez
10. ¿Es una enfermedad que solo aparece en la etapa infantil?
- Sí, su aparición es en la edad infantil
 - No, en la edad adulta
 - No, puede aparecer a cualquier edad
11. Señala qué productos crees que llevan gluten o pueden contenerlo
- Arroz, maíz, tapioca, así como sus derivados.
 - Caramelos y golosinas.
 - Conservas de carne, albóndigas, hamburguesas.
 - Frutos secos tostados o fritos con harina y sal.
 - Galletas, bizcochos y productos de repostería.

- Huevos.
 - Leche y derivados: quesos, quesos de untar sin sabores,
 - Pasta alimenticia: fideos, macarrones, tallarines...
 - Patés.
 - Sucedáneos de chocolate.
 - Todo tipo de carnes y vísceras frescas, congeladas y en conserva al natural.
 - Verduras, hortalizas y tubérculos.
12. ¿Cree que se puede compartir la información de que un alumno es celiaco con el resto de sus compañeros? Diga su opinión
13. ¿Hay protocolos en su centro acerca de la llegada de un alumno celiaco?
- Sí
 - No
 - Si lo hay, lo desconozco
 - Otro:
14. Cuando se hacen talleres de comida en el aula, se pide permiso a los padres o tutores para autorizar a comer dicha comida. ¿Si no tiene alumnos diagnosticados celiacos haría comida con gluten? ¿U optaría por recetas libres de gluten, por si acaso?
15. ¿Le ha parecido un cuestionario difícil?
- Elige sí, no
16. ¿Algo que haya visto en su centro/aula sobre este tema que quiera compartir?

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

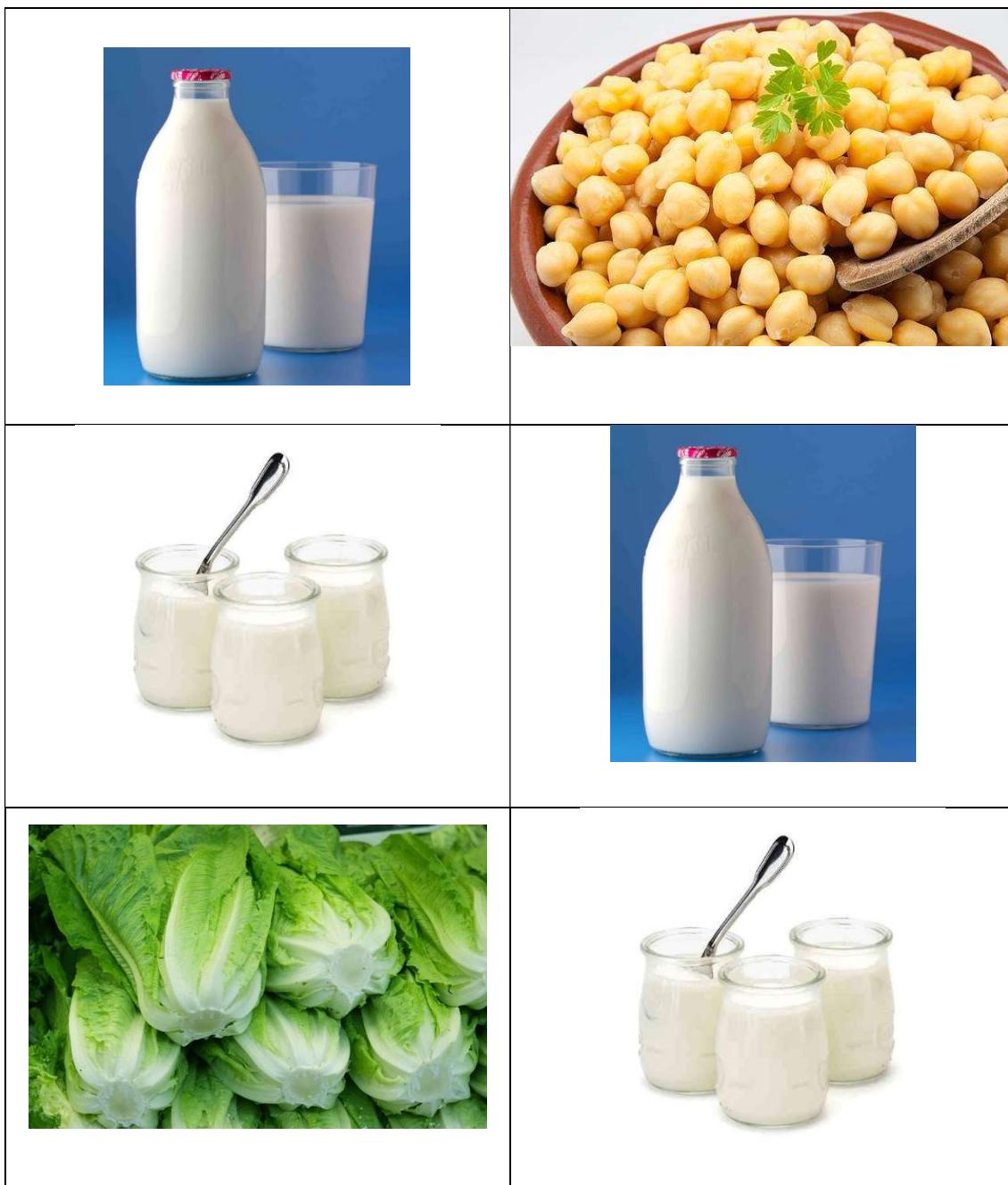
Anexo 4. Ficha libro viajero

Mi nombre	
Fecha del viaje	
¿Qué hemos hecho?	
¿Qué hemos comido?	
Foto con mi amigo Paco:	

Trabajo Fin de Grado

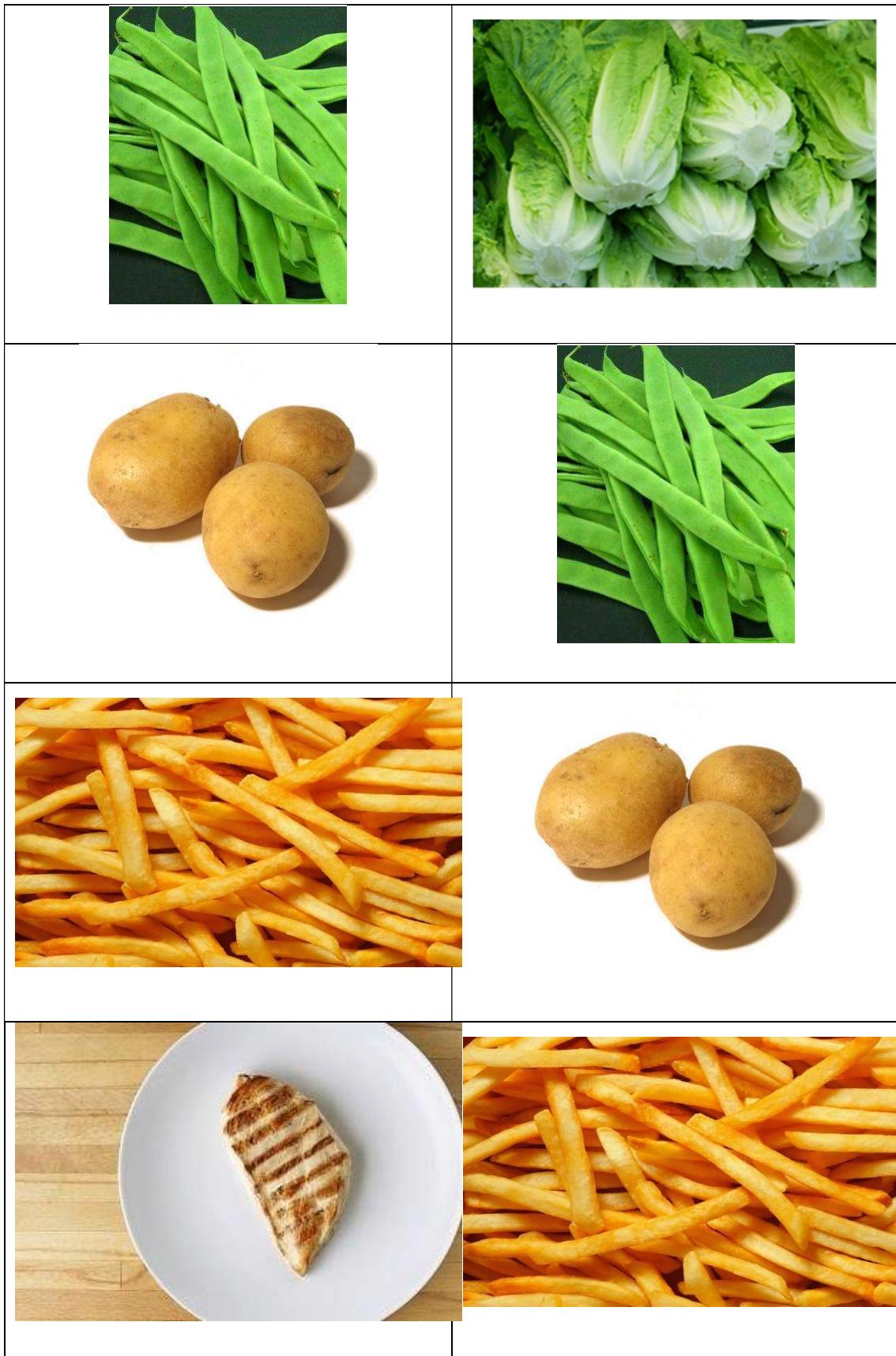
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

Anexo 5. Dominó



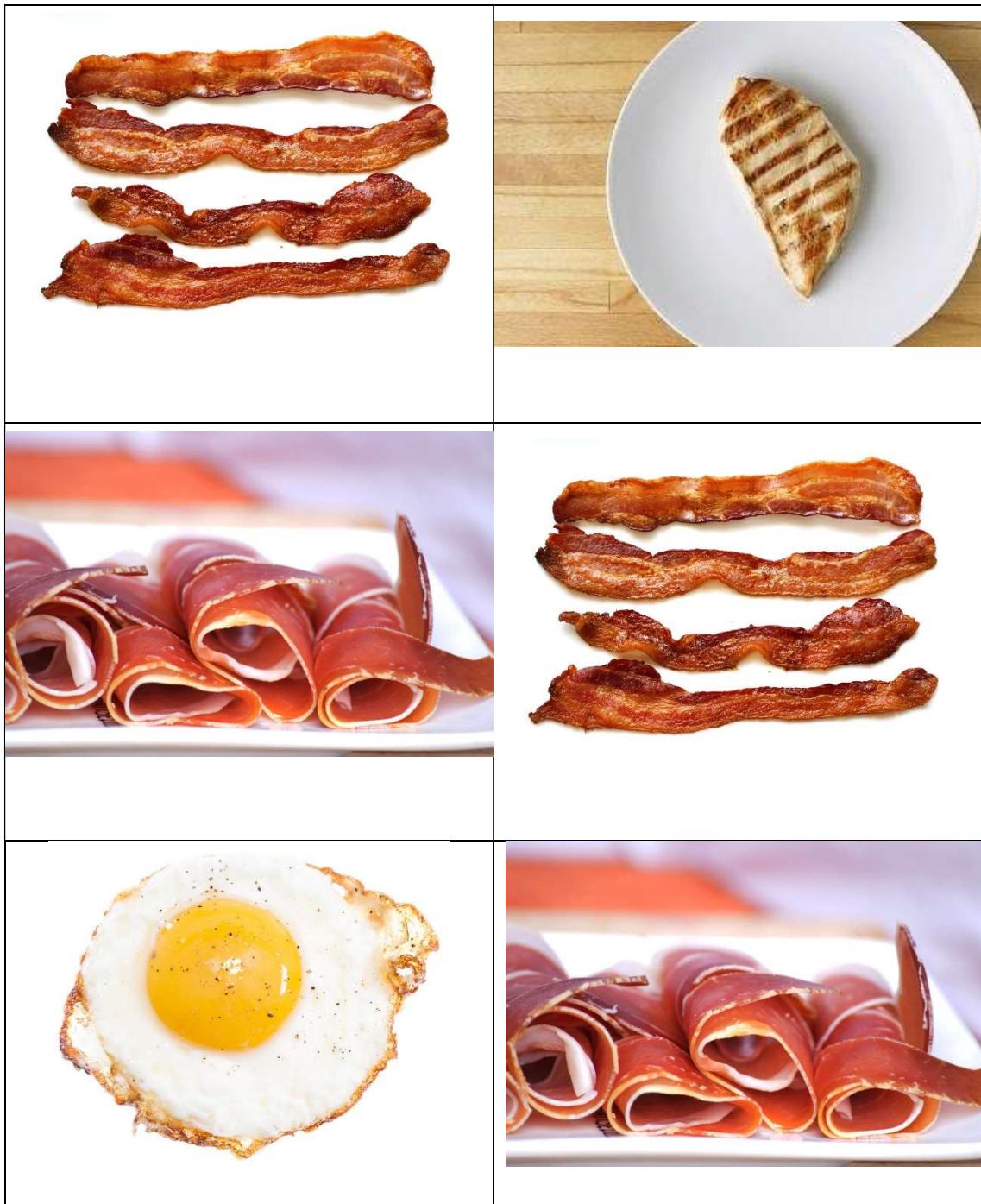
Trabajo Fin de Grado

“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”



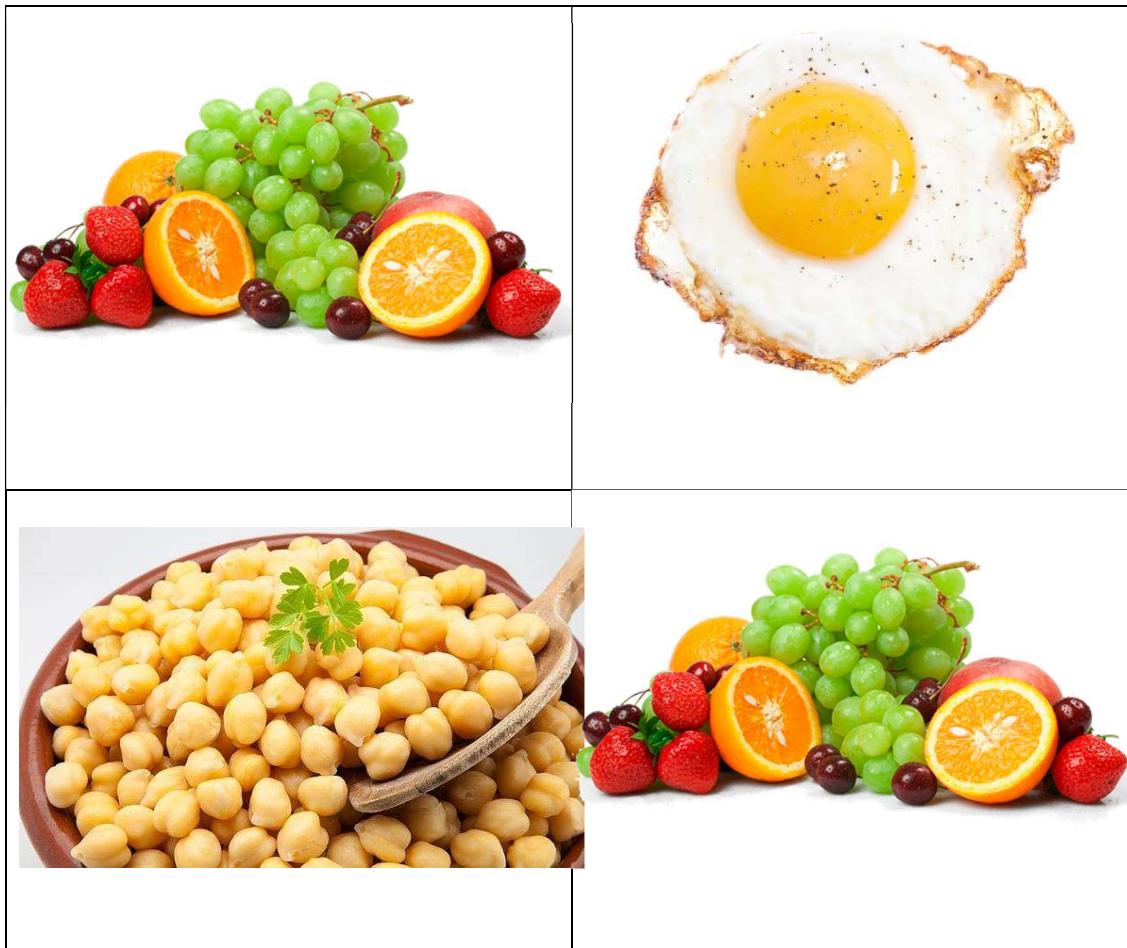
Trabajo Fin de Grado

“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”



Trabajo Fin de Grado

“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”



Anexo 6. Monedas y billete



Trabajo Fin de Grado

“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”



Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”



Anexo 7. El regalo de Lola (De Benito Monge, 2009)

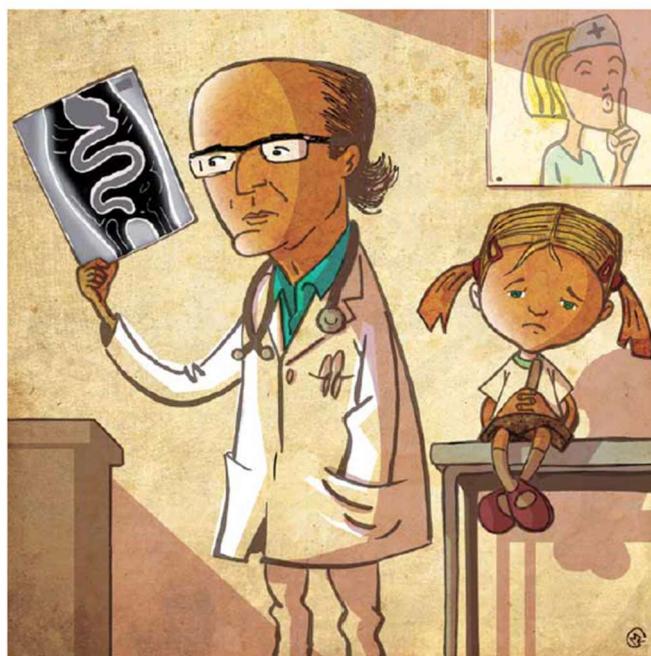
EL REGALO DE LOLA

Me llamo Carmen y os voy a contar algo sobre mi hermana Lola. Hoy ha cumplido cinco años, tres menos de los que tengo yo. Nunca he sabido qué regalarle, pero este año he dado con el regalo ideal. Mi hermana Lola se merece un regalo muy especial porque ella tiene también una historia muy especial. Os la contaré, desde el principio.

Todo comenzó hace unos días, cuando mi madre llevó a mi hermana al médico. Lola, desde pequeña, no se sentía muy bien de salud. Recuerdo que a menudo vomitaba y tomaba algunas medicinas, aunque parecían ser caramelos para ella, porque Lola siempre estaba dispuesta a pasarlo bien y le encantaba reír y jugar.

El doctor había enseñado a mis padres y a Lola algo así como una fotocopia de su intestino, lo que él llamó una radiografía. Algo no funcionaba bien en las tripas de Lola y mi hermana regresó triste como nunca la había visto.

2



3

Mamá y papá se pusieron muy serios durante la cena.

- No hay duda, Lola no tolera el gluten, las pruebas son definitivas –dijo mamá con una pizca de pena.

Y papá, también con cara triste, acertó a decir:

- O sea, que es celíaca, pues maldito gluten...

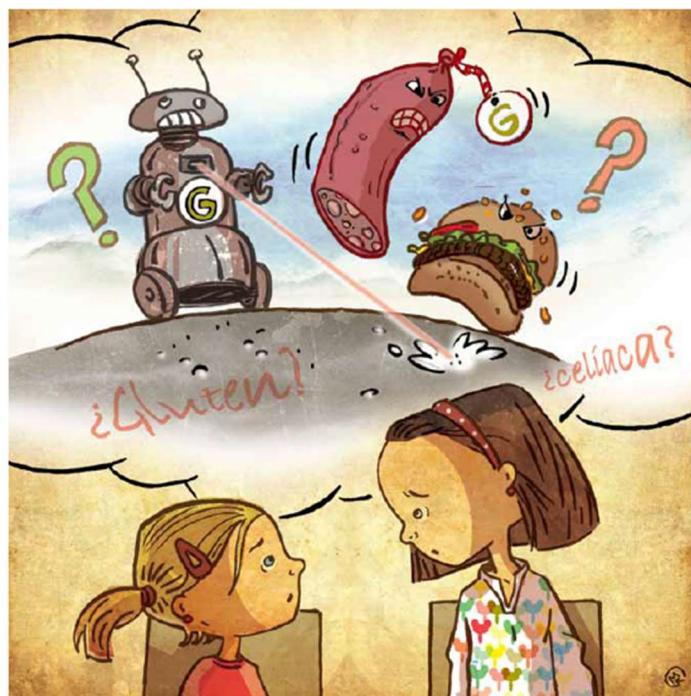
Yo miraba a Lola y ella me miraba a mí sin comprender muy bien qué era eso del gluten.

Aunque mis padres nos explicaron a las dos que el gluten es algo que contienen muchos alimentos, la verdad es que Lola y yo estábamos muy despistadas. Y creo que mis padres, también.

- A partir de hoy, tendremos que llevar mucho cuidado con el gluten –decía papá.

- Sí, y también debemos informar del problema a los profesores de Lola.

4



5

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

Lola y yo dormimos desde hace mucho tiempo en la misma habitación. Antes de apagar la luz siempre le leo un cuento, pero aquella noche mi hermana estaba algo nerviosa:

- Carmen, ¿has escuchado lo mismo que yo? Hay uno que se llama Gluten que no me deja en paz, es el que me hace vomitar y sentirme mal.
- Creo que sí, pero también he oído que no tienes que preocuparte, que todo va a ir muy bien a partir de ahora.
- ¿Quieres meterte hoy en mi cama? –me propuso abriendo mucho sus ojos azules.
- Vale, pero ya sabes, tengo que contarte el cuento, como todas las noches. Había una vez una niña rubia que...

Y aunque Lola se quedó dormida enseguida, no paró de dar vueltas y a mitad de la noche tuve que encender la luz.

- ¡¡¡Gluten, malo!!! No me ataques, déjame en paz, vete de aquí... –gritaba Lola, envueltos sus ojos en lágrimas.

- Tranquila, Lola, ha sido una pesadilla. Ese Gluten no te hará nada, duérmete –le dije acariciándole sus sonrosados mofletes.

A la mañana siguiente, mientras desayunábamos, mi madre nos explicó que Lola debía alimentarse de forma especial, que a partir de ahora no podría comer las tortitas que tanto le gustaban, ni las magdalenas rellenas chocolate, ni... la verdad es que Lola no podía comer muchas cosas que a mí me gustaban mucho.

6



7

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

- Mira, cariño –le dijo mamá–, hay un montón de galletas y dulces que puedes tomar. Esta tarde, iremos los cuatro al supermercado para comprar esos alimentos que son buenos para ti.

Y yo miraba mis tostadas sin saber qué hacer. Por fin, cuando Lola se fue al baño, me las comí.

Mi madre me explicó que Lola no estaba enferma, sólo que su intestino tenía problemas con los alimentos... ¡y el dichoso Gluten! También me comentó algo sobre una especie de pelitos del intestino, las vellosidades, que a Lola no le funcionaban bien.

Así que, por la tarde, toda la familia fuimos de compras al supermercado. Mi padre sentó a mi hermana en el carro y yo, al lado de mamá, no perdía detalle.

Mamá se quedó mirando una tostadora roja.

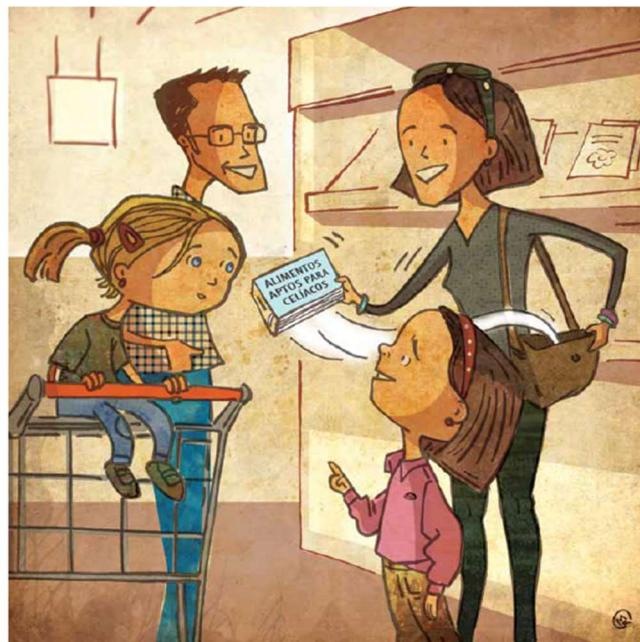
- Vamos a comprar una tostadora solo para Lola. Nuestro pan contiene gluten y así ella podrá comer su pan tostado sin ningún peligro.

Y al poco tiempo, mamá abrió su bolso.

- Para combatir al gluten, nada mejor que estar alerta –dijo mamá a punto de sacar algo.

Lola y yo nos miramos. ¿Saldría de ahí el malvado Gluten?

8



9

No, lo que sacó mamá fue un libro: “Alimentos sin gluten”.

Lola me miró aliviada. Pero, ¿dónde estaba ese Gluten?

Y mamá y papá comenzaron a llenar el carro: frutas, papel de cocina, verduras, pañuelos, arroz, papel higiénico, carne, papel de aluminio, pescado, servilletas de papel, huevos, papel de regalo, leche...

De pronto, papá se detuvo mirando un paquete de galletas en el que se leía: “sin gluten”.

- “Sin gluten”, y tampoco contienen harina de trigo ni almidón, así que... adentro.

10



11

Al tiempo que las galletas se hacían hueco dentro, Lola salió del carro y me dio la mano. Parecía inquieta.

- ¿Qué piensas, Lola?

- ¿Ese gluten estará en las etiquetas, Carmen? ¿Y si sale de alguna y me da un mordisco en la tripa?

- No creo, mira, mamá está leyendo otra etiqueta.

- ¿Hay gluten en esa etiqueta, mamá? –preguntó Lola con dudas.

- No lo sé, no lo pone, y tampoco está en la lista de mi libro. Será mejor no comprarlo, por si acaso.

Y cuando tuvimos el carro repleto de compras, nos dirigimos a la caja para pagar.

- Tomad, guapas –nos indicó la cajera, ofreciéndonos una piruleta.

12



Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

- No, gracias, no puedo comerla, señora, seguro que aparece el Gluten –se apresuró a decir Lola.
- Y la cajera se encogió de hombros, sin saber qué hacer y miró a mis padres como pidiéndoles ayuda.
- No contienen gluten, he visto en el libro que esas piruletas puedes tomarlas –dijo mi padre.
- Y así, saboreando las piruletas, llegamos a casa, cenamos y nos fuimos a nuestra habitación.
- Lola, ya sabes que puedes comer un montón de alimentos, y ese Gluten no aparece tan de repente como creímos –le dije mientras le deshacía su trenza.
- Sí, y todo gracias al bolso de mamá, parece mágico cuando saca ese libro.
- Te contaré un cuento corto esta noche, hay que dormir temprano, mañana son las fiestas del colegio...
- Es verdad, en mi clase tenemos merendola –recordó Lola.
- Duerme, Lola, cierra los ojitos ya... En una nube blanca vivía una gota de agua que....
- Y Lola se durmió. Dio muchas vueltas y a media noche... se despertó, aunque esta vez no lloró.
- ¿Aparecerá el Gluten en la fiesta, Carmen?
- Duérmete, Lola, mañana lo sabremos, pero no creo.

14



15

Las fiestas de mi colegio son estupendas. Jugamos durante todo el día en los hinchables, los deportes, el concurso cultural, los payasos, los disfraces... ¡Y la fiesta de infantil con la famosa merendola!

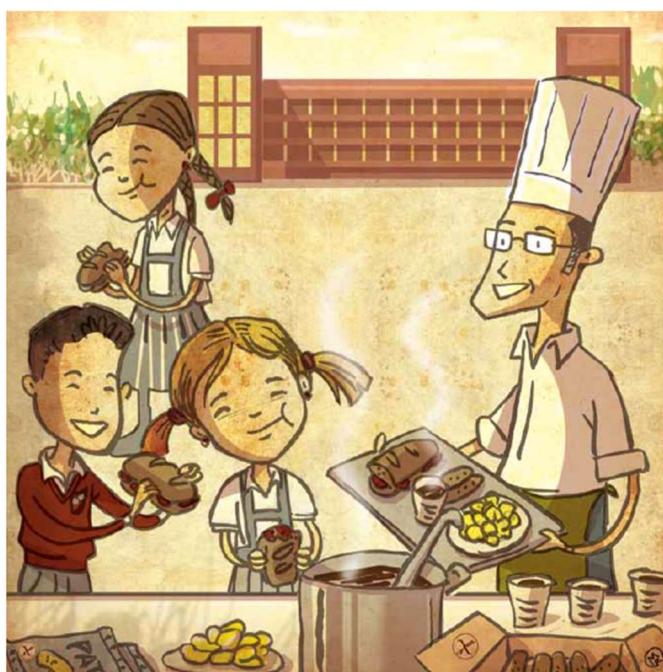
Los padres y madres nunca se la pierden y se lo pasan en grande con los peques. Y los mayores de tercero, como yo, solemos ir también a la fiesta, sobre todo los que tenemos hermanos.

Para merendar habían preparado: bocatitas de chorizo, cortezas, patatas fritas, chocolate con bizcochos y caramelos para todos.

¿Para todos? ¿Seguro que Lola podría comer de todo y disfrutar de la fiesta con los demás compañeros de clase? ¿Aparecerían por allí el gluten y sus amigos almidón o harina?

Observé a mi hermana sentada junto a sus mejores amigos. La comida ya estaba a punto de servirse. Mi madre me dio un beso y papá, que vestía un gorro de cocinero muy gracioso, era uno de los encargados de servir las mesas.

16



17

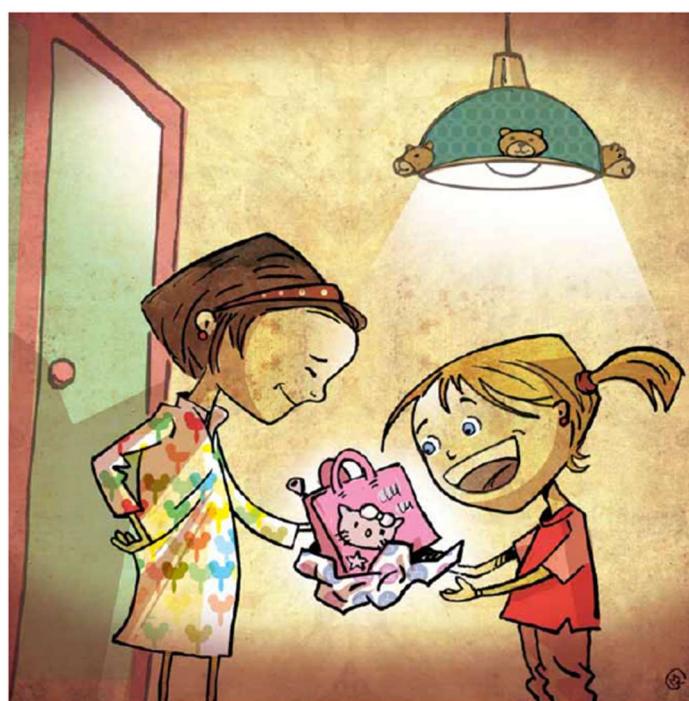
Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

- Mamá, ¿no has traído el bolso? —pregunté extrañada.
- No, no es necesario.
- Pero, ¿cómo sabremos entonces lo que puede comer Lola o no?
- No te preocupes, Carmen, he hablado con el director del colegio y con los cocineros. Los productos que hay para merendar no contienen gluten. La verdad es que fue una fiesta estupenda. Lola merendó como todos los niños y niñas de infantil y después se marchó al patio a jugar.
Por la noche, caímos rendidas en la cama. Había sido un día fantástico. Y al día siguiente no iba a ser menos, era el cumple de Lola. Yo ya tenía preparado su regalo, envuelto y escondido en el altillo del armario.
- Mañana es tu cumple, Lola, hay que dormir deprisa para que llegue pronto mañana.
- ¿Y cuándo comienza mañana?
- Pues... a las doce, dentro de un ratito, hoy te contaré el cuento de un reloj cuyas manecillas caminaban al revés...
Y así, entre manecillas cortas, y media, y cuarto y en punto, Lola se durmió... pero por poco tiempo.

En mitad de la oscuridad, mi hermana me despertó como ya iba siendo habitual.

- Carmen, chist... Carmen, despierta que ya es mañana —susurraba Lola a medio palmo de mi oreja.
- Llevas razón, hermanita —dije, mirando al reloj que marcaba las 00:03. Eché la luz y me subí al altillo del armario. Lola desenvolvió rápidamente el paquete.

18



19

-¡Un bolso! ¡Es un bolso! ¡Como mamá, un bolso como el de mamá!
Y Lola se puso a dar saltos y más saltos, loca de contenta. Y tanto saltó que aparecieron mis padres en la habitación.
- Parece que te ha gustado mucho el regalo de tu hermana...
- Muchísimo, es un bolso precioso.
- Pero mira, tiene algo dentro, es una nota: "Soy el gluten, no temas, ya no volveré a hacerte daño, soy amigo de tu hermana y de tus papás".
Y Lola nos miró con una sonrisa de las suyas.
- Dentro del bolso puedes meter la chiquilista de las chuches que puedes tomar...
- ¡Muchas gracias! Ya no temo al gluten –me dijo tan contenta mi hermana.
- Pues a dormir, y ¡¡¡muchas felicidades!!! –y entre los tres le tiramos de las orejitas a Lola.
Desde aquella noche, mi hermana Lola no sale ni un solo día sin su bolso, ¡ah! ni me ha vuelto a despertar.

Anexo 8. ¿Sabes quién soy? Pablo, un niño celiaco (Asociación de Celiacos de Castilla la Mancha, 2008)



¿SABES QUIEN SOY? Pablo, un niño celíaco

Edita:

Dirección General de Salud Pública y Participación
Consejería de Sanidad
Junta de Comunidades de Castilla - La Mancha

Redacción y Coordinación: Asociación de Celíacos de Castilla - La Mancha
Centro Sociosanitario. C/Doctor Fleming, nº 12.
1º planta – 02004. ALBACETE
Tel. 667 55 39 90
www.celiacosmancha.org
CIF: G - 02258739

Distribución: Dirección General de Salud Pública y Participación
Asociación de Celíacos de Castilla - La Mancha
1º edición: enero 2008
Tirada inicial: 5.000 ejemplares

Depósito legal: AB-24-2008

I.S.B.N.: 978-84-7788-484-2

Imprime: Reproducciones Gráficas Albacete

Trabajo Fin de Grado

“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

Dirección y Coordinación

- Francisco Sánchez Fernández

Director Técnico Asociación de Celíacos de Castilla - La Mancha.

- Ana Angulo Azabarte

Trabajadora Social Asociación de Celíacos de Castilla - La Mancha.

Dibujos

- Joaquín Quiles López.

Textos

- María de la O Ballesteros Marra - López.

Inspectora Salud Pública. Asociación de Celíacos de Castilla - La Mancha.

- Elena Collado Bañegil

Maestra Educación Infantil. Asociación de Celíacos de Castilla - La Mancha.

Colaboradores

- Carolina Gutiérrez Junquera

Unidad de Gastroenterología Pediátrica. Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

- Junta Directiva Asociación de Celíacos de Castilla - La Mancha

1

Prólogo

Siempre se ha dicho que los tebeos son la puerta de entrada a la lectura como afición y como alimento de la imaginación y del conocimiento personal. Por eso, es para mí una enorme satisfacción poder presentar este cuento divulgativo de la enfermedad celiaca para la población infantil, que está narrado en viñetas y que ha sido elaborado por la Asociación de Celíacos de Castilla-La Mancha.

Desde el Gobierno de Castilla-La Mancha tenemos como prioridad atender de una manera más personalizada a las personas que sufren enfermedades crónicas, que son aquellas patologías que, de una forma u otra, inciden de manera directa en la calidad de vida del que la sufre y la de su familia, como es el caso de la intolerancia permanente al gluten, cuyos síntomas pueden aparecer no sólo en niños, sino en cualquier momento de la vida, y el único tratamiento eficaz es una dieta exenta de gluten.

La atención integral de los enfermos crónicos, por tanto, es una prioridad absoluta para el Gobierno de Castilla-La Mancha y, un ejemplo de ello es que somos la única comunidad autónoma que destina una ayuda anual para cada persona celiaca residente en la región a fin de compensar la importante carga económica que supone comprar alimentos especiales, como se comprometió públicamente el presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, con este colectivo.

Sabemos que no es la solución definitiva, sino que es un paso más, y, en esa línea, queremos ir incrementando de manera paulatina esa ayuda, como una de las muchas actuaciones que estamos llevando a cabo para mejorar la calidad de vida de estas personas y que puedan tener una vida lo más normalizada posible.

3

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

Así, desde la Consejería Sanidad se organizan seminarios de formación sobre la enfermedad en las escuelas de hostelería, en colaboración con la Asociación de Celiacos de Castilla-La Mancha, y se incluyen en los cursos formativos de los manipuladores de alimentos contenidos específicos sobre la enfermedad celiaca.

También vamos a elaborar conjuntamente, en colaboración con la Federación de Hostelería de Castilla-La Mancha, una guía destinada al sector hostelería con información sobre la enfermedad celiaca y prácticas de manipulación de alimentos destinados a este colectivo

Y, por otro lado, en colaboración con la Consejería de Educación y Ciencia, hemos distribuido en todos los centros educativos de la región el año pasado una guía de alimentación para comedores escolares, en el que recoge un capítulo específico destinado al menú de alumnos y alumnas con intolerancia al gluten.

Espero que entre todos, desde la colaboración sincera, podamos continuar abordando actuaciones tan importantes para la atención integral de esta enfermedad como es este cuento divulgativo que ahora tienen en sus manos.

Roberto Salbrido Bermúdez
Consejero de Sanidad



Este cuento está destinado a todos los niños celiacos, verdaderos protagonistas de esta historia. Su objetivo es ayudarles a ellos y a sus familias a comprender los aspectos básicos de la enfermedad celiaca.

Queremos que contribuya a responder a dudas o interrogantes de ellos, de sus familiares y de su entorno y de este modo facilitar su tratamiento en el seno de una vida activa socialmente y sin limitaciones. El mejor conocimiento de la enfermedad y la participación activa de los niños contribuirán sin duda a este propósito.

En nombre de los niños celiacos, quiero agradecer a la Asociación de Celiacos de Castilla La Mancha esta espléndida iniciativa y la Consejería de Sanidad de La Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha el entusiasmo demostrado y el patrocinio del proyecto.

Carolina Gutiérrez Junquera
Pediatra. Complejo Hospitalario Universitario Albacete 2007



¡Hola! Yo soy Pablo, un niño celiaco.
Esta es la historia de mi vida,
con la que espero que todos los
que se sientan como yo, les sea
diagnosticada a tiempo la enfermedad
celíaca.
¿La queréis conocer?

7

Cuando era un bebé todo iba bien.
Crecía fuerte y sano porque la leche
materna y el biberón de las leches
preparadas no contienen gluten.
¡Cómo me gustaba!



8

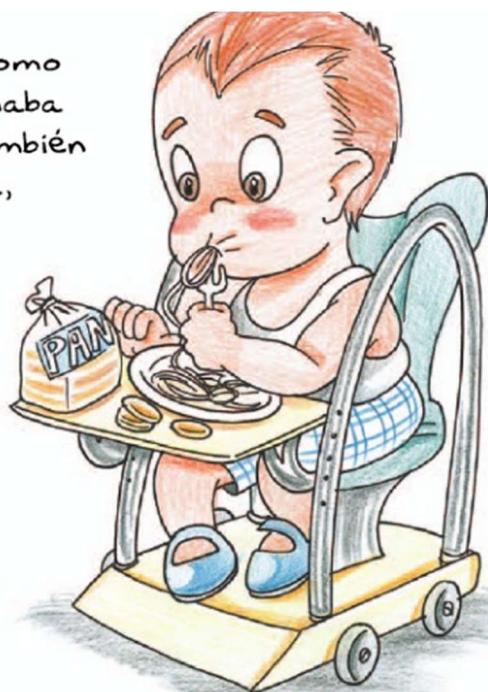


Cuando cumplí los nueve meses, empecé a tomar alimentos que contienen gluten como las magdalenas y los cereales.

A mí me encantaban y yo no notaba nada.

9

Me iba haciendo mayor y como todos los niños cada vez tomaba más alimentos, entre ellos también con gluten: pan, bollos, pasta, empanadillas...



10



Pero un día comencé a encontrarme raro, me dolía mucho la barriga y pensaba: “Ay, Ay, Ay, ¿Qué me está ocurriendo?”

11

Cada vez estaba más triste y más cansado. No tenía ganas ni fuerza para jugar con mis amigos.



12



En mi fiesta de cumpleaños mi mamá me quería dar
tarta pero yo no tenía ganas de comer ni de jugar.
¡Seguía triste y cansado!

13

Y cual fue mi sorpresa cuando empecé también a tener diarreas, así que cada vez estaba más delgado y con la barriga más gorda.



14



Por suerte, mis papás decidieron llevarme a la doctora, que nada más verme yo creo que ya sospechaba lo que me estaba pasando.

15

Me sentaron en una camilla para hacerme un análisis, buscaban “anticuerpos de no se qué”, que son unas defensas que en los niños celíacos aparecen en la sangre.



16

Pero esto no era suficiente para saber si era celiaco, así que tuvieron que hacerme una “biopsia intestinal” que es coger un trocito de mi intestino para verlo al microscopio.



¡No os asustéis, es molesto pero no duele! Es un tubito fino con una cápsula al final que baja desde la boca al intestino, donde están las vellosidades intestinales.

Cuando la doctora vió mis vellosidades al microscopio comprobó que estaban dañadas por el gluten.

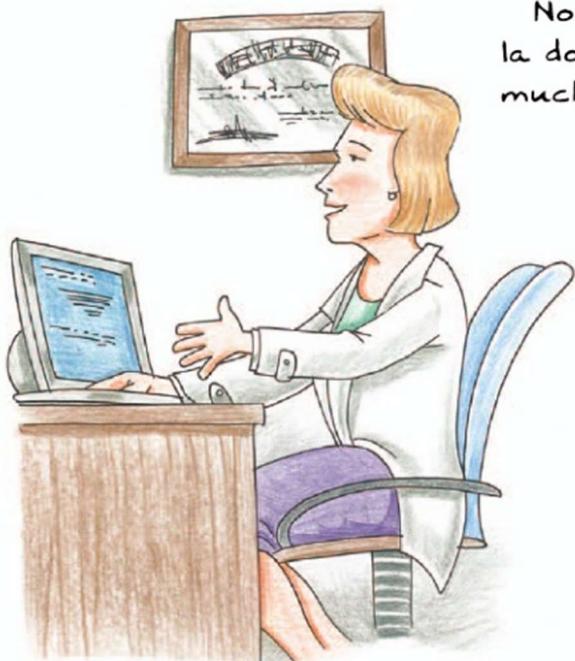
17

La doctora reunió todas las pruebas y les dijo a mis papás: “Su hijo es celiaco”.

—“¿celíaco?,
¿qué es eso?”
Dijo mi mamá
mientras mi
papá abría la
boca y yo
pensaba...
¡Vaya
palabra rara!



18



No te preocupes, Pablo -me dijo la doctora- no es nada raro, hay muchos niños como tú.

Es una intolerancia a una proteína que se llama gluten. No podrás comer determinados alimentos en el que éste se encuentre ya que ataca a tus vellosidades intestinales y no pueden funcionar bien.

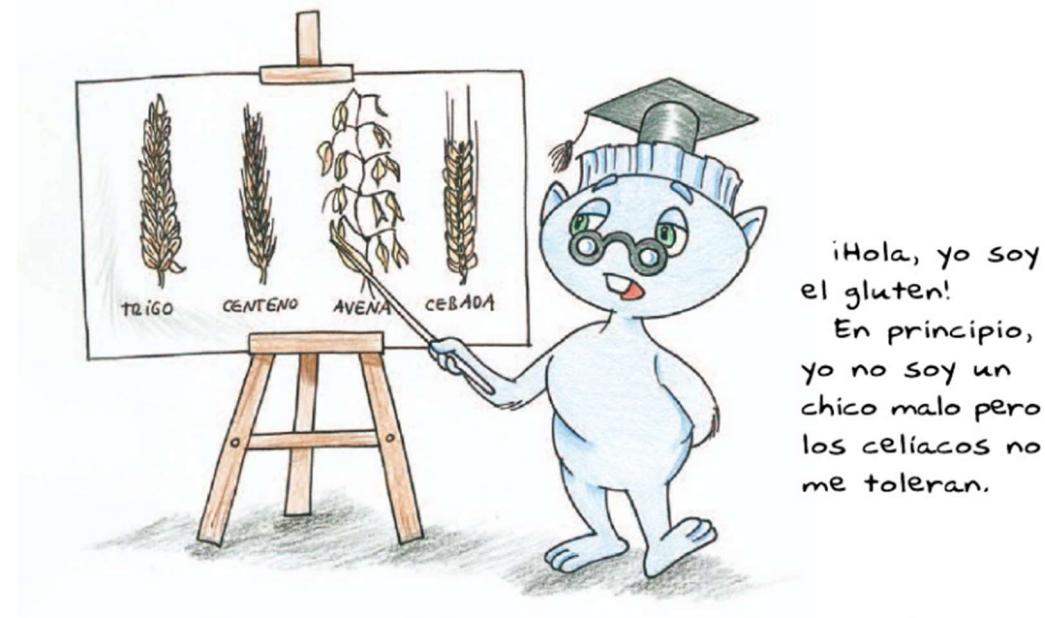
19

¡¡Hola!! Nosotras somos las vellosidades intestinales. Vivimos todas juntas en la pared del intestino delgado y somos las encargadas de una función vital que se llama ‘alimentación’: absorbemos los alimentos para transportarlos a la sangre y que ésta los distribuya a todas las células de vuestro cuerpo.



¡Tenemos que estar en buen estado si queréis estar bien alimentados! ¿Sabéis que en los niños celiacos el gluten nos hace daño? ¡Sí! ¡Sí! Por eso, ellos deben alejar el gluten de nosotras. Ahora lo conoceréis

20



¡Hola, yo soy
el gluten!
En principio,
yo no soy un
chico malo pero
los celíacos no
me toleran.

Soy una proteína que me encuentro en estos cereales: trigo, centeno, avena y cebada.

21



Voy a estar en todos los alimentos que se elaboran con estos cereales como pan, tartas, macarrones, espaguetis, rebozados, empanados...

22



No voy a estar presente en todos estos alimentos siempre que se encuentren en su estado natural: carnes, leche, pescados, huevos, frutas, verduras, hortalizas, legumbres, arroz y maíz en grano, así como en algunos quesos.

23

Pero, mucho ojo con los productos “manufacturados” -elaborados por un fabricante- porque en la mayoría puedo estar yo: embutidos, patés, hamburguesas, salsas, conservas...¡hasta en las chuches y chocolates!

Sé que los celíacos llevan una “Lista de alimentos y marcas comerciales” donde los fabricantes dicen que yo no estoy y así saben que no me van a comer.

24





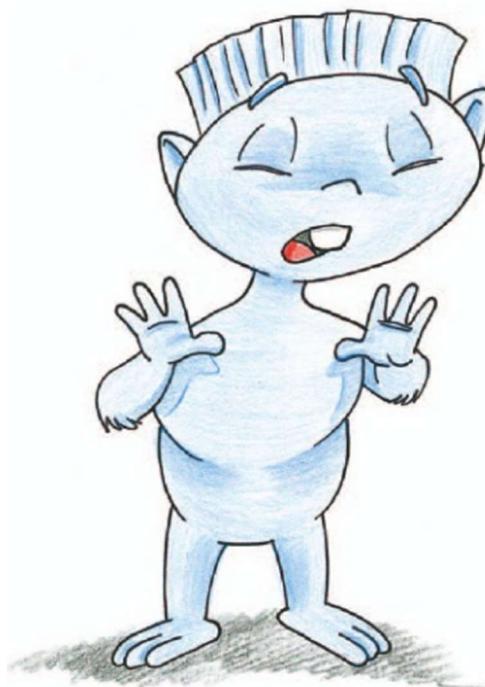
y es que, para un celiaco, yo me convierto en un tipo muy agresivo. Sin saber por qué, cuando entro dentro de las vellosidades intestinales, como el resto de los alimentos, soy atacado por las defensas del organismo, que son las células que defienden a éste de individuos extraños.

25

En cada comida, “más compañeros gluten” entran, así que esta lucha es cada vez más dura...



26 Las peor paradas son las vellosidades intestinales, hasta llegar al punto de que pueden volverse muy planas y no pueden transportar los alimentos.



Y eso ocurre cada vez que
me coman, así que un celiaco
**NUNCA, NUNCA, NUNCA, DEBE
DEJARME ENTRAR.**

27

¿Entiendes ahora, Pablo, por qué tienes la barriga hinchada y dolorida?

Ahora, cuando
dejes de tomar
gluten, tus
vellosidades volverán
a crecer y podrás
absorber bien todos
los alimentos, es
decir, te podrás
alimentar
correctamente.



28

“Dieta sin gluten” - leía Pablo.

¡Vaya no es tan complicado! Conozco los alimentos prohibidos, los naturales y los “manufacturados”, pero mamá, no entiendo lo que dice aquí: “cuidado con las contaminaciones”.



-Hijo, eso quiere decir que no se pueden compartir alimentos con gluten y sin gluten, porque el gluten se puede “pegar” al alimento que no lleva. Papá y mamá deben tener cuidado con no freir tus alimentos en aceites con gluten, no compartir el cuchillo de tu pan y el nuestro, etc.

29

¡Vaya, creía que no iba a comer pan nunca más!

¡Mis papas han aprendido a hacer magdalenas y pan con harinas sin gluten, y están de cine!



Mientras Pablo saboreaba las magdalenas, sus vellosidades intestinales iban creciendo poco a poco hasta adquirir su forma de dedo.

30

Ya veo que Pablo ha sabido alejarme de su vida, ya me ha prohibido el paso. Ahora dejará de estar enfermo y será un chico completamente sano.



31



Nosotras ya estamos recuperadas, y Pablo, está de nuevo de buen humor, creciendo y con ganas de comer y además, todo lo que come 32 ya le está alimentando!



Es verdad. Soy un chico sano. Ahora puedo jugar con mis amigos, hacer deporte, cumplir con mis deberes y ya no me canso.

33

Sólo tengo que ser un poco más organizado, porque en excursiones, fiestas, cumpleaños... tengo que llevar mi comida o asegurarme de poder comer los alimentos que me ofrezcan.



34



Lo mejor es que estemos todos informados porque no es tan complicado: profesores, compañeros, responsables de cocina..., y tener lo que puedo comer para cuando surja cualquier actividad.

Tampoco hace falta que nos sienten aparte por temor.. ibastará con que comprueben que soy un chico responsable!

35



36

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”

salud pública



ASOCIACIÓN DE CEÍACOS DE CASTILLA-LA MANCHA
C/ Doctor Fleming, nº 12 • 1^a planta - 02004 Albacete
Teléfono: 667 55 39 90 - Lunes a viernes de 17 a 21 horas

www.celiacosmancha.org
castilla-la-mancha@celiacos.org

Trabajo Fin de Grado
“Conocimientos y actitudes hacia la Enfermedad Celiaca en docentes de Educación Infantil y Primaria”
