



4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

463. Preguntas para respuesta escrita

PE/002110-02

Contestación de la Junta de Castilla y León a la pregunta para respuesta escrita formulada por los Procuradores D. Rubén Illera Redón, D. Jesús Guerrero Arroyo, Dña. María Consolación Pablos Labajo y Dña. Nuria Rubio García, relativa a ayudas, acciones y medidas realizadas en los últimos 3 años destinadas a favorecer a las personas afectadas por la enfermedad celíaca, publicada en el Boletín Oficial de estas Cortes, n.º 245, de 12 de febrero de 2024.

PRESIDENCIA

De conformidad con el artículo 64 del Reglamento de las Cortes de Castilla y León, se ordena la publicación de las contestaciones de la Junta de Castilla y León a las preguntas para respuesta escrita PE/002110, PE/002146, PE/002149, PE/002150 a PE/002154, PE/002156 a PE/002183, PE/002185, PE/002187, PE/002189, PE/002190 a PE/002192 y PE/002195.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 19 de marzo de 2024.

EL PRESIDENTE DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN

Fdo.: Carlos Pollán Fernández

Contestación a la pregunta con respuesta escrita P.E./1102110, formulada por los Procuradores D. Rubén Illera Redón, D. Jesús Guerrero Arroyo, Dña. María Consolación Pablos Labajo y Dña. Nuria Rubio García, pertenecientes al Grupo Parlamentario Socialista, relativa a “ayudas, acciones y medidas realizadas en los últimos 3 años destinadas a favorecer a las personas afectadas por la enfermedad celíaca”.

Recabada información de las Consejerías de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural; Sanidad; Familia e Igualdad de Oportunidades y de Educación en relación con las cuestiones planteadas en la pregunta escrita referenciada en el encabezamiento, tengo el honor de comunicar a V.E. la información aportada por dichas Consejerías en los ANEXOS que a continuación se relacionan:

- **ANEXO I: Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural**
- **ANEXO II: Consejería de Sanidad**
- **ANEXO III: Consejería de Familia e Igualdad de Oportunidades**
- **ANEXO IV: Consejería de Educación**

Valladolid, a 11 de marzo de 2024.

EL CONSEJERO DE LA PRESIDENCIA,

Fdo.: Luis Miguel González Gago.



ANEXO I

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL

P.E./1102110

En respuesta a las cuestiones planteadas en las iniciativas mencionadas, le informo lo siguiente:

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) lleva una década trabajando de manera intensa en el ámbito del celiaquismo con el objetivo de contribuir en la búsqueda de alternativas de nuevas fuentes de harinas, que permitan el desarrollo de productos de alto valor nutricional y sensorial. Para ello se ha trabajado tanto con pseudocereales, cereales libres de gluten, leguminosas o subproductos de la industria frutícola como fuente de harinas. Y las actuaciones han sido dirigidas a mejorar la producción y calidad de estos cultivos como al empleo de tecnología agroalimentaria que dote a las harinas de propiedades tecno funcionales similares a las harinas con gluten.

Dentro de los aspectos agronómicos se ha trabajado en la selección y adaptación de variedades aptas para cultivo en la Comunidad, optimización de las condiciones de cultivo para mejorar los rendimientos y calidad de los cultivos. Y en el ámbito más tecnológico, se ha trabajado en el empleo de tecnología de extrusión y altas presiones hidrostáticas como estrategias para la mejora de las propiedades tecno funcionales tales como el aumento de la viscosidad y/o capacidad de retención de agua tanto en grano como harina o directamente en masas panificables

Además, entendiéndolo la importancia de la bioeconomía y la valorización de los subproductos que se generan durante el procesado de frutas y hortalizas se han realizado diferentes actuaciones enfocadas a la producción de harinas a partir de subproductos hortofrutícolas. Estas harinas poseen unas propiedades nutricionales y organolépticas muy diferentes comparadas con las harinas de cereales o leguminosas sin gluten, puesto que dotan a los productos de propiedades nutricionales y sensoriales diferenciadas especialmente sabor y color.

Puesto que la pregunta se dirige a las actuaciones de los últimos tres años (2021-2023) a continuación se enumeran aquellas que se consideran que son relevantes dentro de la temática, así como la cuantía económica asociada de cada una de ellas:

AMBITO AGRONÓMICO

- *"Cultivos herbáceos emergentes: contribución a la diversificación de los sistemas de cultivo en Castilla y León -CULTIEMER", FEADER. 2020-2023. Presupuesto de este proyecto asciende a 122.200 €.*

En este proyecto se han estudiado pseudocereales tales como el amaranto, quinoa, trigo sarraceno. El estudio de su adaptabilidad a las condiciones edafoclimáticas y optimización de las condiciones de su cultivo para la producción eficiente y de calidad de estos cultivos.

- *"Semillas sin gluten", FEADER 2023-2025. Presupuesto de este proyecto asciende a 70.000 €.*



Con este proyecto se persigue generar nuevos conocimientos, aplicables a las condiciones específicas de Castilla y León, sobre todos aquellos aspectos y factores relacionados con el desarrollo de nuevas especies sin gluten de alto valor nutricional y aptas para celíacos.

- *Investigación y desarrollo del cultivo de amaranto (Amaranthus sp) en Castilla y León a lo largo de toda la cadena de valor-AMARCyL", 2024-2028. Convocatoria ITACyL Talento. Presupuesto de este proyecto asciende 226.012 €.*

Objetivo: generar material vegetal y los conocimientos necesarios para desarrollar nuevas variedades de amaranto adaptadas a las condiciones de secano y altas temperaturas, con buenas características agronómicas y de calidad, adaptadas a las demandas de los nuevos consumidores cada vez más preocupados por su salud.

AMBITO TECNOLÓGICO

- *"Mejora nutricional y funcional de harinas, mediante la aplicación de altas presiones hidrostáticas sobre granos de cereales y pseudocereales". Presupuesto de este proyecto asciende a 96.914,64 €.*

En este proyecto se ha trabajado en el desarrollo de herramientas tecnológicas que permitan mejorar las propiedades tecno funcionales y nutricionales de los cereales sin gluten. Principalmente se ha focalizado en el uso del arroz y trigo sarraceno. Y como tecnología el uso de altas presiones hidrostáticas para la modificación estructural de las harinas y la mejora de la bioaccesibilidad de nutrientes de las mismas.

- *"Desarrollo de productos de fruta innovadores para incrementar su consumo, promover la salud y reducir residuos agroalimentario-ALLFRUIT4ALL". Presupuesto asciende a 98.010,00 € por parte de ITACyL*

En este proyecto se ha trabajado en el desarrollo de estrategias que permitan la valorización de subproductos de uva y de frutas de hueso para el desarrollo de harinas libres de gluten. La aplicación de tecnología de extrusión, fermentación, fritura a vacío entre otras para la formulación por último de productos tipo snack con buenas propiedades sensoriales y nutricionales.

Por otra parte, destacar que se ha iniciado en 2023 un proyecto colaborativo a nivel nacional con universidades y centros tecnológicos financiada por la convocatoria de ayudas a «REDES DE INVESTIGACIÓN», en el marco del Programa Estatal para Impulsar la Investigación Científico-Técnica y su Transferencia, del Plan Estatal de Investigación Científica, Técnica y de Innovación 2021-2023. "NUTRICROP, RED ESPAÑOLA DE CULTIVOS EMERGENTES PARA LA DIVERSIFICACION DE LOS SISTEMAS AGRONOMICOS Y ALIMENTARIO MEDIANTE EL EMPLEO DE CULTIVOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL (RED2022-134382-T)". 2023-2025. Presupuesto del proyecto asciende a 18.000,00 €.

Se puede concluir que las actuaciones asociadas al celiaquismo y que incluyen actividades dentro de todo el ámbito de la salud han contado con un presupuesto de 631.136,64 € y se han o están realizando durante estos 3 años a través de 6 proyectos.

Por otro lado, en el ámbito de Centros Integrados de Formación Profesional Agraria, por la Consejería se atiende de forma personalizada al alumnado con problemas de alergias e intolerancias. Así le indico que se da el servicio de comidas de forma personalizada a un promedio 8 alumnos celíacos por año lectivo.



ANEXO II CONSEJERÍA DE SANIDAD

P.E./1102110

En contestación a la pregunta formulada, la información solicitada ha sido facilitada por la Consejería de Sanidad, con fecha 26 de febrero de 2024, en respuesta a las preguntas con número PE/1102104 y PE/1102105, formuladas por D. Rubén Illera Redón, D.ª Consolación Pablos Labajo, D. Jesús Guerrero Arroyo, D.ª Rosa Rubio Martín y D.ª Nuria Rubio García, procuradores pertenecientes al Grupo Parlamentario Socialista de las Cortes de Castilla y León, relativas a diversas cuestiones sobre la enfermedad celíaca.

ANEXO III CONSEJERÍA DE FAMILIA E IGUALDAD DE OPORTUNIDADES

P.E./1102110

La Red de protección a las familias de Castilla y León ofrece a las personas en situación de riesgo de exclusión social una respuesta individualizada, integral, unificada y profesionalizada que atienda, de forma simultánea o sucesiva, sus diferentes áreas de necesidad, como es el caso de las necesidades básicas de subsistencia, como puede ser la alimentación.

Esta respuesta individualizada, valorada por los profesionales del sistema de servicios sociales, permite su adaptación a las necesidades específicas de las personas. Y esto incluye a las personas celiacas y a todas las que tienen algún tipo de intolerancia o alergia a ciertos productos alimenticios.

Por tanto, las prestaciones incluidas en la Red de protección son suficientes para adaptarse a las necesidades alimentarias de cada familia, incluyendo las peculiaridades concretas que puedan presentar. No es necesario generar una prestación, ayuda, acción o medida específica para atender la intolerancia al gluten; esto supone atomizar una respuesta que ya existe y es versátil. Y por esta razón no existe datos específicos sobre el coste de estas medidas destinadas exclusivamente a las personas afectadas por la enfermedad celiaca.

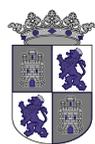
ANEXO IV CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

P.E./1102110

En respuesta a la Iniciativa Parlamentaria P.E./1102110, se informa que las empresas concesionarias del servicio de comedor escolar elaboran menús adaptados a los alumnos celiacos, sin que ello genere ningún tipo de coste.

Por otra parte, en el Portal de Educación puede consultarse la “Guía del Alumnado Alérgico”, en el siguiente enlace:

<https://www.educa.jcyl.es/es/temas/atencion-diversidad/cuadernos-apuntes-guias-protocolos-educativos/cuadernos-apuntes-guias-educativas/guia-alumnado-alergico>



Para su elaboración, además de los técnicos del ámbito educativo, se ha contado con la colaboración del Servicio de Alergología del Hospital Clínico Universitario, del Servicio de Alergología del Hospital Universitario Río Hortega y de la Asociación Basada en la Lucha de los Alérgicos Alimentarios (ABLAA).

Esta guía, proporciona orientaciones y estrategias de actuación, al equipo educativo de los centros, que sirve de herramienta ante situaciones de alergia, permite dar una respuesta individualizada y fomenta una convivencia segura y saludable.

Por último, el Plan Autonómico de Formación del Profesorado contempla entre sus líneas prioritarias la formación del profesorado en temas relacionados con la promoción de la salud, primeros auxilios y cuidados médicos en los centros educativos.