

Las escuelas infantiles municipales de Laguna de Duero, premiadas por su labor frente a las alergias alimentarias

Reciben una mención especial en los galardones ATX Allergy Protection por su empatía hacia las necesidades de los niños y niñas alérgicos y sus familias

La alergia alimentaria es una patología que cada vez afecta a más niños. De hecho, la prevalencia aumenta cada año un dos por ciento en España según la Sociedad Española de Inmunología Clínica, Alergología y Asma Pediátrica (SEICAP). Además, la Organización Mundial de la Alergia estima que, en los países desarrollados, **uno de cada diez tiene una reacción de este tipo.**

Los síntomas pueden ser variados, desde una leve erupción hasta la anafilaxia, la reacción más grave y con afectación cardiovascular, y los alimentos que más sensibilidades producen son la leche, los huevos, los frutos secos y el pescado.

Por ello, y para mayor seguridad de los afectados, la solución pasa por seguir una dieta de exclusión en la que se evita tanto la ingesta como el contacto con el alérgeno, también en los utensilios empleados para el cocinado.

Conocedores de esta problemática y en su afán de mejora continua, la empresa Koala Soluciones Educativas, filial de Clece y gestora de las dos Escuelas Infantiles Municipales (EIM) de Laguna de Duero, ha hecho una fuerte apuesta por la visibilidad de estas patologías y se ha implicado de lleno en hacer de sus centros un espacio seguro para los niños y niñas con esta problemática.

Tanto es así que hace dos años consiguió para la **EIM “Colorines”** y la **EIM “Pinto Pinto”** el sello **ATX Allergy Protection** de Garantía y Calidad otorgado por Lactan, especialistas en seguridad alimentaria, alergia y celiaquía, que avala con rigurosas auditorias la adecuación de las escuelas gestionadas por Koala a las necesidades de las personas multialérgicas para que puedan disfrutar de los menús con total tranquilidad.

Así lo explica Laura de los Ríos, técnico en Seguridad Alimentaria de la compañía, quien ofrece como solución el uso de alimentos frescos y la utilización del menor número de procesados posible para controlar todos los ingredientes. “Simplificando la materia prima todo es mucho más fácil. Al final lo que queremos es que el niño alérgico coma lo más similar posible al resto de sus compañeros”, añade.

Para conseguirlo es imprescindible la implicación de la dirección, de las profesoras y del personal de cocina y ha sido precisamente esa unión y trabajo en equipo el que ha hecho que ambas escuelas infantiles, así como el resto de las gestionadas por Koala en Castilla y León, hayan sido galardonadas en los Premios ATX Allergy Protection 2024 por “su notable empatía y comprensión hacia las sensibilidades de los niños y niñas alérgicos y sus familias”.

Este reconocimiento ha sido entregado el martes 19 de marzo en Barcelona dentro de la feria “Alimentaria & Hostelco” y, tal y como aseguran desde la organización, “es un testimonio de la excepcional contribución y dedicación de estas escuelas a la mejora de la seguridad y la prevención de las alergias, un área de suma importancia para la salud pública y el bienestar individual”.