



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE TUCUMÁN



FACULTAD DE
CIENCIAS ECONOMICAS
UNIVERSIDAD NACIONAL TUCUMAN

APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS ESTADÍSTICAS A UNA INVESTIGACIÓN DE MERCADO DE PRODUCTOS SIN T.A.C.C.

Autores: Gómez, Albana Lucrecia
Zerda, Silvina Gabriela

Director: Alcaide, Alejandro J.

2018

Trabajo de Seminario: Licenciatura en Administración de Empresas

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, queremos dar las gracias a nuestro director Mg. Prof. Alejandro Alcaide, por su paciencia, dedicación, motivación, criterio y aliento. Han hecho fácil lo difícil. Ha sido un privilegio poder contar con su guía y ayuda.

Gracias a todas las personas de la Facultad de Ciencias Económicas de la UNT y especialmente de la Cátedra de Seminario, por su atención, amabilidad y ayuda en nuestro trabajo final.

Gracias a los expertos que participaron en nuestras entrevistas (Lic. Lourdes Sosa y Sra. Sandra Brizuela) por la generosidad de su tiempo y conocimientos. También a todas las personas encuestadas que accedieron a contestar nuestras preguntas, ilusionados en que su situación mejore con el conocimiento de lo que realmente es ser Celiaco en Argentina.

Gracias a todas las personas que de una manera u otra has sido claves en nuestra carrera como estudiantes; a nuestras familias; amigos; profesores; nos han empujado y estimulado para lograr nuestros sueños. Y cumplir con esta meta tan importante de concluir una carrera de grado.

En lo particular te agradezco amiga a vos por poder compartir con vos este trabajo tan importante y esta culminación de nuestra carrera. A mis abuelos Pedro y Selva; mis padres Juan Gomez y Mercedes Borquez; mi marido Alejandro Luna; mis hijos Lauro y Mercedes que son mi inspiración de cada día.

Silvina también quiere agradecer a su Padre del Cielo por su gran amor y paciencia. A sus padres Ramona Ruiz y Modesto Zerda por la oportunidad de estudiar y la confianza en sus capacidades. A sus hermanos, compañeros de vida, fuente de aliento y ayuda y por ultimo a sus abuelos que siempre están con sus ayuditas.

A todos y cada uno, muchas gracias.

Albana Gomez y Silvina Zerda

ABSTRACT

La presente investigación se basó en el desarrollo de una investigación de mercados de la variedad de productos sin T.A.C.C. que se ofrecen a las personas que padecen la enfermedad celiaca. Se quería explorar si los consumidores de estos productos están satisfechos en cuanto a la oferta e investigar cuáles son las deficiencias del mercado, para que en base a los resultados se puedan mejorar las situaciones de las personas que tienen esta condición. También se buscaba ofrecer algunas evidencias estadísticas para que pymes evalúen la posibilidad de decidirse a realizar emprendimientos para atender este segmento o de mejorar sus negocios para el caso de los ya establecidos.

Esta investigación comprende un desarrollo progresivo de diferentes etapas que inicia desde el establecimiento de objetivos, la recopilación bibliográfica, y realización de entrevistas con expertos. Se realizaron encuestas a celíacos, sobre una muestra no probabilística intencional de consumidores de productos sin T.A.C.C., seleccionados mediante el método de muestreo Bola de Nieve. Luego se procedió al procesamiento y análisis de datos, y evaluación de resultados que permiten integrar todas las variables bajo estudio en esta investigación exploratoria.

La población de interés en la encuesta fueron: “Todas las personas mayores de 18 años que consumen productos sin T.A.C.C y son celíacas en San Miguel de Tucumán en el primer semestre del año 2018.

Las conclusiones son: El segmento de mercado de productos sin T.A.C.C no solo se limita a celíacos, sino que también incluye otros. La celiaca es una enfermedad mundial por lo que puede significar para la empresa nuevos nichos de mercados en otros países. Podemos destacar que no se están cumpliendo, según los celíacos y expertos con las leyes vigentes tanto a nivel nacional como provincial. También los mismos expresan su descontento con respecto a la variedad de productos que se ofrece en los locales comerciales. Que los precios de los productos son muy elevados. En bares y restaurantes la mayoría de las veces no tienen la posibilidad de encontrar un menú apto, es decir, una opción de alimentos libres de gluten.

PRÓLOGO

El propósito del presente trabajo es llevar a cabo una investigación de mercado de la variedad de productos sin T.A.C.C. que se ofrecen a las personas que padecen la enfermedad de celiaquía en la provincia de Tucumán en el primer semestre del año 2018.

Elegimos este tema porque llamó nuestra atención la necesidad imperiosa de llevar una dieta sin T.A.C.C., así como la incorporación de alimentos naturales e industrializados aptos que presentan los celíacos. Según el Ministerio de Salud de la Nación Argentina 1 de cada 200 argentinos es Celíaco y aunque cada vez hay más personas a las que se las diagnostica, por cada diagnosticado hay 20 que aún no lo saben.

Si bien el país es precursor en cuanto a la ley para quienes sufren esta afección, la normativa no se cumple y comer se torna una complicación para ellos.

El gluten puede estar presente en los alimentos como: espesante, colorante, aromatizante, almidones, etc. Incluso, alimentos que no contienen T.A.C.C pueden elaborarse y/o envasarse en líneas donde existan productos que contienen gluten y de esta manera generar una contaminación cruzada.

No basta con leer las etiquetas de los productos, ya que muchas veces se desconocen los nombres técnicos de los ingredientes que aparecen en la composición,

en donde puede estar presente el gluten, por lo que resulta indispensable conocer que alimentos industrializados son libres de T.A.C.C.

En locales donde se ofrecen servicios de comida y en los comercios que disponen de productos sin T.A.C.C, lo hacen con poca variedad.

Existen locales especializados en comercializar productos sin T.A.C.C. o dietéticas (por ejemplo, Gran Diet, Tucumán Celiacos, Sabores sin T.A.C.C., etc.) pero en los mismos se consiguen a un alto precio.

También los supermercados y otros establecimientos de venta de productos están obligados por ley N° 8070 en Tucumán a dedicar una góndola especial con productos libre de gluten.

Tomando en cuenta estas consideraciones nos pareció interesante investigar sobre este tema para:

- ✓ Explorar si los consumidores de productos sin T.A.C.C. están satisfechos en cuanto a los productos que se les ofrecen.

- ✓ Investigar cuáles son las deficiencias del mercado para que en base a los resultados se puedan mejorar las situaciones de las personas que tienen esta condición.

- ✓ Ofrecer algunas evidencias estadísticas para que pymes evalúen la posibilidad de decidirse a realizar emprendimientos para atender este segmento o de mejorar sus negocios para el caso de los ya establecidos.

¿Es la elaboración o distribución de productos sin T.A.C.C un segmento de mercado que merece ser atendido?

CAPITULO I

INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

Sumario: 1.- Investigación de Mercados. Concepto. 2 El Proceso de Investigación de Mercados. Concepto.

1.- Investigación de Mercados. Concepto

El **concepto de mercadeo** sugiere que los recursos y las actividades de la organización deben enfocarse, de una manera integrada, en las necesidades y deseos del consumidor, contrario a las necesidades y deseos de la organización¹

Es aquí donde aparece en escena la Investigación de Mercados. Esta nos permitirá obtener la retroalimentación del mercado que necesita una empresa para estar realmente orientada al consumidor. La investigación de mercados desempeña dos papeles clave en el sistema de marketing²:

¹ KINNEAR, Thomas C., TAYLOR, James R., Investigación de Mercados. Un enfoque aplicado, (Colombia, 1993), pág. 5.

² MCDANIEL, Carl, GATES, Roger, Investigación de mercados, trad. por Mercado González, Enrique ,10º Edición, (México, 2015), pág.3.

✓ Primero, como parte del proceso de retroalimentación de inteligencia de marketing, la investigación de mercados proporciona a los decisores datos sobre la efectividad de la mezcla de marketing presente y ofrece discernimientos sobre los cambios necesarios.

✓ Segundo, la investigación de mercados es la herramienta primaria para explorar nuevas oportunidades en el mercado. La investigación de segmentación y la investigación de nuevos productos ayudan a identificar las oportunidades más lucrativas para una empresa.

La investigación de mercados se ha practicado desde que existe el marketing.

Antes de proseguir en el desarrollo del presente trabajo, la definiremos tomando la definición que de ella proponen Carl McDaniel, Jr. y Roger Gates: “**investigación de mercados** es la planeación, recolección y análisis de datos relevantes para la toma de decisiones de marketing y la comunicación de los resultados de este análisis a la dirección.”³

En igual sentido, Kinneer y Taylor establecen que la Investigación de Mercados debe ser un **enfoque**⁴:

✓ Sistemático: se refiere al requisito de que el proyecto de investigación debe estar bien organizado y planeado.

✓ Objetivo: implica que la investigación de mercados busca ser neutral en la recopilación, el análisis y la interpretación de los datos.

✓ Suministre información: busca proporcionar información y no datos para el proceso de la toma de decisiones.

2.- El Proceso de Investigación de Mercados. Concepto

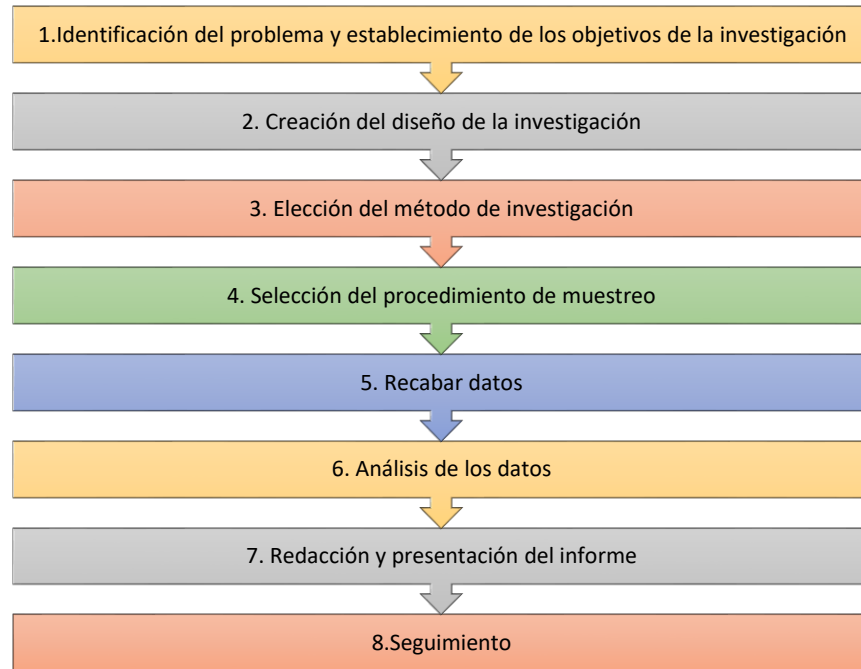
El proyecto formal de investigación de mercados se puede considerar como una serie de pasos llamada **proceso de investigación**⁵. Este proceso consta de ocho⁶ pasos (ver Figura N° 1).

³ Ibidem, pág. 4.(sic).

⁴ KINNEAR, Thomas C., TAYLOR, James R, op. cit., pág. 6.

Para realizar de manera efectiva un proyecto de investigación es esencial prever todos los pasos y reconocer su interdependencia.

Figura N° 1: Proceso de Investigación de Mercados



Para la elaboración de la presente tesina utilizamos como marco teórico este proceso⁷.

⁵ Ibidem, pág. 61

⁶ MCDANIEL, Carl, GATES, Roger, op. cit., pág. 53.

⁷ El proceso del libro incluye una fase de seguimiento que no se desarrollará en el presente trabajo por resultar no procedente.

CAPITULO II

PASO I: IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA Y ESTABLECIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Sumario: 1.- Problemas que surgen y a que se le quiere dar respuesta. 2.- Razón fundamental del Estudio. 3.- Objetivo General. 4.- Objetivos Específicos. 5.- Investigación Exploratoria para comprender el entorno del trabajo.

1.- Problemas que surgen y a que se le quiere dar respuesta

La definición correcta del problema es el primer paso crucial en todo proceso de investigación de mercado. Y su fin es ayudar a desarrollar objetivos que sean claros, concisos y significativos.

Este proceso inicia con el reconocimiento de un problema o una oportunidad de mercado. En nuestro caso la utilizaremos para encontrar y evaluar oportunidades que puedan surgir del presente trabajo.

Observamos que el segmento de los productos sin T.A.C.C presenta posibles necesidades por cubrir en materia de servicios de comida (bares, restaurantes, hoteles) y en comercios (kioscos, drugstore, almacenes, etc.) donde no se consiguen este tipo de productos.

2.- Razón fundamental del Estudio

Consideramos que con un análisis de las características y el comportamiento del comprador de productos sin T.A.C.C, y el ambiente general, se pueden mostrar las bondades del segmento de este tipo de productos y la dificultad por parte de los consumidores para conseguirlos de manera que las pymes descubran en este nicho de mercado una oportunidad insatisfecha y así alentarlos a aprovecharla.

3.- Objetivo General:

Investigar el segmento de productos sin T.A.C.C para evaluar si realmente el segmento está satisfecho y sino cuáles son sus deficiencias para que en base a los resultados las pymes evalúen la posibilidad de mejorar sus negocios de los ya establecidos o de decidirse a realizar emprendimientos para atender este segmento y así se pueda mejorar las situaciones de las personas que padecen celiaquía.

4.- Objetivos Específicos

- ✓ Realizar un análisis del ambiente en general de la enfermedad y de las características del consumidor de productos sin T.A.C.C.
- ✓ Identificar los lugares donde se consiguen productos sin gluten.
- ✓ Determinar qué productos sin T.A.C.C. son los más consumidos actualmente.
- ✓ Determinar si existe dificultad para acceder a alimentos aptos en comercios y en bares o restaurantes.
- ✓ Investigar los alimentos que los celíacos desearían encontrar en comercios y bares o restaurantes.

- ✓ Obtener una frecuencia de visitas de celíacos a bares o restaurantes.

5.- Investigación Exploratoria para comprender el entorno del trabajo

Una vez establecida la motivación para realizar el trabajo fue necesaria la obtención de información para cumplir el primer objetivo que es “Realizar un análisis del ambiente en general de la enfermedad y de las características del consumidor de productos sin T.A.C.C” y de este modo comprender a fondo el problema.

Lo hicimos utilizando como herramienta lo que se conoce como **Investigación Exploratoria**⁸ que es aquella investigación preliminar que se hace para incrementar la comprensión de un concepto, aclarar la naturaleza exacta del problema que se resolverá, o identificar variables importantes que se estudiarán. Nos decidimos por este tipo de investigación por su flexibilidad en cuanto al diseño de la investigación que permite una mayor sensibilidad ante lo inesperado y para poder descubrir información no identificada previamente. La investigación exploratoria puede asumir varias formas: estudios piloto, encuestas de experiencia, análisis de datos secundarios y focus groups.

En este caso utilizamos **fuentes de datos secundarias** que consisten en información que ya se ha recabado y que podría ser pertinente para el problema. Consultamos información en:

- ✓ Internet y libros, que es la forma más rápida y económica de conseguir información.
- ✓ Información provista por organismos oficiales, como la Organización Mundial de Gastroenterología, el Ministerio de Salud de la Nación, INDEC.
- ✓ Asociaciones y fundaciones de celíacos en la Argentina y especialmente en Tucumán, en este caso con la Asociación Celíaca Argentina (A.C.A), Asistencia al Celíaco de la Argentina (ACELA) filial Tucumán y Fundación Asistencia a Celíacos de Tucumán (ACELTUC).
- ✓ Leyes, decretos y resoluciones relacionadas al tema.

⁸ MCDANIEL, Carl, GATES, Roger, op. cit., pág. 48

Y también **fuentes de datos primarios** que son nuevos datos recabados para ayudar a resolver el problema que se está investigando. Decidimos que era conveniente realizar **encuestas de experiencia o con expertos** que son discusiones con personas bien informadas que pueden proporcionar puntos de vista acerca del problema por estar especializadas en el tema.

Las entrevistas se realizaron con la Licenciada en Nutrición Lourdes Sosa⁹ miembro del staff de profesionales de ACELA Tucumán y con una referente de la Fundación ACELTUC, Sandra Brizuela¹⁰.

Las entrevistas contaban con una serie establecida de preguntas del tipo abiertas, metodología pensada para que durante la misma surgieran aspectos no tenidos en cuenta y que pudieran ser relevantes en el estudio.

Se realizaron en un bar para dar un ámbito de informalidad a la conversación y propiciar que las expertas pudieran explayarse cómodamente. Como medio tecnológico se utilizaron grabadores de voz para registrar las mismas y no perder detalle.

En el Apéndice se adjunta la transcripción de las entrevistas.

Las mismas nos contaron acerca de la problemática desde la perspectiva que les dio la experiencia de trabajar con personas con esta condición.

De la conversación con la Lic. Sosa surgió la novedad que quienes necesitan consumir productos sin T.A.C.C. no son solamente los celíacos, sino que el espectro es más grande abarcando también otros dos grupos de personas que no habían sido tenidos en cuenta al iniciar la investigación. También la licenciada nos sugirió organismos de donde recolectar información oficial.

A continuación, un resumen de la información más relevante

⁹ Disponible en Apéndice 1

¹⁰ Disponible en Apéndice 2

CAPITULO III

LA CELIAQUIA

Sumario: 1.- Celiaquía. Concepto. 2.- Causas de la Celiaquía. 3.- Sintomatología. 4.- El Gluten. 5 Epidemiología. 6.- Diagnóstico 7.- Tratamiento. 8.- Logo de Productos Sin T.A.C.C. 9.- Dieta Recomendable. 10.- Contaminación Cruzada. 11.- Comer fuera de casa. 12.- Marco legal. 13.- Conclusiones

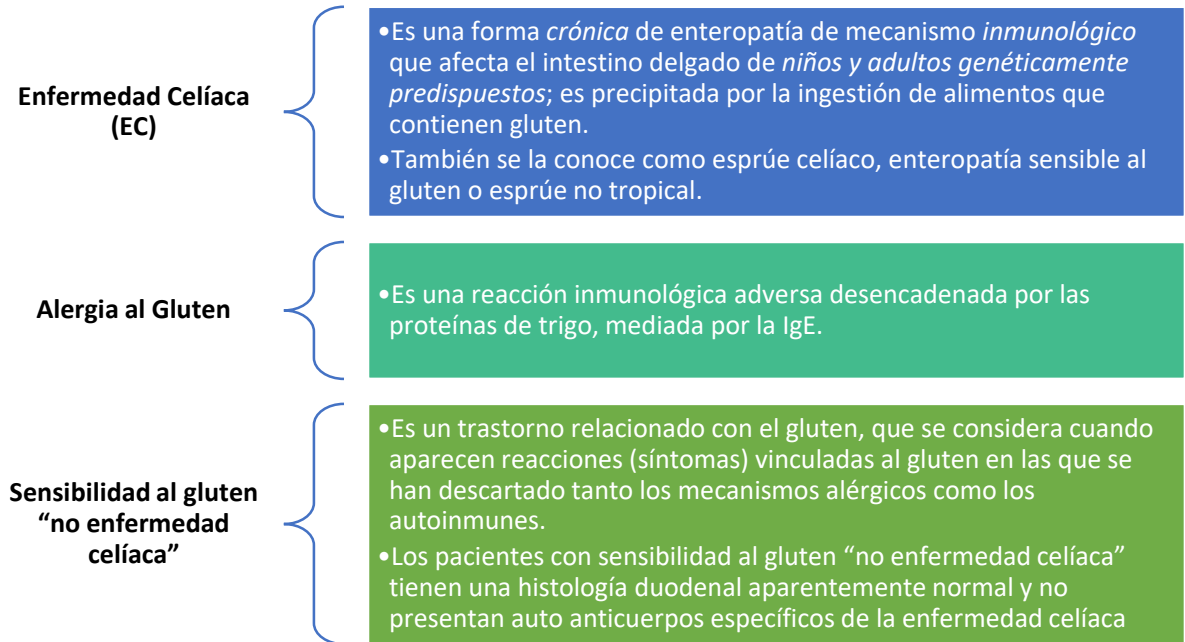
1.- Celiaquía. Concepto

Existen **tres entidades:**

- ✓ los intolerantes al gluten;
- ✓ los alérgicos al gluten;
- ✓ los celíacos.

Estas entidades tienen que ver con las formas de presentación de la enfermedad, con la sintomatología que tienen, con la clínica y con la manera de diagnosticarse, porque el diagnóstico de cada una de ellas es diferente. Pero para los fines del presente trabajo se las considerarán iguales, y solo hablaremos de la celiacía.

Según la Organización Mundial de Gastroenterología las mismas se definen así¹¹:



Como **puntos claves** de las definiciones podemos destacar que estas condiciones en las personas que las presentan son:

✓ **Autoinmune:** es decir que el sistema de defensa de los celíacos reconoce como "extraño" o no perteneciente al organismo, al gluten, y produce anticuerpos o "defensas" contra el mismo. Estos anticuerpos provocan la lesión del intestino con destrucción o atrofia de su mucosa (capa interior del intestino), produciéndose una alteración en la absorción de los alimentos. En algún momento por algún factor y por algún mecanismo, al ser una enfermedad autoinmune, se desencadena una respuesta inflamatoria aun mayor que la que se venía sosteniendo, y hace que se presenten los síntomas que permiten sospechar de la enfermedad.

✓ **Congénita:** se refiere a que la enfermedad está en el código genético de la persona. Existe en ella una codificación genética que determina que la misma será celiaca siempre y cuando haya factores medioambientales que favorezcan la

¹¹ Enfermedad Celíaca, en "Guías Mundiales de la Organización Mundial de Gastroenterología", (Abril de 2012), pág.2.

expresión de esos genes. Son dos genes que condicionan y se llaman HLA- DQ2 y HLA-DQ8.

✓ **Sistémica:** Afecta a todos los órganos y sistemas del cuerpo en mayor o en menor magnitud, lo cual no significa que los enferme a todos. Por lo general siempre hay un órgano o sistema blanco que es el que está afectado.

✓ **Crónica o de por vida:** Una vez diagnosticada, nunca más se puede volver a consumir gluten si se quiere estar sano.

✓ **Es una condición:** Se nace con la condición de ser celiaco. Una persona puede ser celiaco enfermo o celiaco no enfermo. Porque se habla de enfermedad cuando hay distintos síntomas y signos que hacen que una persona esté enferma. Los celíacos consideran que una vez que cumplen la dieta de manera estricta están saludables. porque la afección intestinal se revierte y se revierte la sintomatología que llevo a sospechar que la persona es celíaca.

2.- Causas de la Celiacía

Se desconoce la causa exacta de la enfermedad celíaca.

Es probable que la distribución mundial de alimentos que contienen gluten, los genotipos predisponentes y los factores (ambientales e inmunológicos) implicados en la patogenia de la enfermedad celíaca sean responsables de la aparición generalizada y casi universal de esta enfermedad. La carga de gluten es un factor clave; **no hay enfermedad celíaca sin gluten.**

Aquellas personas con familiares que padezcan la enfermedad están en mayor riesgo de padecerla. Este riesgo es mucho mayor en los familiares de primer grado (hasta 10%) y en menor medida en los familiares de segundo grado¹²

A su vez existen numerosas enfermedades y afecciones que pueden estar asociadas ¹³a la Enfermedad Celíaca:

- ✓ Anemia
- ✓ Diabetes Tipo I

¹² Ibidem, pág. 5.

¹³ Consultas en Internet: www.msal.gob.ar/celíacos, (16/04/2018).

- ✓ Síndrome de Down
- ✓ Intolerancia a la lactosa
- ✓ Aborto espontáneo o infertilidad inexplicable
- ✓ Dermatitis herpetiforme
- ✓ Enfermedad tiroidea
- ✓ Trastornos autoinmunitarios: como la artritis reumatoidea y el lupus eritematoso sistémico
- ✓ Osteoporosis u osteopenia

3.- Sintomatología

Tanto la enfermedad como sus síntomas **pueden aparecer en cualquier etapa de la vida**¹⁴.

Infancia	Adolescencia	Adulto
Vómitos Diarrea Náuseas Anorexia Astenia Distensión abdominal Pelo frágil Hipotrofia muscular Retraso crecimiento Irritabilidad Introversión Anemia Formación de hematomas Defectos esmalte dental Corta estatura	Anemia Dolor abdominal Diarrea Estreñimiento Meteorismo Estomatitis Corta estatura Dermatitis Cefaleas Retraso puberal Menarca tardía	Diarrea Irritabilidad Cambios del comportamiento (apatía, depresión) Disminución del apetito Pérdida de peso Anemia Dermatitis herpetiforme Osteoporosis Fracturas Estreñimiento Abortos Infertilidad Convulsiones Migrañas Ataxia Miocardiopatías

Estos pueden variar significativamente de una persona a otra. Dicha variabilidad es parte de la razón por la cual el diagnóstico con frecuencia se retrasa.

¹⁴ Ibidem

Muchos pacientes con enfermedad celíaca tienen síntomas escasos o que se presentan atípicamente (**celiaquía asintomática**), mientras que una minoría de los pacientes padece de mala absorción (**enfermedad celíaca clásica**).

4.- El Gluten

Es el conjunto de proteínas presentes en el trigo, avena, cebada y centeno (T.A.C.C) y productos derivados de estos cuatro cereales.

“El gluten en realidad no es algo que esté presente en los alimentos, sino que es una red visco elástica que se forma cuando se ponen en contacto proteínas que están presentes en cuatro cereales (Trigo, Avena, Cebada y Centeno) con el agua y mediante el amasado de las mismas se forma el gluten. O sea que el gluten en la naturaleza no existe. Se forma a través de un proceso tecnológico de contacto de proteínas con agua y amasado.”¹⁵ Confiere a la masa las propiedades de horneado deseadas. Se lo utiliza ampliamente como un ingrediente en la elaboración de alimentos.

5.- Epidemiología

La enfermedad celíaca es común en todo el mundo y es considerada la enfermedad intestinal crónica más frecuente.

La prevalencia de enfermedad celíaca (el número de casos presentes en una población en un momento dado) es **1% a nivel mundial**, pero se han demostrado grandes variaciones entre los países.¹⁶

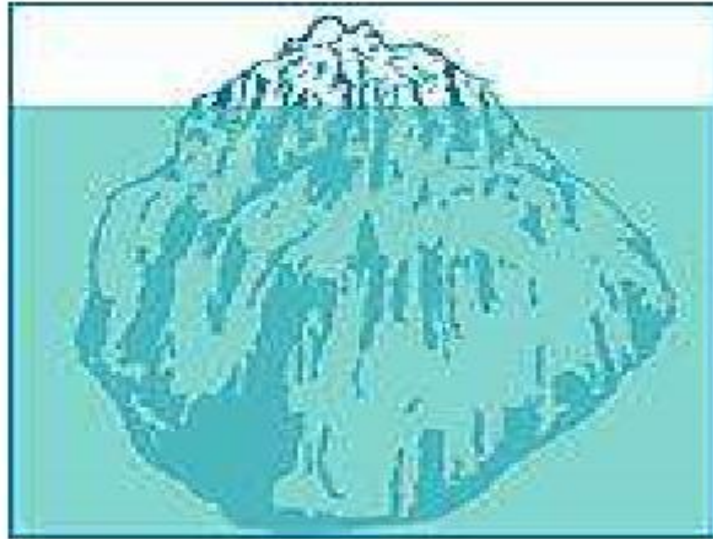
Los expertos concuerdan con que la epidemiología de la EC se asemeja a la imagen de un témpano¹⁷ (ver Figura N° 2).

¹⁵ Extraído de la entrevista con la Lic. Lourdes Sosa, Apéndice 1 (sic).

¹⁶ Enfermedad Celiaca, en “Guías Mundiales de la Organización Mundial de Gastroenterología”, (Abril de 2012), pág.5.

¹⁷ Ibidem

Figura N° 2: El témpano celíaco.



- ✓ La prevalencia aquí se refleja en el tamaño total del iceberg.
- ✓ El área por debajo de la línea de flotación representa el número total de casos no diagnosticados en una población dada y en un punto temporal en particular.
- ✓ El área por encima de la línea de flotación (la punta del iceberg) representa el número de casos diagnosticados por la clínica.

Por lo tanto son mucho más los casos no diagnosticados (por debajo de la línea de flotación) que los casos diagnosticados (por encima de la línea de flotación).

Se piensa que la **proporción de casos de enfermedad Celíaca diagnosticados y no diagnosticados** varía mucho de un país a otro¹⁸ (1: 2 en Finlandia, **1: 20 en Argentina** y Estados Unidos). Esto sugiere que la mayoría de los casos de enfermedad celíaca pasarían sin ser detectados si no se hacen pesquisas activas en la población.

Según el Ministerio de Salud de la Nación, a pesar de que aún no hay registro de casos, estudios preliminares en Argentina indican una prevalencia de

¹⁸ Ibidem

aproximadamente 1: 200. Sin embargo actualmente se calcula que **1 de cada 100 personas es celíaca**.¹⁹

La relación mujer hombre es de 2: 1²⁰.

6.- Diagnóstico

La enfermedad puede presentarse en **cualquier momento de la vida** desde la lactancia hasta la adultez avanzada.

El diagnóstico se realiza a través del dosaje de anticuerpos específicos en sangre (análisis serológicos). Estos son los primeros que el paciente se hace, que son los anticuerpos anti gliadina, anti endomisio y anti trasglutaminasa, que pueden dar positivo o negativo.

Luego de ellos se hace una endoscopia con toma de biopsia intestinal, que será con el informe del anatómopatólogo la que determina el diagnóstico definitivo de la enfermedad celíaca.

Patrón oro del diagnóstico de la enfermedad celíaca:

Biopsia intestinal positiva + Serología positiva

La detección temprana y el tratamiento oportuno revisten fundamental importancia para evitar complicaciones secundarias de esta patología.

Es de mencionar que las **obras sociales**²¹ deben brindar cobertura asistencial a las personas con celiaquía, que comprende:

La detección, el diagnóstico, el seguimiento y el tratamiento de la misma

En el tratamiento de la enfermedad se incluye las harinas, premezclas o alimentos certificados, aunque esta cobertura debe ser determinada por la autoridad de aplicación (según requerimientos nutricionales y actualizando su monto

¹⁹ Consultas en Internet: www.msal.gob.ar/celiacos, (16/04/2018).

²⁰ Enfermedad Celíaca, en “Guías Mundiales de la Organización Mundial de Gastroenterología”, (Abril de 2012), pág.5.

²¹ Art 9º, Ley Celíaca Argentina, N° 26.588. Modificación Ley N° 27.196 (b.o. 18/11/2015)

periódicamente). Pero, en definitiva, las obras sociales deben proveer de algún modo a las personas diagnosticadas.

Desde el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación se provee ayuda (mediante la forma de un bolsón) a personas celiacas, que debido a su situación de vulnerabilidad social y económica ameriten la asistencia del Estado. Esta ayuda alimentaria se tramita en el Municipio de cada localidad.

7.- Tratamiento

Hasta el presente **no existe terapia farmacológica** para tratar la enfermedad. Una vez diagnosticada, la sintomatología revierte con una **dieta estricta de alimentos libres de gluten**, que deberá mantenerse por el resto de sus vidas.

Con una dieta correcta, segura y permanente, el celíaco, puede alcanzar los niveles nutricionales que había perdido y lograr con ello su total desarrollo físico y neurológico.

Como dijimos el gluten se encuentra presente en los cereales de trigo, avena, cebada y centeno (T.A.C.C) y sus derivados, por lo que las personas celiacas deben evitar estos cereales y todos aquellos productos elaborados en base a ellos, como son:

- ✓ Harinas de Trigo, Avena, Cebada y Centeno, y todos sus derivados.
- ✓ Alimentos industrializados que puedan tener gluten en su composición, ya sea como espesante, estabilizante, etc.
- ✓ Medicamentos que puedan contener gluten como excipiente (se debe consultar a un médico)

Según lo dispuesto en el Art 5° de la ley 26.588²² **“El Ministerio de Salud debe llevar un registro de los productos alimenticios y de los medicamentos que se comercialicen en el país y que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3° de la presente ley, que actualizará en forma bimestral y publicará una vez al año, por los medios que determine la autoridad de aplicación.”**

²²Art 5°, Ley Celíaca Argentina, N° 26.588 (t.o. 2009), (sic)

El Ministerio de Salud de la Nación a través de la ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica), publica un listado de alimentos de consumo humano que han sido analizados y se consideran aptos para celíacos²³. Esta nómina se actualiza bimestralmente, sin embargo, si existen bajas de los mismos, estas serán publicadas en las respectivas fechas en la página Web.

8.- Logo de Productos Sin T.A.C.C

El Art 4^{o24} de la Ley Celiaca dispone **“Los productos alimenticios y los medicamentos que se comercialicen en el país, y que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3° de la presente ley, para ser considerados libres de gluten, deben llevar impresos en sus envases o envoltorios y en sus rótulos y prospectos respectivamente, de modo claramente visible, la leyenda “Libre de gluten” y el símbolo que establezca la autoridad de aplicación. (...). Los medicamentos que empleen ingredientes que contengan gluten deben incluir en forma claramente visible la leyenda: “Este medicamento contiene gluten”.**

A su vez mediante la Resolución Conjunta 201/2011 y 649/2011 de la SPReI (Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos) y de SAGyP (Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca) se reglamentó lo anterior estableciendo lo siguiente:

“Artículo 1° — Incorpórese el Artículo 1383 bis al CAA el cual quedará redactado de la siguiente manera: **“Artículo 1383 bis: Los productos alimenticios ‘Libres de Gluten’ que se comercialicen en el país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el símbolo que figura a continuación y que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda “Sin T.A.C.C.” en la barra admitiendo dos variantes:**

²³ En el Anexo 3 se brinda información acerca de los pasos a seguir para inscribir un producto como libre de gluten.

²⁴ Art 4°, Ley Celíaca Argentina, N° 26.588. Modificación Ley N° 27.196 (b.o. 18/11/2015)

a) A color: círculo con una barra cruzada rojos (pantone - RGB255-0-0) sobre tres espigas dibujadas en negro con granos amarillos (pantone - RGB255-255) en un fondo blanco y la leyenda “Sin T.A.C.C.”.

b) En blanco y negro: círculo y barra cruzada negros sobre tres espigas dibujadas en negro con granos blancos en un fondo blanco y la leyenda “Sin T.A.C.C.”²⁵ (Ver Figura N° 3.).

Figura N° 3: Logo Oficial



A su vez es de **uso facultativo y de manera conjunta con el logo oficial y obligatorio**, el símbolo propuesto por la Asociación Celíaca Argentina o el solicitado por ACELA. (Ver Figura N° 4.).

²⁵ Art 1°, Resolución Conjunta 201/2011 y 649/2011, SPReI y SAGyP (b.o. 06/10/2011)

Figura N° 4: Logos de Asociaciones de Celiacos



ACELA



ACA

9.-Dieta Recomendable

Con respecto a la alimentación, la premisa es una dieta libre de gluten que debe ir acompañada de una alimentación saludable.

Básicamente: una alimentación saludable libre de gluten o sin TACC

Una alimentación saludable debe ser variada, equilibrada y completa de tal manera que se cubran las necesidades de carbohidratos, grasas, proteínas, fibras, vitaminas y minerales y también el agua.

Debe incluir alimentos de todos los grupos, que clasificaremos de la siguiente manera:

✓ **Cereales:** dentro de este grupo pueden incluirse arroz, maíz, harina de mandioca, de papa, de soja y sus derivados, como así también premezclas elaboradas con harinas permitidas.

✓ **Verduras y frutas:** incluye todos los vegetales y frutas en su estado natural y aquellas envasadas que se encuentren dentro del listado de alimentos para celiacos. Es importante consumir frutas y verduras de todo tipo y color.

✓ **Leche, yogurt y quesos:** deberán seleccionarse aquellos incluidos en el listado de alimentos aptos para celiacos.

✓ **Carnes y huevos:** incluye todas las carnes (de vaca, ave, cerdo, cordero, conejo, pescados, mariscos, vísceras, liebre, cabra, vizcacha, peludo, etc.) y

huevos. Con respecto a los **fiambres y embutidos**, se recomienda consumir con moderación y sólo aquellos incluidos en el listado de alimentos.

✓ **Aceites y grasas:** aceites, manteca, crema de leche, de estos últimos deberán elegirse las marcas permitidas en el listado de alimentos aptos. Se recomienda el consumo de maníes, almendras, nueces y semillas, para estos casos se recomienda elegir aquellas con cáscara y/o envasadas para evitar la contaminación cruzada con alimentos que contengan gluten.

✓ **Azúcar y dulces:** incluye azúcares simples y refinados como azúcar, dulces, miel, golosinas, amasados de pastelería, galletitas y bebidas azucaradas, en todos los casos se recomienda consumirlos en pequeñas cantidades para evitar el sobrepeso y las caries, asimismo en el caso de las personas celiacas, deberá tenerse especial cuidado en la elección de los mismos. Solo podrán incorporarse aquellos alimentos dulces que no contengan gluten y se encuentren en el listado de alimentos aptos para celíacos.

✓ **Agua:** Es fundamental el consumo de aproximadamente 2 litros de agua potable a lo largo del día.



10.-Contaminación Cruzada

Es el hecho de que **un alimento que normalmente no contiene gluten se contamine** por estar en contacto con otros alimentos que contengan gluten o bien por utilizar para manipularlos los mismos utensilios para unos y otros sin higienizarlos correctamente previo al contacto. Por ejemplo, un tomate que se corta en una tabla donde antes se cortó un pan.

El **Art. 3º** de la Ley 26.588 dice “**La autoridad de aplicación debe determinar la cantidad de gluten de trigo, de avena, de cebada o de centeno**

(T.A.C.C) que contengan por unidad de medida los productos alimenticios y los medicamentos para ser clasificados libre de gluten o con contenido de gluten (...)²⁶

En Argentina, el Ministerio de Salud de la Nación estableció que los alimentos y medicamentos deben **tener hasta 10 partes por millón (ppm)** para ser considerados libres de gluten. En otras partes del mundo este número asciende a 20 ppm.

Por lo tanto, la contaminación de los alimentos se mide en 10 ppm (10 miligramos por kilogramo)²⁷, que es menos que una miga de pan.

Con esto ya se considera que el alimento está contaminado con gluten.

Evitar esta contaminación cruzada es TAN IMPORTANTE como elegir para consumo aquellos alimentos que no contengan gluten, para esto es necesario seguir algunos consejos.

✓ Las preparaciones sin gluten deben prepararse y cocinarse antes que las demás.

✓ Los alimentos sin gluten deben guardarse separados de aquellos que lo contienen. Lo ideal es destinar un lugar de la cocina exclusivamente para ellos.

✓ Utilizar utensilios (tablas, cuchillos, tenedores, etc.) que estén perfectamente limpios para manipular alimentos sin gluten.

✓ En algunos casos se aconseja tener ciertos recipientes exclusivos para cocinar sin gluten, esto se debe a que por su forma es dificultoso limpiarlos correctamente y se corre el riesgo de que queden vestigios de gluten. (colador, espumadera, palo de amasar y fundamentalmente la tostadora).

✓ Nunca utilizar el aceite o el agua utilizados para cocinar previamente alimentos con gluten.

²⁶ Art 3º, Ley Celíaca Argentina, N° 26.588. Modificación Ley N° 27.196 (b.o. 18/11/2015)

²⁷ El Código Alimentario Argentino en el Art 1383 define lo que es un alimento libre de gluten y allí establece este valor, determinado por el Ministerio de Salud.

✓ Si se cocinan en el horno al mismo tiempo una preparación apta para celíacos y otra que pueda contener gluten, deberán cocinarlos en diferentes recipientes.

✓ Los condimentos pueden contener gluten ya que es utilizado como acelerador del secado, por esto es recomendable cultivar hierbas frescas, elegir pimienta en grano, azafrán en hebras o bien elegir aquellos que estén detallados en el listado de alimentos aptos.

11.- Comer fuera de casa

Muchas veces los celíacos encuentran dificultades para encontrar una alimentación saludable fuera del hogar, generalmente debido al desconocimiento sobre la enfermedad, aquí algunos consejos y sugerencias para tener en cuenta cada vez que daban comer fuera de casa.²⁸

Siempre es conveniente advertir sobre la enfermedad en el lugar donde se coma, como así también sobre aquellos alimentos que no pueden consumirse, al mozo, a los directores del colegio, a los maestros, a los organizadores de eventos.

✓ **En Restaurantes:** en la actualidad hay algunos restaurantes que ofrecen platos elaborados de acuerdo a una dieta libre de gluten para celíacos, pero en el caso de que no cuenten con ellos, podrán optarse por algún menú con alimentos naturalmente libres de gluten, y asegurarse que no contengan agregados de salsas, aderezos o algún producto que pueda tener gluten en su composición.

✓ **En la Escuela:** Es fundamental que si el niño debe realizar alguna de las comidas en la institución, puedan proveerle alimentos sin gluten; para esto la Dirección, los maestros y quienes estén a cargo de la cocina deben estar advertidos de la presencia de un alumno celíaco que por lo tanto requiere de una dieta especial y cuáles son los cuidados que deben tenerse en la elaboración de las comidas. Es recomendable adaptar, en la medida de lo posible la comida de dieta del celíaco a la que reciben el resto de los alumnos. Es muy importante que las comidas sean compartidas no separar al niño celíaco.

²⁸ Consultas en Internet: www.msal.gob.ar/celiacos, (16/04/2018).

✓ **En eventos sociales:** Es conveniente hablar por anticipado con quienes están en la organización para informarles que asistirá una persona celíaca, que alimentos no puede consumir e incluso proponer algunas alternativas sin gluten para el menú. Si la empresa que realiza el catering o la persona que se encarga de elaborar el menú para los cumpleaños, casamientos, y otros eventos, tiene esta información con anterioridad es probable que puedan ofrecer mayor cantidad de propuestas.

✓ **En viajes:** si está organizando un viaje tanto dentro del país como en el exterior, es conveniente contactarse previamente con las asociaciones para celíacos, del lugar para solicitar información sobre, restaurantes, puntos de ventas de alimentos sin gluten, listados de alimentos aptos del país. Por otra parte, algunas empresas aéreas sirven menús sin gluten durante los vuelos, para esto es importante avisar a la empresa en el momento de adquirir el pasaje y aun así al momento de recibir la comida asegurarse de que efectivamente esta sea apta para celíacos.

Le preguntamos a la Lic. Sosa **si recomendaría que los celíacos consumieran alimentos en bares y restaurants y ella nos respondió:**

“Con respecto a esto, la ley dice que hay una obligatoriedad de los bares, restaurants, kioscos a expender alimentos para celíacos, es decir que tengan un menú para celíacos. El problema es que no hay, desde el punto de vista del gobierno (falta reglamentar) un organismo de control, que fiscalice que estos lugares cumplan con el menú apto para celíacos.

Lo único que tenemos actualmente en nuestra provincia, es que a todos los manipuladores de alimentos, bromatología los obliga a hacer un curso, donde se les imparte algunas prácticas de manufacturas con respecto a la enfermedad celiaca.

Pero al no existir el organismo de control, los celíacos si bien salen o concurren a bares o restaurants, lo hacen a lugares basándose en la confianza de recomendaciones de otros celíacos²⁹ o por la propia experiencia de haber concurrido antes y que no les paso nada, pero esta situación es muy difícil de manejar.

²⁹ En el Anexo 4 se encuentra disponible un listado elaborado y proporcionado por la Fundación ACELTUC de Bares y Restaurants en Tucumán que ofrecen menús sin gluten, que comparten entre sus miembros.

Por lo tanto, en cuanto a recomendar o no, mi respuesta es que siempre habrá riesgo porque no hay nadie que garantice que se cumplen los cuidados que se deben tener para evitar la contaminación”³⁰

12.- Marco legal

En materia legislativa sobre celiaquía, nuestro país tiene un gran avance: existe la **Ley Celíaca**, sancionada y promulgada en el 2009, la **ley N° 26.588**³¹. En el año 2015, tuvo una modificación bajo la **ley N° 27.196**³².

En su art 1° establece “**Declárese de interés nacional la acción médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, su difusión y el acceso a los alimentos y medicamentos libres de gluten**”³³, lo que hace de la Celiaquía una enfermedad de interés nacional.

Ambas leyes fundamentalmente junto a otros decretos y resoluciones que vienen a reglamentar aspectos dispuestos en la ley, constituyen básicamente el marco legal de la enfermedad celiaca.

Como artículos importantes de la ley celiaca, además de los ya mencionados a lo largo del trabajo, aquí mencionaremos el artículo 4° bis, y los artículos 13° y 14°.

Por guardar estrecha relación con el tema de este trabajo de investigación, destacamos el “**Artículo 4° bis: Las instituciones y establecimientos que se enumeran a continuación deben ofrecer al menos una opción de alimentos o un menú libre de gluten (sin T.A.C.C)** que cumpla con las condiciones de manufactura y los requerimientos nutricionales por porción, que certifique la autoridad de aplicación:

a) Los lugares destinados a personas en situación de privación de la libertad;

³⁰ Extraído de la entrevista con la Lic. Lourdes Sosa, Apéndice 1 (sic).

³¹ Disponible en Anexo 1

³² Disponible en Anexo 2

³³ Art 1°, Ley Celíaca Argentina, N° 26.588. Modificación Ley N° 27.196 (b.o.

- b) Establecimientos sanitarios con internación pertenecientes al sector público, privado y de la seguridad social;
- c) Los lugares de residencia y/o convivencia temporal o permanente que ofrezcan alimentos;
- d) Los comedores y kioscos de instituciones de enseñanza;
- e) Las empresas de transporte aéreo, terrestre y acuático que ofrezcan servicio de alimentos a bordo;
- f) **Los restaurantes y bares;**
- g) Los kioscos y concesionarios de alimentos de las terminales y los paradores de transporte;
- h) Los locales de comida rápida;
- i) Los que determine la autoridad de aplicación en coordinación con las jurisdicciones de conformidad con la disponibilidad de los ya establecidos en el presente artículo.”³⁴

Estas instituciones deben ofrecer, por ley, al menos una opción de alimentos sin Tacc.

En el **Art. 13°** se establecen lo que se consideran **infracciones a la Ley Celiaca**: “Serán consideradas infracciones a la presente ley las siguientes conductas:

- a) La impresión de las leyendas “Libre de gluten” o “Este medicamento contiene gluten” en envases o envoltorios de productos alimenticios y de medicamentos que no cumplan con lo previsto en el artículo 3° de la presente ley;
- b) El incumplimiento de las buenas prácticas de manufacturas que se establezcan para la elaboración y el control de los productos alimenticios y de los medicamentos que se comercialicen en el país y que cumplan con lo dispuesto en el artículo 3°;
- c) Cualquier forma de difusión, publicidad o promoción como “Libre de gluten”, de productos alimenticios y de medicamentos que no cumplan con lo dispuesto en el artículo 3°;

³⁴ Art 4° bis, Ibidem, (sic).

f) La falta de oferta de opciones de alimentos o menús libres de gluten de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4° bis;

g) Las acciones u omisiones a cualquiera de las obligaciones establecidas, cometidas en infracción a la presente ley y sus reglamentaciones que no estén mencionadas en los incisos anteriores.”³⁵

Asimismo en el **Art. 14°** las **sanciones**³⁶ que se imponen a los infractores que van desde el apercibimiento, pasando por multas, suspensión y hasta la clausura del establecimiento.

A pesar de esto, ante el incumplimiento de la ley falta un organismo de control donde realizar las denuncias o que verifique el cumplimiento de la ley, por lo que muchas veces la ley no se cumple.

Es de mencionar que también existe, desde el año 2007, el **Programa Nacional de Detección y Control de la Enfermedad Celiaca**³⁷, creado con el objetivo de contribuir a la detección temprana de la enfermedad celiaca y al fortalecimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos, especialmente en lo referente a los alimentos libres de gluten³⁸.

La provincia de Tucumán adhirió al mismo mediante **Ley N° 8.070**³⁹ en el año 2008. Como aspecto a destacar de la misma, referido al tema que nos compete, lo establecido en el **art 4° inciso e** “Reglamentar la **venta de alimentos para celíacos** en los supermercados, hipermercados, centros de compras, disponiendo su **exhibición y conservación en estantes o góndolas específicas**. Los establecimientos de venta de alimentos al público como autoservicios, bufetes, drugtores, kioscos o **bares** y estaciones de servicio con servicompras, **deberán contar con un stock mínimo** de provisión de productos aptos para enfermos celíacos y exhibirlos en forma diferenciada del resto de los artículos en venta...”⁴⁰

³⁵ Art 13°, Ibidem, (sic).

³⁶ Art 14°, Ibidem.

³⁷ Resolución, N° 1560, Ministerio de Salud de la Nación, (b.o. 27/11 /2007).

³⁸ Disponible en Anexo 5.

³⁹ Disponible en Anexo 6.

⁴⁰ Art 4°, inc. e), Ley de Adhesión al Programa Nacional de Detección y Control de la Enfermedad Celiaca de la provincia de Tucumán, N° 8.070, (t.o 2008).

13.- Conclusiones

De esta manera obtuvimos un panorama general de la enfermedad y su importancia en el país y el mundo, diagnóstico, la importancia de llevar una dieta libre de T.A.C.C. como única medida para su tratamiento y calidad de vida de las personas con esta condición. El marco legal y los programas de ayuda a estas personas.

A partir de esto es que decidimos emprender una **segunda etapa** para la consecución de los objetivos propuestos, decidiendo que era necesario llevar a cabo una investigación más específica utilizando para ello como herramienta la realización de una **encuesta** para obtener de fuente primaria información acerca de la problemática que es para un celíaco conseguir sus alimentos aptos, única manera de llevar una vida saludable.

CAPITULO IV

LA ENCUESTA

Sumario: 1.- Objetivos de la Encuesta. 2.- Paso II: Creación del Diseño de la Investigación. 3.- Variables a estudiar. 4.- Paso III: Elección del Método de Investigación. 5.- El Cuestionario. 6- Paso IV: Selección del Procedimiento de Muestreo. 7.- Paso V: Recolección de los Datos.

1.- Objetivos de la Encuesta

Nos concentramos en los siguientes objetivos para la realización de la misma:

- ✓ Identificar los lugares donde se consiguen productos sin gluten.
- ✓ Determinar qué productos sin T.A.C.C. son los más consumidos actualmente.
- ✓ Determinar si existe dificultad para acceder a alimentos aptos en comercios y en bares o restaurantes.
- ✓ Investigar los alimentos que los celíacos desearían encontrar en comercios y bares o restaurantes.
- ✓ Obtener una frecuencia de visitas de celíacos a bares o restaurantes.

2.- Paso II: Creación del Diseño de la Investigación

Para la presente tesina se analizó el marco teórico sobre el Proceso de Investigación de Mercados y aspectos relacionados a los consumidores de productos sin T.A.C.C, a través de una investigación exploratoria.

En base a los resultados obtenidos de la misma y en sintonía con el objetivo general, nos enfocamos en los demás objetivos, realizando un trabajo de investigación más específico sobre una muestra de consumidores de productos sin T.A.C.C para finalmente obtener conclusiones.

La unidad de análisis es el consumidor de productos sin T.A.C.C.

El **diseño de investigación**⁴¹, es decir es el plan a seguir para satisfacer los objetivos y que guiara la recolección y análisis de los datos, que determinamos como apropiado se trata de realizar un estudio de carácter descriptivo y de sección transversal.



⁴¹ MCDANIEL, Carl, GATES, Roger, *op. cit.*, pág. 54.

Descriptivo⁴² porque se realiza para responder las preguntas de quién, qué, cuándo, dónde y cómo se consumen los productos sin T.A.C.C a partir de preguntas a consumidores de dichos productos acerca de su comportamiento.

El diseño de **Sección Transversal** fue el apropiado dado que se pretendía analizar el nivel de diversas variables en un momento dado, en un punto del tiempo.

La elección de este diseño se realizó teniendo en cuenta principalmente los factores:

- ✓ Calidad de la información necesaria para responder al problema de investigación;

- ✓ Costos;

- ✓ Restricciones de tiempo

Se pretende obtener la información más exacta posible adecuada al marco de una tesina, dado un presupuesto y tiempo limitados.

3.- Variables a estudiar

Las variables que deseamos estudiar son las siguientes:

- ✓ Disponibilidad de alimentos aptos.

- ✓ Productos más consumidos.

- ✓ Productos deseados.

- ✓ Lugares donde se pueden conseguir los productos que se consumen.

- ✓ Frecuencia de consumo en bares o restaurantes.

4.- Paso III: Elección del Método de Investigación

Como técnica para la recopilación de datos seleccionamos la **investigación por encuesta**⁴³ que implica el uso de un cuestionario para recopilar hechos, opiniones y actitudes.

⁴² Ibidem

⁴³ Ibidem, pág. 119.

Existen diferentes tipos de encuestas por ejemplo entrevistas personales, telefónicas, por correo, cuestionarios autoadministrados, etc. Cada una de ellas con sus ventajas y desventajas.

Para nuestra situación juzgamos adecuado utilizar **cuestionarios autoadministrados**⁴⁴ donde es el mismo encuestado quien llena el cuestionario. Dado que se trata de preguntas estructuradas, con instrucciones simples que el encuestado puede responder con facilidad, se decidió que se podía eliminar el papel del entrevistador. Solo se tuvo la precaución que la persona encargada de contactar con el encuestado, al momento de entregar el cuestionario informaba que ante cualquier duda en el llenado del mismo podía preguntar para aclarar su significado.

Se eligió esta técnica por:

✓ Precisión muestral: por su propia naturaleza el proyecto requiere un alto nivel de precisión muestral por eso la persona encargada de entregar el cuestionario debe verificar que el encuestado pertenezca a la muestra

✓ Presupuesto: No se disponía de mucho presupuesto. Somos dos personas y nos costó realizar las encuestas por los gastos de impresión y de movilización. No se disponía de dinero para entrevistadores.

✓ Extensión del cuestionario: se refiere a la cantidad de tiempo que requiere el participante promedio para completar la encuesta. Tratamos de realizar una encuesta breve y que se pueda responder en 10 o 15 minutos, pues las personas a veces no disponen de mucho tiempo para responder una encuesta.

Deseábamos principalmente resultados de calidad y en cantidad al costo más bajo posible.

5.- El Cuestionario

La investigación por encuestas se apoya por definición en el uso de un cuestionario. Un **cuestionario**⁴⁵ es un conjunto de preguntas para generar la información necesaria para lograr los objetivos del proyecto de investigación.

⁴⁴ Ibidem, pág. 128.

⁴⁵ Ibidem, pág. 271

Para el diseño del formulario para recolectar la información (disponible en Apéndice 3) se trabajó a partir del marco teórico y los objetivos planteados.

También se tuvo en cuenta que el método de recolección de datos establecido es el cuestionario autoadministrado que se aplicaría en un lugar público (de venta de productos sin T.A.C.C u otro), por lo que se consideró que sea explícito y corto, con pocos **patrones de saltos**⁴⁶ (secuencia en la que se hacen las preguntas, basadas en las respuestas del encuestado), porque no estará presente un entrevistador para guiar al encuestado por la encuesta.

Como **formato de respuesta**⁴⁷ de las preguntas utilizamos:

✓ **Preguntas Cerradas:** En las que solo debían marcar con una cruz la respuesta deseada de una lista de opciones planteada. Se plantearon preguntas **dicotómicas** (preguntas 1, 2, 3,5, 7 y 9) y también preguntas de **opción múltiple** donde le pedíamos al entrevistado seleccionar una alternativa que exprese de manera correcta su opinión (pregunta 11) o en algunos casos que identifique todas las alternativas posibles (preguntas 4,6 y8).

✓ **Preguntas Abiertas:** Sola una, al final del cuestionario, en donde el entrevistado podía sugerir opiniones sobre el tema (pregunta 12).

✓ **Preguntas de Escala:** Solo una pregunta, en la que las opciones de respuesta están diseñadas para recoger la intensidad del sentimiento (pregunta 10).

Procuramos que la **redacción de las preguntas** sea clara, con un lenguaje razonable, y evitando terminología ambigua, siempre teniendo en cuenta al público al cual nos dirigíamos.

En cuanto a la **distribución de las preguntas** en el cuestionario ubicamos cuatro preguntas de selección al inicio del cuestionario como filtro para identificar a los encuestados adecuados. Continuamos con preguntas sencillas y fáciles de entender, para luego seguir con preguntas más difíciles. Decidimos concluir con la pregunta abierta para que el entrevistado tuviera la posibilidad de expresar su opinión

⁴⁶ Ibidem, pág. 274

⁴⁷ En el Apéndice 4 se adjunta una definición del formulario, pregunta por pregunta.

o explayarse para captar así información que pudiera ser importante y que no hubiera sido tenida en cuenta.

Es de destacar que, como se trata de un cuestionario autoadministrado, se tomó la precaución de colocar las instrucciones en mayúsculas para que el encuestado pudiera distinguir entre la pregunta propiamente dicha y la instrucción.

También se incluyó, como es recomendable, una adecuada introducción para captar la atención y disposición del encuestado, y un cierre para agradecer la colaboración.

No se realizó prueba piloto por cuestiones de tiempo, y también porque en una evaluación crítica del mismo consideramos que el cuestionario cumplía con los objetivos propuestos.

6.- Paso IV: Selección del Procedimiento de Muestreo

Población

La **población o población de interés**⁴⁸ es el grupo entero de personas sobre las que debemos obtener información.

El presente estudio se realizó con el fin de estudiar todas las personas mayores de 18 años que consumen productos sin T.A.C.C y son celíacas en San Miguel de Tucumán en el primer semestre del año 2018.

Lamentablemente no se cuenta con una base de datos o registro oficial de Celíacos ni a nivel nacional ni a nivel provincial.

Como se mencionó, según información provista por el Ministerio de Salud de la Nación Argentina, a pesar de que aún no hay registro de casos, estudios preliminares en nuestro país indican una prevalencia de aproximadamente 1: 200. Aunque actualmente se calcula que 1 de cada 100 personas es celíaca.

Además, según información del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC)⁴⁹ la población estimada para la República Argentina para el año

⁴⁸ MCDANIEL, Carl, GATES, Roger, *op. cit.*, pág. 309

⁴⁹ Consultas en Internet: www.indec.gob.ar, (20/04/2018).

2018 es de 44.494.502 personas (Ver Cuadro N° 1) y para Tucumán es de 1.654.388 personas (Ver Cuadro N° 2) como se puede ver en los cuadros.

Cuadro N° 1

Población estimada al 1 de julio según año calendario por sexo. Total del país. Años 2010-2020			
Año	Ambos sexos	Varones	Mujeres
2010	40,788,453	19,940,704	20,847,749
2011	41,261,490	20,180,791	21,080,699
2012	41,733,271	20,420,391	21,312,880
2013	42,202,935	20,659,037	21,543,898
2014	42,669,500	20,896,203	21,773,297
2015	43,131,966	21,131,346	22,000,620
2016	43,590,368	21,364,470	22,225,898
2017	44,044,811	21,595,623	22,449,188
2018	44,494,502	21,824,372	22,670,130
2019	44,938,712	22,050,332	22,888,380
2020	45,376,763	22,273,132	23,103,631

Fuente: INDEC. Proyecciones elaboradas en base al Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2010.

Cuadro N° 2

Población estimada al 1 de julio según año calendario por sexo. Provincia de Tucumán. Años 2010-2020			
Año	Ambos sexos	Varones	Mujeres
2010	1,489,225	733,744	755,481
2011	1,509,932	744,127	765,805
2012	1,530,689	754,541	776,148
2013	1,551,460	764,968	786,492
2014	1,572,205	775,385	796,820
2015	1,592,878	785,767	807,111
2016	1,613,476	796,112	817,364
2017	1,633,992	806,416	827,576
2018	1,654,388	816,658	837,730
2019	1,674,622	826,817	847,805
2020	1,694,656	836,871	857,785

Fuente: INDEC. Proyecciones elaboradas en base al Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2010.

Utilizando estos datos, realizamos una estimación del total de Celiacos en la población (Ver Cuadro N° 3). Esto nos permite darnos una idea de la población de interés aunque no se disponga de una base de datos. Además, es de destacar, que estos números solo consideran Celiacos, sin tener en cuenta las otras entidades (intolerantes al gluten y alérgicos) de los cuales no se posee información.

Cuadro N° 3

Lugar	Población	Prevalencia de Celiacos	Total de Celiacos
Argentina	44.494.502	0,01	444.945,02
Tucumán	1.654.388	0,01	16.543,88

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INDEC y del Ministerio de Salud de la Nación.

Muestra

Se trata de una **muestra no probabilística de tipo intencional**, debido a los objetivos del estudio, los recursos financieros disponibles, las limitaciones de tiempo y la naturaleza del problema bajo investigación.

En la elección de la misma se consideraron las personas celiacas o que no eran celiacas pero que tenían un familiar o conocido directo que fuese celiaco, mayores de 18 años y que vivieran en San Miguel de Tucumán en el primer semestre del año 2018.

Debido a que no teníamos un **marco muestral** completo porque no existe, tuvimos que realizar otro procedimiento para recabar la información. Se trata del método de muestreo no probabilístico **Bola de Nieve**⁵⁰ que son aquellas en las que encuestados adicionales se seleccionan con base en referencias de los encuestados iniciales.

Por acuerdo general se puso límites al número de encuestados obtenidos por referencia para cuidar no sesgar la muestra en este sentido, porque los individuos cuyos nombres fueron obtenidos de los muestreados en las fases iniciales son

⁵⁰ MCDANIEL, Carl, GATES, Roger, *op. cit.*, pág. 326

probablemente muy similares a los inicialmente muestreados. Los encuestados se contactaron en lugares de ventas de productos sin T.A.C.C y a los mismos se les pidió una referencia de otro celiaco, para contactar con el mismo. Se buscó que la mayor parte de encuestados no sean por referencia, sino por contacto directo.

El tamaño de la muestra se estableció en 60 personas por considerarlo un tamaño adecuado, pero solo se realizaron 50 encuestas.

7.- Paso V: Recolección de los Datos

Como se mencionó, el procedimiento utilizado para el relevamiento de la información fue la encuesta, que se sirvió del cuestionario como instrumento para recoger los datos de forma estructurada.

Una vez terminado el cuestionario, la recolección de datos fue un proceso que nos llevó aproximadamente 1 mes de trabajo (mes de mayo de 2018)

Como estaba establecido en el procedimiento de muestreo, el cuestionario se aplicó a personas mayores de 18 años, que residen en San Miguel de Tucumán y que padecen la enfermedad celiaca y a personas que están familiarizadas con la misma; como, por ejemplo familiares cercanos que conocen la situación.

La recolección fue realizada por 3 personas, que eran las encargadas de ir a los locales que venden los productos sin T.A.C.C en San Miguel de Tucumán. Una vez que llegaban los clientes se indagaba si cumplían con los requisitos de muestreo (edad, condición y lugar de residencia) y dado el caso afirmativo, se les preguntaba si querían participar de la encuesta, explicándoles para que era, que no requería mucho tiempo contestarla y fundamentalmente que los datos proporcionados serían confidenciales. A los que aceptaban, se les entregaba el cuestionario para ser completado en ese momento, aclarando que ante cualquier duda podían consultar.

A su vez se preguntaba a estas personas si conocían a alguien más con dicha patología, para realizarles las encuestas, según el método bola de nieve.

Es de destacar que, previo a dirigirnos a los locales de venta de productos sin T.A.C.C, nos contactamos con los encargados de dichos locales para obtener su aprobación.

En el mes que duró la recolección, se rotaron días y horarios de visita a los locales.

Con respecto a los encuestados obtenidos por recomendación se pedía una forma de contacto (por lo general número de teléfono) para comunicarnos con ellos y consultarles si podían responder.

CAPITULO V

PASO VI: ANALISIS DE LOS DATOS Y CONCLUSIONES

Sumario: 1.- Introducción. 2.- Productos. 3.- Bares y Restaurantes.
4.- Conclusiones Generales. 5- Recomendaciones

1.- Introducción

Una vez recolectados los datos, se procedió a su tratamiento mediante la codificación de respuestas y su posterior entrada en una base de datos elaborada para tal fin. Allí se corrigieron algunos errores, antes de proceder a la tabulación y el análisis estadístico de los resultados de las encuestas.

La información se resumió en:

- ✓ Distribuciones de frecuencias.
- ✓ Distribuciones de frecuencia a dos variables.
- ✓ Gráficos.

A continuación se presentan los resultados con sus respectivas conclusiones, destacándose que se separó el análisis en Productos (adquiridos en comercios) y alimentos en Bares y Restaurantes.

Cuadro N° 4

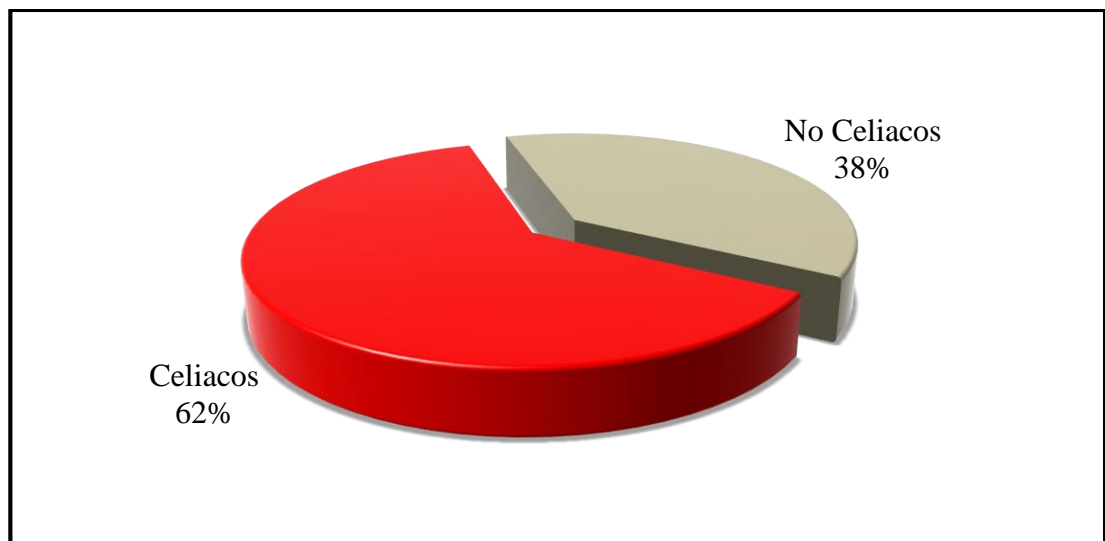
Personas, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según si son celíacos o no.

Categoría	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (en %)
Celíacos	31	62%
No Celíacos	19	38%
Total	50	100%

Fuente: Encuesta realizada en Mayo de 2018

Gráfico N° 1

Personas, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según si son celíacos o no (%).



Fuente: Cuadro N° 4

En el Cuadro N° 4 y su correspondiente Gráfico N°1 se puede observar que la muestra estaba formada en un 62% por celíacos, lo cual indica que más del 50% de la muestra eran personas que tienen la condición y que respondieron la encuesta.

En cuanto a la edad de los participantes, en promedio media aritmética fue de 35,9 años.

2.- Productos

Cuadro N° 5

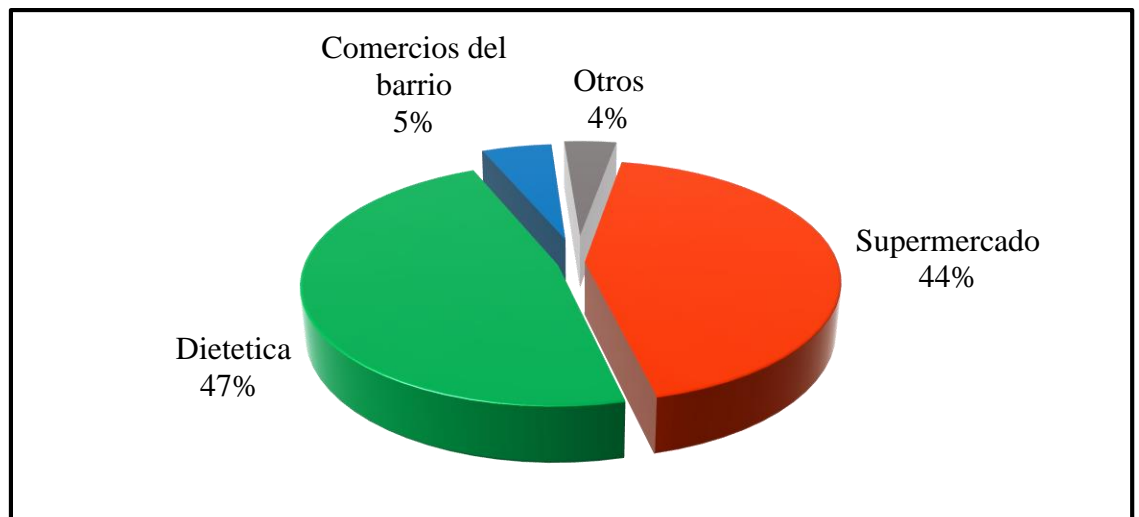
Respuestas de personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según el lugar donde compran los productos que consumen.

Lugar	Respuestas	% de respuestas de la tabla
Supermercado	33	44%
Dietética	36	47%
Comercios del barrio	4	5%
Otros	3	4%
Total	76	100%

Fuente: Encuesta realizada en Mayo 2018

Gráfico N° 2

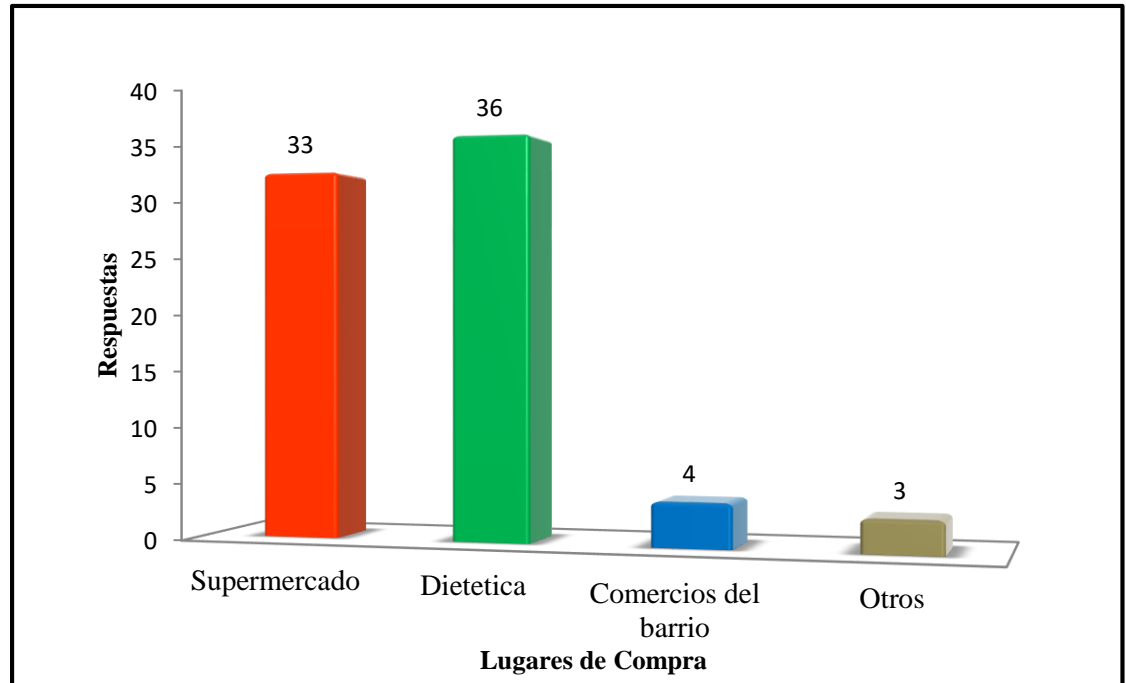
Respuestas de personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según el lugar donde compran los productos que consumen (%).



Fuente: Cuadro N° 5

Gráfico N° 3

Respuestas de personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según el lugar donde compran los productos que consumen.



Fuente: Cuadro N° 5

Conclusiones: Como se aprecia en el Cuadro N° 5, el 47% de las personas de la muestra respondió que compra los productos que consume en Dietéticas y el 44% dijo que lo hace en Supermercados. Solo un 5% respondió que los adquiere en Comercios del barrio (Ver Gráfico N° 2 y Gráfico N° 3).

El 4% que selecciono la opción Otros incluyó como opciones de lugar de compra de los productos las fundaciones de celiacos, por pedido a domicilio a personas que los elaboran o que los producen ellas mismas.

Cuadro N°6

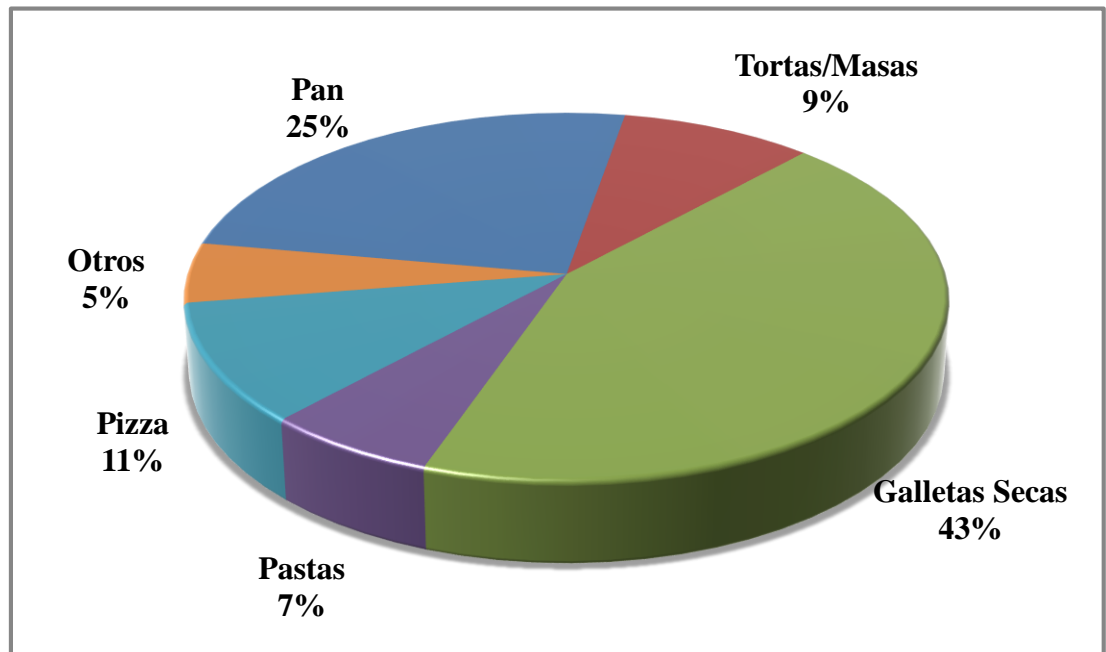
Respuestas de personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según los productos más consumidos por ellos.

Productos	Respuestas	% de respuestas de la tabla
Pan	19	25%
Tortas/Masas	7	9%
Galletas Secas	33	43%
Pastas	5	7%
Pizza	8	11%
Otros	4	5%
Total	76	100%

Fuente: Encuesta realizada en Mayo de 2018

Gráfico N° 4

Respuestas de personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según los productos más consumidos por ellos (%).



Fuente: Cuadro N° 6

Conclusiones: En el Cuadro N° 6 y su respectivo Gráfico N° 4 vemos que el 43% de los participantes de la muestra respondieron que el producto más consumido por ellos son las Galletas secas, seguido por el pan en un 25%.

En menor porcentaje dijeron que el producto más consumido es la Pizza con un 11% y las Tortas/Masas con el 9%. Solo el 7% seleccionó las Pastas.

En la opción Otros que obtuvo el 5% se destacan las harinas premezclas.

Cuadro N° 7

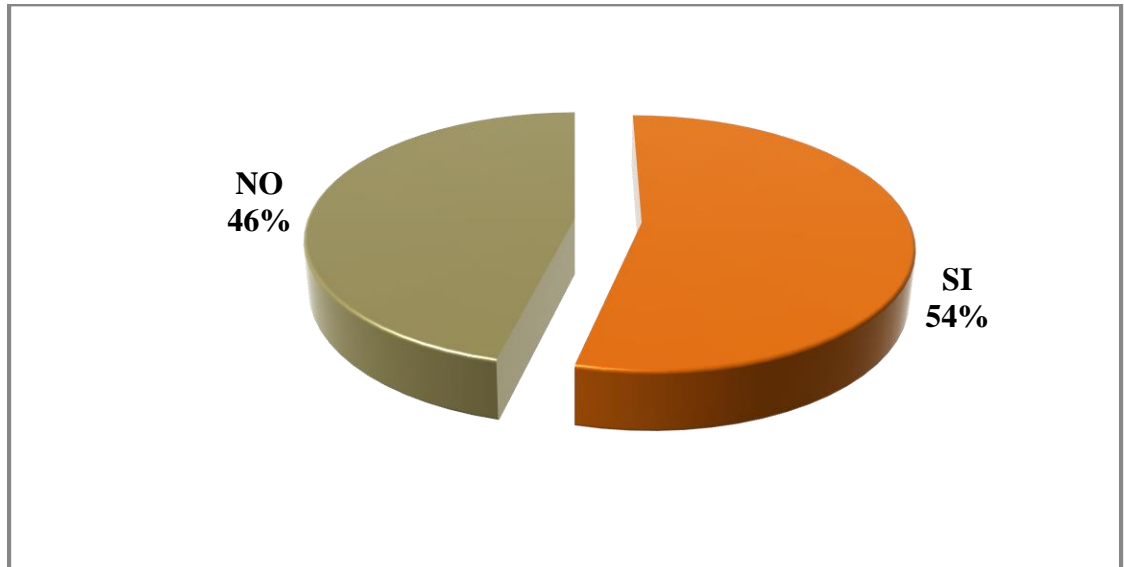
Personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según si tienen dificultad para conseguir los productos más consumidos por ellos.

Dificultad para conseguir	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
SI	27	54%
NO	23	46%
Total	50	100%

Fuente: Encuesta realizada en Mayo de 2018

Gráfico N° 5

Personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según si tienen dificultad para conseguir los productos más consumidos por ellos (%).



Fuente: Cuadro N° 7

En relación con la pregunta anterior, se indago acerca de la dificultad por parte de los celiacos para conseguir dichos productos (Ver Cuadro N° 7 y Gráfico N° 5). El 54 % de las personas afirmó que tiene dificultad para conseguir los productos más consumidos por ellos y el 46% respondió no tiene dificultad.

Creemos que esta poca diferencia puede deberse a que las galletas secas son los productos que más hay disponibles.

Cuadro N° 8

Personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según los productos que desearían fueran elaborados clasificados por orden de preferencia.

Orden de Preferencia	Productos					Total
	Tapas de Empanadas	Pascualinas	Pre-pizzas	Sándwich de Milanesa	Embutidos	
1	10	6	5	9	19	49
2	10	14	10	9	6	49
3	14	18	6	5	6	49
4	8	6	19	5	11	49
5	7	5	9	21	7	49
Total	49*	49	49	49	49	245

*Nota: El total no suma 50 (muestra) debido a que hubo una persona que asigno el valor 5 a todos los productos, por lo que se no se consideró.

Fuente: Encuesta realizada en Mayo de 2018

Cuadro N° 9

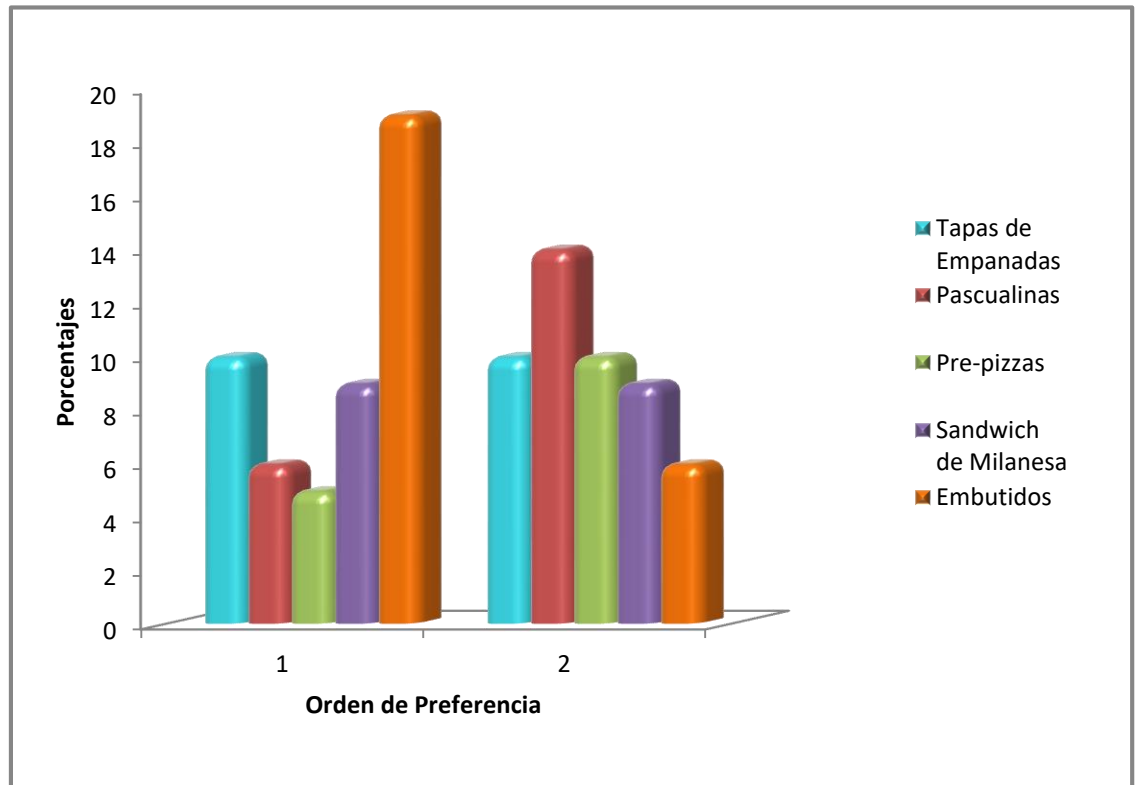
Personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según los productos que desearían fueran elaborados clasificados por orden de preferencia (en %.)

Orden de Preferencia	Productos					Total
	Tapas de Empanadas	Pascualinas	Pre-pizzas	Sándwich de Milanesa	Embutidos	
1	4%	2%	2%	4%	8%	20%
2	4%	6%	4%	4%	2%	20%
3	6%	7%	2%	2%	2%	20%
4	3%	2%	8%	2%	4%	20%
5	3%	2%	4%	9%	3%	20%
Total	20%	20%	20%	20%	20%	100%

Fuente: Cuadro N° 8

Gráfico N° 6

Personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según los productos que desearían fueran elaborados clasificados por orden de preferencia en primer y segundo lugar (%.)



Fuente: Cuadro N° 9

Conclusiones: Observamos (Ver Gráfico N° 6) que las personas de la muestra desearían que los productos que fueran elaborados en primer lugar sean los embutidos y en segundo lugar las Pascualinas.

El tercer lugar lo ocupan las tapas de Empanadas, el cuarto las Pre-pizzas y en quinto lugar se ubica el Sándwich de milanesa. (Ver Cuadro N° 8 y Cuadro N° 9)

3.-Bares y Restaurantes

Cuadro N° 10

Personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según su opinión acerca de la disponibilidad de alimentos aptos en bares o restaurantes.

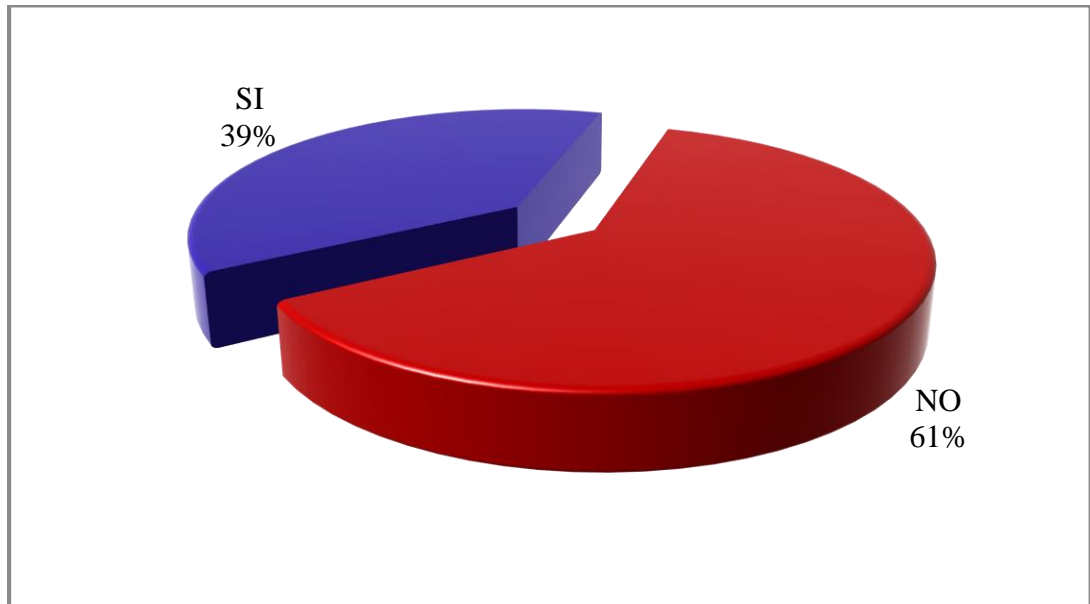
Disponibilidad	Frecuencia Absoluta	Frecuencia relativa (en %)
SI	19	39%
NO	30	61%
Total	49*	100%

*Nota: El total no suma 50 (muestra) debido a que hubo una persona que manifestó que no asiste a bares o restaurantes, por lo que se no se consideró.

Fuente: Encuesta realizada en Mayo de 2018

Gráfico N° 7

Personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según su opinión acerca de la disponibilidad de alimentos aptos en bares o restaurantes (%).



Fuente: Cuadro N° 10

Conclusiones: En el Cuadro N° 10 y su correspondiente Gráfico N° 7 observamos que en cuanto a la disponibilidad de alimentos aptos en bares o restaurantes las personas expresaron que lo mismos NO disponen de al menos una opción en un 61% mientras que el 39% dijo que Sí.

Cuadro N° 11

Personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según la frecuencia con que adquieren productos sin gluten en bares o restaurantes.

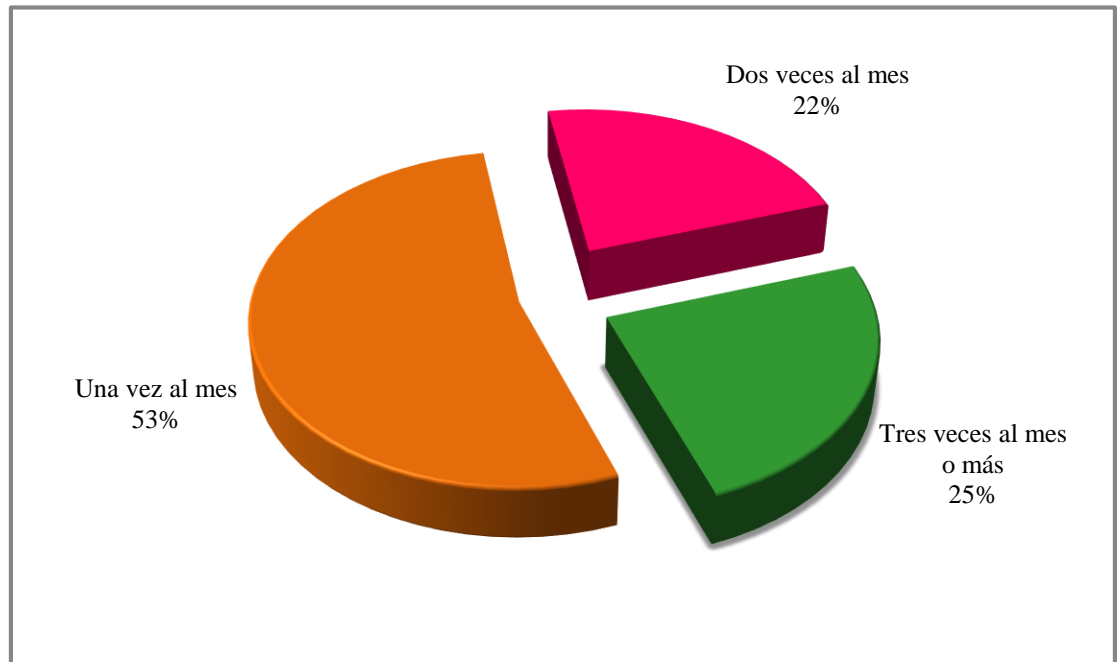
Frecuencia de Consumo	Frecuencia Absoluta	Frecuencia relativa (en %)
Una vez al mes	26	53%
Dos veces al mes	11	22%
Tres veces al mes o más	12	25%
Total	49*	100%

*Nota: El total no suma 50 (muestra) debido a que hubo una persona que manifestó que no asiste a bares o restaurantes, por lo que se no se consideró.

Fuente: Encuesta realizada en Mayo de 2018

Gráfico N° 8

Personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según la frecuencia con que adquieren productos sin gluten en bares o restaurantes (%).



Fuente: Cuadro N° 11

Conclusiones: En cuanto a la frecuencia con que adquieren productos aptos para celiacos en bares o restaurantes el 53% de las personas de la muestra expresó que lo hace Una vez al mes y el 25 % dijo que lo hace Tres veces al mes o más (Ver Cuadro N° 11 y Gráfico N° 8).

En tanto el 22% dijo que solo adquiere productos sin T.A.C.C dos veces al mes

Cuadro N° 12

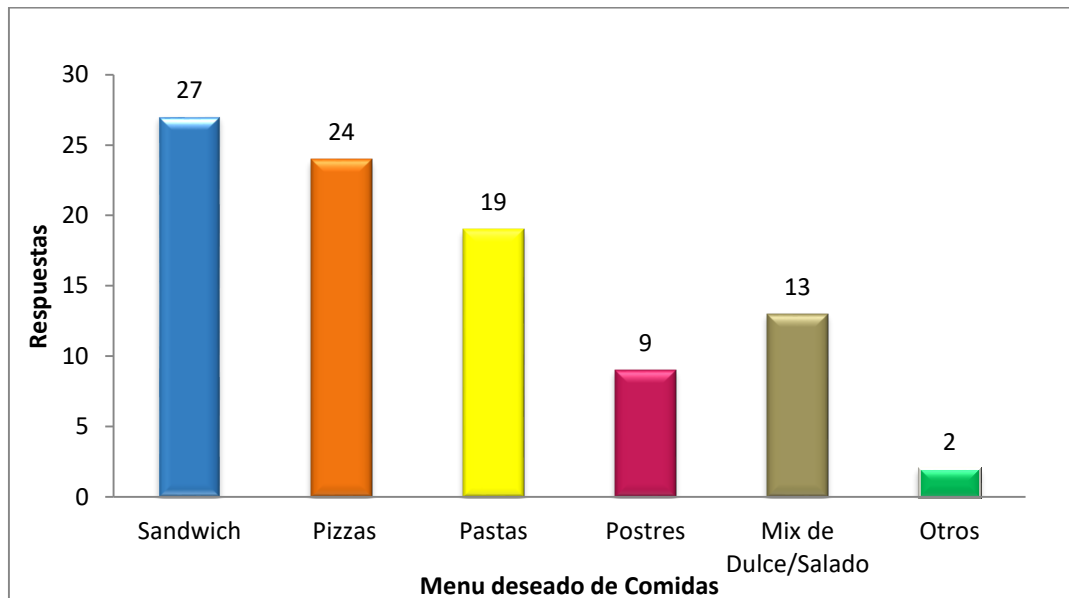
Respuestas de personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según el menú de comidas que desearían encontrar en bares o restaurantes.

Menú	Respuestas	% de respuestas de la tabla
Sándwich	27	28.7%
Pizzas	24	25.5%
Pastas	19	20.2%
Postres	9	9.6%
Mix de Dulce/Salado	13	13.8%
Otros	2	2.1%
Total	94	100.0%

Fuente: Encuesta realizada en Mayo de 2018

Gráfico N° 9

Respuestas de personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según el menú de comidas que desearían encontrar en bares o restaurantes.



Fuente: Cuadro N° 12

Conclusiones:(Ver Cuadro N° 12 y Gráfico N° 9) Del total de respuestas sobre el menú de productos aptos que los celíacos desearían encontrar en bares o restaurantes, casi el 29% respondió que desearían sándwiches, pizzas en un 25% y las pastas en un 20%.

Casi un 14% expresó que desearían que el bar tuviera en el menú una opción de mix de dulce/salado y sólo el 10% optó por los postres.

La opción Otros que representa el 2% de las respuestas, incluyó a los pescados.

Cuadro N° 13

Respuestas de personas celíacas o no celíacas con un conocido directo que es celíaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según la edad y el menú de comidas que desearían encontrar en bares o restaurantes (valores absolutos).

Menú	Edad (en años)			Total
	18 a -30	30 a -60	60 y mas	
Sándwich	10	14	3	27
Pizzas	13	11	0	24
Pastas	7	11	1	19
Postres	4	5	0	9
Mix de Dulce/Salado	4	9	0	13
Otros	2	0	0	2
Total	40	50	4	94

Fuente: Encuesta realizada en Mayo de 2018

Cuadro N° 14

Respuestas de personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según la edad y el menú de comidas que desearían encontrar en bares o restaurantes (valores relativos).

Menú	Edad (en años)			Total
	18 a -30	30 a -60	60 y mas	
Sándwich	11%	15%	3%	29%
Pizzas	14%	12%	0%	26%
Pastas	7%	12%	1%	20%
Postres	4%	5%	0%	10%
Mix de Dulce/Salado	4%	10%	0%	14%
Otros	2%	0%	0%	2%
Total	43%	53%	4%	100%

Fuente: Cuadro N° 13

En este caso también se cruzaron datos del menú de comidas que los celiacos desearían encontrar en los bares o restaurantes con la variable edad. (Ver Cuadro N° 13 y Cuadro N° 14).

Conclusiones: Destacamos que en el rango de edad de 18 a menos de 30 años el menú deseado son las pizzas con un 14% de respuestas seguido por los sándwiches con un 11%. En menores porcentajes se ubican las pastas con un 7%.

En el caso del rango de 30 a menos de 60 años se destaca que el 15% de las respuestas se inclinan por los sándwiches, entre las pizzas y pastas obtuvieron el 24% y un 10% el Mix Dulce/salado.

El rango etario de 60 años y más no representa valores significativos.

Cuadro N° 15

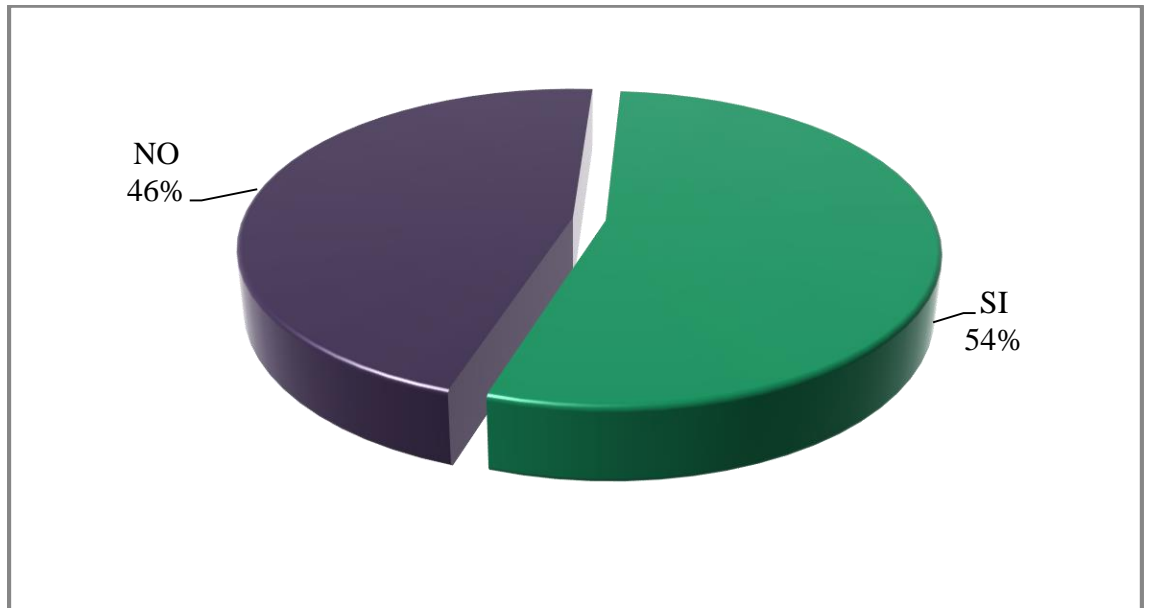
Personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según su opinión acerca de la existencia de un delivery de comida apta para celiacos.

Existencia de Delivery	Frecuencia Absoluta	Frecuencia relativa (en %)
SI	27	54%
NO	23	46%
Total	50	100%

Fuente: Encuesta realizada en Mayo de 2018

Gráfico N° 10

Personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según su opinión acerca de la existencia de un delivery de comida apta para celiacos (%).



Fuente: Cuadro N° 15

Conclusiones: El 54% de las personas de las muestras afirmaron que Si existe servicio de delivery de comida apta para celiacos, aunque el 46 % expresaron que No existe. Creemos que esta diferencia tan ajustada puede deberse al

desconocimiento acerca de la existencia de los servicios de delivery de comida sin gluten.

Cuadro N° 16

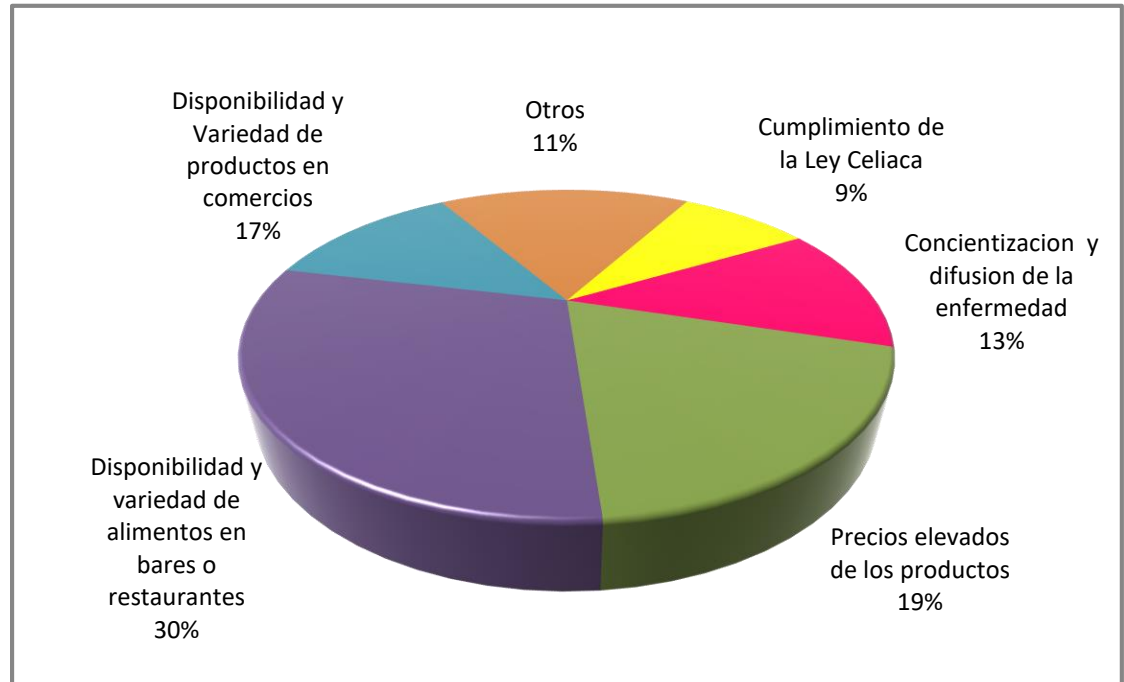
Respuestas de personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según los aportes que consideraron importantes a tener en cuenta.

Categorías	Respuestas	% de respuestas de la tabla
Cumplimiento de la Ley Celiaca	4	9%
Concientización y difusión de la enfermedad	6	13%
Precios elevados de los productos	9	19%
Disponibilidad y variedad de alimentos en bares o restaurantes	14	30%
Disponibilidad y Variedad de productos en comercios	8	17%
Otros	5	11%
Total	46	100%

Fuente: Encuesta realizada en Mayo de 2018

Gráfico N° 10

Respuestas de personas celiacas o no celiacas con un conocido directo que es celiaco, mayores de 18 años que viven en San Miguel de Tucumán y que participaron en la encuesta sobre productos sin T.A.C.C en el mes de mayo de 2018, según los aportes que consideraron importantes a tener en cuenta (%).



Fuente: Cuadro N° 16

Conclusiones: Las respuestas de las personas que contestaron a esta pregunta se resumieron en 6 categorías que fueron las que más se repitieron (Ver Cuadro N° 16 y Gráfico N° 10)

El 30% de las respuestas corresponden a la necesidad que en bares y restaurantes haya disponibilidad y variedad de alimentos sin gluten, haciendo hincapié en que se controle que en los mismos se respeten las buenas prácticas en la elaboración de los alimentos para controlar la contaminación cruzada.

El 19% se queja de que los precios de los productos sin T.A.C.C son muy elevados sin razón que lo justifique aprovechándose de su necesidad y que desde el gobierno se debe controlar esto.

El 17% de las respuestas expresan el deseo de haya más disponibilidad y variedad de productos aptos en comercios, porque en la actualidad no hay tantos. En

este caso se refirieron al hecho de que en los locales donde se venden haya más variedad y también a que haya más comercios que vendan productos aptos en toda la provincia y no solo en la capital provincial.

El 13 % se refirieron a que se debe realizar más concientización y difusión de la enfermedad Celiaca en la sociedad en general, porque aún hay muchos que desconocen su existencia o si la conocen tienen acerca de ella información errada.

El 9% mencionó el pedido de que se controle el cumplimiento de la Ley Celiaca.

Con el 11% se agruparon Otros pedidos como que en las entidades educativas también haya opciones de alimentos sin gluten, servicios nutricionales y de educación a los consumidores celiacos y también la problemática que se presenta algunas veces en la inclusión en el trabajo.

4.- Conclusiones Generales

✓ El segmento de mercado de productos sin T.A.C.C no solo se limita a celiacos, sino que también incluye a los intolerantes al gluten, alérgicos al gluten, personas que padecen otras enfermedades y que es recomendable que lleven una dieta sin gluten para mejorar su calidad de vida o también por una tendencia de que el excluir el gluten de la dieta es saludable (aunque esto no está comprobado y los profesionales no lo recomiendan).

✓ La celiaquía es una enfermedad mundial por lo que puede significar para la empresa nuevos nichos de mercados en otros países (no solo a nivel local sino a nivel mundial).

✓ Elaborar y comercializar productos aptos para celiacos, genera un compromiso con la comunidad y puede ser parte de un programa de Responsabilidad Social Empresarial (RSE)

✓ Una vez descubierta la enfermedad, el tratamiento de la misma es consumir cotidianamente alimentos que no contengan T.A.C.C de por vida, por lo que este se convierte en un mercado estable y con posibilidades de crecimiento

(debido a que hay muchos casos aun no diagnosticados, por desconocimiento de la enfermedad).

✓ No solo el celíaco consume estos productos, sino también su entorno, para muchas veces evitar la contaminación cruzada y acompañarlo en la dieta libre de gluten para que no se sienta discriminado.

✓ Aunque hay una ley que declara la enfermedad celíaca de interés nacional, aún existe una falta de difusión y conocimiento de la misma en el ámbito del diagnóstico médico, de la enseñanza en el ámbito educativo, y en la sociedad en general, lo que hace se demore en el diagnóstico y las personas con esta condición lo ignoren. Se recomendaría invertir en difusión (propaganda y publicidad) para que se diagnostiquen más y ampliar el mercado.

✓ El mercado no solo se reduce a productos alimenticios sino que es más general incluyendo medicamentos, cosméticos y artículos de higiene personal.

✓ Si bien desde la ANMAT se actualiza bimestralmente una lista con productos aptos de acceso público, para identificar productos aptos, los celíacos se rigen principalmente por el logo o la leyenda en el envase "sin T.A.C.C".

✓ Pequeños emprendedores, debido a que el procedimiento para poder incluir el logo en el producto les resulta costoso, optan por no inscribirse y vender en la informalidad, lo cual implica que deba existir un grado de confianza en el productor por parte del cliente para que lo adquiera

✓ Una de las necesidades en el ser humano es la socialización y compartir con otras personas en distintas actividades sociales (fiestas, viajes, congresos, reuniones en bares o restaurantes, etc.) y en todas ellas puede estar incluida la comida, porque comer es una actividad social, por lo que a los celíacos se les presenta una gran dificultad en este sentido ya que en la mayoría de los casos no encuentran opciones que los integren. Ante esta situación optan por no salir o si salen deben llevar su propia comida.

Productos

✓ No se están cumpliendo, según los celíacos y expertos con las leyes vigentes tanto a nivel nacional como provincial, en cuanto a que se deben ofrecer opciones de productos sin T.A.C.C de manera diferenciada en drugstore, kioscos, supermercados, comercios de barrio y otros afines.

✓ Los celíacos sufren la falta de competencia en el segmento en cuanto a productos y precios. Expresan su descontento con respecto a la variedad de productos que se ofrece en los locales, que es muy poca en cuanto a productos y marcas. El precio de los bienes es otro factor en el que hacen hincapié, porque son muy elevadas en comparación de los demás productos, muchas veces sin una razón en cuantos a costos que los justifique.

✓ Como mencionaba la Lic. Sosa en la entrevista, desde el punto de vista de la técnica dietética, solo desde la industria se puede lograr elaborar productos sin T.A.C.C, ya que es difícil hacerlos ante la falta de gluten.

Bares y Restaurantes

✓ Los celíacos expresan que en la mayoría de bares y restaurantes en Tucumán no se ofrece como establece la ley al menos una opción de alimentos libres de gluten, muchas veces por el hecho de que no existe un organismo que controle el cumplimiento de la ley.

✓ Evitar la contaminación cruzada es TAN IMPORTANTE como elegir para consumo aquellos alimentos que no contengan gluten. En los bares y restaurantes que se ofrecen alimentos no se controlan las buenas prácticas para evitar esta contaminación de los alimentos, por lo que para los celíacos ir a estos lugares implica un riesgo para su salud, por lo que optan por no salir o ir a lugares donde saben tendrán una opción confiable.

✓ Es de destacar que entre la comunidad celiaca existe una tendencia a comunicarse entre ellos los lugares en los que pueden conseguir sus alimentos con confianza, lo que genera una fidelidad al local.

✓ En Tucumán, los grupos que se forman en las asociaciones de celíacos, fundaciones o también a través de redes sociales elaboran listas de lugares donde se

puede asistir con cierta seguridad, porque en los mismos existe un menú con varias opciones (incluso postres), por lo que esto genera una publicidad y reconocimiento para el lugar entre los celíacos y sus allegados y la comunidad toda.

5.- Recomendaciones

- ✓ Invertir en el logo.
- ✓ Colaborar en la difusión de la enfermedad.
- ✓ Determinar cuáles serían los mejores puntos de distribución.
- ✓ Observamos que desde el turismo, siendo nuestra provincia un destino turístico, se podría explotar o promocionar como una provincia sin T.A.C.C ya que existe una ley que se adhiere, pero para ello habría que controlar que se cumplan la misma.
 - ✓ El incumplimiento de la ley en cuanto a disponibilidad del menú apto y de las buenas prácticas de manufactura está previsto en la ley con sanciones específicas y que los dueños de los negocios deberían tener presente para evitar problemas con la ley, como por una cuestión ética.
 - ✓ Trabajar con las Asociaciones de Celíacos porque son centros de contención y difusión. Un buen lugar para promocionar productos.
 - ✓ Trabajar en la variable precio, reduciéndolo.

APÉNDICE

APENDICE 1

ENTREVISTA

Lic. en Nutrición Lourdes Sosa

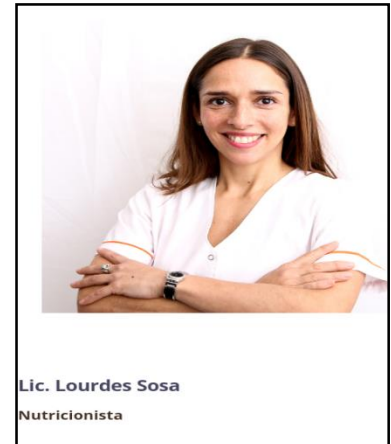
M.P. 288

✓ **Experta en Técnica Dietética, Técnica dietoterápica y Técnica Dietética Experimental.**

✓ **Experta en gastroenterología.**

✓ **Asesora nutricional de Acela filial**

Tucumán



¿Qué tipos de intolerancias al gluten se conocen?

Existen tres entidades: los intolerantes al gluten, los alérgicos al gluten y los celíacos. Estas entidades tienen que ver con las formas de presentación de la enfermedad, con la sintomatología que tienen, con la clínica y con la manera de diagnosticarse, porque el diagnóstico de cada una de ellas es diferente.

Pero de todas maneras, desde el punto de vista de la nutrición, el plan dietoterápico o de alimentación de las tres es el mismo: excluir el gluten. Sea cual sea el diagnóstico, la conclusión es la misma, no se debe consumir gluten.

Con el tiempo, se ve la evolución de la enfermedad y si existen algunas cuestiones que tienen reversión o no.

La celiaquía: ¿es una enfermedad o una condición?

Es una condición. Porque se habla de enfermedad cuando hay distintos síntomas y signos que hacen que una persona esté enferma. Una persona puede ser celíaco enfermo o celíaco no enfermo. Esta condición dependerá de cuál sea el órgano afectado, de la sintomatología que presente el paciente (no es lo mismo tener diarrea que tener anemia o infertilidad).

Los celíacos consideran que una vez que cumplen la dieta libre de gluten de manera estricta están curados porque la afección intestinal se revierte y se revierte la sintomatología que llevo a sospechar que la persona es celíaca.

Es congénita y de por vida. Una vez diagnosticada, nunca más se puede volver a consumir gluten si se quiere ser un celíaco sano. Y que sea congénita se refiere a que la enfermedad está en el código genético de la persona. Existe en ella una codificación genética que determina que la misma será celíaca siempre y cuando haya factores medioambientales que favorezcan la expresión de esos genes. Hoy en día muchos factores en el ambiente favorecen la expresión de estos genes.

El estrés ¿es uno de estos factores?

La persona nace con la condición de ser celíaca. Hay dos genes condicionadores que se llaman HLA- DQ2 y HLA-DQ8. En algún momento, por algún factor, como puede ser una crisis de estrés muy fuerte y por algún mecanismo, al ser una enfermedad autoinmune, ese estrés desencadena una respuesta inflamatoria aun mayor que la que se venía sosteniendo, y que es la que hace que se presenten los síntomas que permiten sospechar de la enfermedad.

El estrés se sabe que es uno de esos factores. Aunque no existen en la bibliografía científica descriptos factores desencadenantes precisos.

¿Puede afectar no solo al sistema digestivo?

Sí, porque es una enfermedad autoinmune sistémica. Afecta a todos los órganos y sistemas del cuerpo en mayor o en menor magnitud, lo cual no significa que los enferme a todos. Por lo general siempre hay un órgano o sistema blanco que es el que está afectado.

¿En qué edades suele aparecer?

Hace mucho tiempo a la enfermedad celíaca era considerada una enfermedad pediátrica, porque aparecía en niños. Nadie pensaba en un adulto diagnosticado a los 50 años con la enfermedad celíaca.

No hay una edad de aparición puntual. Hoy por hoy, las estadísticas no dicen que aparezca con mayor frecuencia en niños o en adultos. Antes si, pero no es que antes no hubiera en adultos, sino que no se la diagnosticaba en ellos.

Hoy la evidencia muestra que hay más diagnóstico en adultos que en niños, porque la franja de adultos se empezó a estudiar más que la de los niños.

Además la respuesta y sintomatología del niño y del adulto es diferente. El niño por lo general debuta con diarreas, bajo peso, trastornos en el crecimiento, deterioro en la talla, abdomen abultado que tiene que ver con el déficit de proteína, etc. Esto es como un estándar en el niño. En cambio esto en el adulto no sucede. El adulto incluso puede tener sobrepeso y obesidad. Es más difícil de diagnosticar en el adulto. No es tan clara la sintomatología.

¿Existe alguna estadística oficial acerca de la cantidad de celíacos en Tucumán o en Argentina?

La estadística Argentina es que 2 de cada 100 personas es celíaca

¿Qué bibliografía nos recomendaría para extraer conceptos?

Pueden buscar en la página oficial de la Asociación Mundial de Gastroenterología, para citar información de la enfermedad celíaca.

El Ministerio de Salud de la provincia es la autoridad de aplicación, en Tucumán, de la ley. El Dr. Juan Pablo Maidana, gastroenterólogo, es el director en Tucumán del programa nacional desde donde se hace el control, detección, seguimiento de la enfermedad celíaca.

¿Qué dieta es recomendable que sigan los celíacos?

Con respecto a la alimentación, la premisa es una dieta libre de gluten que debe ir acompañada de una alimentación saludable.

Obviamente si existe alguna otra entidad, se va adaptando la dieta terapia al diagnóstico (por ejemplo anemia, diabetes, etc.), pero básicamente es una alimentación saludable libre de gluten.

¿Usted recomendaría que celíacos coman en bares y restaurantes?

Con respecto a esto, la ley dice que hay una obligatoriedad de los bares, restaurantes, kioscos a expender alimentos para celíacos, es decir que tengan un menú para celíacos. El problema es que no hay. Desde el punto de vista del gobierno, falta reglamentar un organismo de control que fiscalice que estos lugares cumplan con el menú apto para celíacos.

Lo único que tenemos actualmente en nuestra provincia, es que a todos los manipuladores de alimentos, bromatología los obliga a hacer un curso, donde se les imparte algunas prácticas de manufacturas con respecto a la enfermedad celíaca.

Pero al no existir el organismo de control, los celíacos si bien salen o concurren a bares o restaurantes, lo hacen a lugares basándose en la confianza de recomendaciones de otros celíacos o por la propia experiencia de haber concurrido antes y que no les paso nada, pero esta situación es muy difícil de manejar.

Por lo tanto en cuanto a recomendar o no, mi respuesta es que siempre habrá riesgo porque no hay nadie que garantice que se cumplen los cuidados que se deben tener para evitar la contaminación.

¿Qué es la Contaminación Cruzada?

Es el hecho de que un alimento que normalmente no tiene gluten, por ejemplo un tomate, sea cortado en una tabla donde se cortó un pan. Entonces este tomate se contamina.

¿Cómo se mide la contaminación de los alimentos?

Se mide en 10 partes por millón, que es menos que una miga de pan. Con esto ya se considera que el alimento está contaminado con gluten. Es 10 miligramos por kilogramo.

¿Que se recomienda para evitar la contaminación cruzada?

Lo que se recomienda es que se laven muy bien los utensilios para usarlos. Para el paciente, lo ideal es que tenga un sector separado. Pero esto también tiene que ver con el grado de intolerancia y de sensibilización al gluten que tenga el paciente. Existen pacientes que con muy poca cantidad de gluten ya presentan reacción sintomatológica (ejemplo respirar en una panadería) y hay pacientes que no.

Entonces: ¿existen grados de sensibilidad al gluten?

Sí. Algunos organismos son más sensibles que otros. Pero esto no existe una manera de medirlo. No hay métodos de diagnóstico para determinarlo aun.

Existen personas que no pueden usar cosméticos que contengan gluten o shampoo. Pero esto se va descartando con el tiempo en función a como reaccionan los pacientes.

¿Conoce organismos que brinden ayuda a celíacos?

Sí. ACELA. Aunque actualmente creo que hay dos o tres organismos que son asociaciones sin fines de lucro que brindan asistencia al celíaco en la Argentina.

Estas asociaciones aparecieron cuando el estado estaba ausente. Encargándose por ejemplo de hacer analizar los alimentos, crear los listados, hacer que se pongan los logos a los productos. De hecho hay varios tipos de logos.

¿Por qué hay varios logos?

Existe un logo oficial y obligatorio, que es el de la ANMAT, para los alimentos que sean aptos para consumirlos. Deben tener este logo, que surgió en el 2009.

Como las asociaciones de celíacos existen de antes, ACELA desde hace más de 20 años tiene su logo. Es así que algunos productos comparten ambos logos.

Pero al celíaco, hoy se le debe decir que se rija por el de la ANMAT. Al igual que el listado de productos que ofrece la ANMAT en su base de datos. Aunque desde mi punto de vista esto un poco complicado para las personas con poca escolaridad o sin acceso a internet, por lo que recomiendo que se guíen por el logo.

¿Qué es Acela?

Es Asistencia al Celiaco de la Argentina. Existe desde hace más de 20 años. En Tucumán hay una filial, que responde a Acela de Buenos Aires donde funciona la sede central.

En la actualidad el estado está presente en la asistencia médica, nutricional y psicológica del paciente. Las asociaciones de celíacos son grupos de contención sumamente necesarios en donde es recomendable que el paciente se integre, por el hecho de que cuando llega a la consulta se siente que es el único al que le pasa esto, cuando esto le sucede a 2 de cada 100 personas.

Se enseñan a cocinar entre ellos, como hay que hacer los trámites para el bolsón, etc.

Si bien Acela tiene un equipo de asesores (yo soy de la parte nutricional, hay una gastroenteróloga, una bioquímica), no estamos todo el tiempo con ellos. En su reunión mensual los celíacos, hablan de temas que se van generando dentro del rango de importancia que ellos le dan (por ejemplo temas recurrentes son la asistencia alimentaria, como hacer el trámite en la obra social, o si no tengo obra social que hago, etc.).

¿Considera que las obras sociales cumplen con lo establecido por la ley?

Desde la promulgación de la ley nacional en el año 2009, la provincia de Tucumán se adhiere a ella a través de una ley provincial. Existen provincias que aún no se adhirieron. Mediante esta ley la enfermedad celíaca se incorporó dentro del plan médico obligatorio. La obra social debe cubrir al principio el diagnóstico y el tratamiento en alguna medida (porque como sabemos el tratamiento de la celiaquía tiene que ver con alimentos). La obra social debe cubrir los análisis serológicos para el diagnóstico de la enfermedad celíaca, que son los primeros que el paciente se hace, que son los anticuerpos antigliadina, antiendomiso y antitransglutaminasa, que pueden dar positivo o negativo. Luego de ellos se hace una endoscopia con toma de

biopsia, que será con el informe del anatómopatólogo la que determina el diagnóstico de la enfermedad celíaca. Con esto el paciente debe ir a la obra social a informar su enfermedad y la misma debe brindar asistencia alimentaria. En la actualidad obras sociales como el subsidio de salud, brindan esta ayuda a través de una suma de aproximadamente 459 pesos.

Desde que apareció esta ley las obras sociales han ido mutando su manera de no querer cubrirlo. Por ejemplo con informes de la cantidad de harina que necesita el paciente. Pero no todos tienen la misma necesidad y no comen solo harina, sino muchas otras cosas más. Esto es importante porque el gluten no está solo en el trigo, la avena, cebada y el centeno y sus derivados, también puede estar presente en un queso, en una salchicha, y el problema es que para poder consumir estos otros ellos deben acceder siempre a primeras marcas, lo que encarece mucho su alimentación. El celíaco no puede decir comprar arroz (que no tiene gluten) en una sumillería porque ahí tiene posibilidades de contaminación cruzada. Debe comprar el arroz Gallo Oro con el logo de la ANMAT que cuesta el triple del arroz suelto.

Las personas que no tienen obra social deben hacer un trámite en Política Alimentaria para que les dé un bolsón de alimentos libres de gluten, que vienen de la Nación. En esto Acela colabora con ayuda en asesoramiento para el trámite. Pero la burocracia es mucha. Estamos hablando de la enfermedad autoinmune con mayor número de personas afectadas en el mundo. Más que la diabetes. Por esto las obras sociales se resisten.

Con respecto al precio de los productos: ¿por qué cree que son tan caros aquí en Tucumán?

Vayan al súper y comparen el precio de una harina común y de una para celíacos. O una galleta. O fideos. Y saquen el porcentaje de variación de precios.

En realidad todos los alimentos dietoterápicos son caros. Si me preguntan, no debería ser más caro el queso descremado que el queso sin crema, pero la gente se aprovecha.

En el caso de las harinas para celíacos son más caras porque el lugar elaborador debe cumplir con una serie de requisitos que encarecen, pero creo que también hay un poco de aprovecharse de la necesidad del enfermo y de lucrar con ella.

¿Qué otra información importante podría brindarnos?

El problema que más veo en los pacientes cuando llegan al consultorio con el diagnóstico de la enfermedad celíaca es el cambio en sus vidas, y sobre todo en lo social, con esto de salir a bares y restaurantes. Porque uno debe decirles la verdad “Anda a comer y que Dios te ayude”. Y si vas a una fiesta lleva tu vianda. Si tomas un avión tienes que informar para que te suban una vianda sin gluten. Consideremos que comer es un hecho social.

Encima que le decimos que no podrá comer pan nunca más, algo tan amado en la vida de una persona. Que quiere hacerlo (elaborarlo él mismo) y tiene otro sabor, no le sale, lo tiene que comprar y no sabe dónde. Quiere salir todas las noches y no puede. Come bife con ensalada corriendo el riesgo de la contaminación cruzada.

Creo que la parte social, hablando en sentido de la vida diaria es difícil para una persona de clase económica media-alta. Y en las clases vulnerables el acceso a los alimentos que son caros.

En el caso de hoteles muchas veces ocurre lo mismo que ocurre con bares y restaurantes, que si bien está la obligación, muchas veces no se cumple. Por lo que no está reglamentado el organismo de control. (Carta para celíacos del Sheraton)

Hay muchas actualizaciones de ley hasta la fecha. En puntos de como es el diagnóstico, el dinero.

Pero si está muy librado a la buena voluntad del cocinero de los bares el cuidado y el respeto de las buenas prácticas.

En los grupos de las asociaciones de celíacos también se comentan entre ellos acerca de lugares donde se puede ir a comer.

También está la obligatoriedad de los kioscos de tener las opciones de libre gluten.

Según tu opinión ¿crees que es rentable poner un negocio para vender/ producir para celíacos?

Sí. No solamente por la cantidad de celíacos que hay, sino porque el gluten últimamente ha sido muy cuestionado y están apareciendo muchas dietas muy de moda que excluyen el gluten, las cuales las hacen las personas que no son celíacas. Lo cual no comparto, pero sé que está de moda. Por lo cual según mi parecer si es rentable poner un lugar de venta de productos para celíacos, delivery para celíacos y productos preparados para celíacos. Porque desde el punto de vista de la técnica dietética es muy difícil elaborar productos para celíacos, hay que saber hacerlos.

Antes, hace 20 años no existían las premezclas. La persona debían mezclar harina de arroz, con fécula de mandioca y con fécula de maíz en determinadas proporciones y elaborar los productos y muchas veces salían horribles (duros, sin sabor, gomosos, apestosos) porque no hay gluten.

El gluten en realidad no es algo que esté presente en los alimentos, sino que es una red visco elástica que se forma cuando se ponen en contacto proteínas que están presentes en cuatro cereales (T.A.C.C) con el agua y mediante el amasado de las mismas se forma el gluten. O sea que el gluten en la naturaleza no existe. Se forma a través de un proceso tecnológico de contacto de proteínas con agua y amasado.

Ejemplo de la medialuna: Se puede ver la miga de pan y que Tiene agujeritos de aire. Cuando la harina que tiene proteínas se puso en contacto con el agua y el amasado, el gluten es esta red visco elástica que hace que en el horno cuando el agua se evapora se infla y esta red lo contiene. Y se obtiene flexibilidad.

Hoy las premezclas tienen muchos aditivos alimentarios que le dan una textura similar y que antes no se lograban con las mezclas caseras. Solo se puede lograr desde la industria (con goma xantica)

APENDICE 2

ENTREVISTA

- ✓ **Sandra Brizuela**
- ✓ **Secretaria de la Fundación
Asistencia a Celiacos de
Tucumán**



1- ¿Cuándo inicia la fundación y con qué fines?

La organización nace en el año 1999 como iniciativa de la señora Silvia Moreno que en su momento descubre luego de muchos exámenes y controles que su hija era celíaca, la cual estuvo muy enferma hasta que pudieron determinar su patología. Esta mamá preocupada por su niña empieza a conocer y buscar información acerca de la enfermedad y decide formar una fundación para brindar ayuda a las personas con celiaquía que, en su momento no tenían lugares a donde acudir para que le brindaran apoyo ante esta situación. Luego de unos años descubre que ella poseía también la enfermedad y sigue con su lucha de llevar adelante esta organización. Pero la fundación tomo normal funcionamiento con personería jurídica el 10 de julio del año 2007.

Esta organización sin fines de lucro se encuentra ubicada en su vivienda por causa de que no pudo conseguir otro lugar para conformarla.

2- ¿Cuáles son los objetivos?

El objetivo de la fundación es brindar apoyo a las personas con celiaquía.

También se incluyen otros objetivos:

- ✓ Concientización de la enfermedad.
- ✓ Apoyo psicológico a todos los celíacos y a sus familiares, a las personas que son diagnosticadas recientemente ayudarlos en su proceso de adaptación.
- ✓ Participación en charlas informativas en escuelas y hospitales.

- ✓ Comparten recetas y enseñan a cocinar
- ✓ Manejan datos sobre lugares aptos para conseguir productos de confianza.
- ✓ Participan en la fundación nutricionistas, médicos especialistas que ayudan en las charlas.
- ✓ También enseñan en hoteles y bares como debería incluirse un menú para celíacos, que condiciones debería cumplir el lugar y los cuidados sobre la contaminación en los alimentos.
- ✓ Comparten anécdotas y situaciones que les toca vivir en la vida cotidiana, en las salidas y hasta en su propio trabajo.

3- ¿Tiene conocimiento sobre la cantidad de celíacos en la provincia de Tucumán?

No se maneja una lista del total de celíacos, pero en nuestra fundación tenemos una lista de contactos, formamos grupos de WhatsAap por ejemplo, para estar en contacto y compartir información. También compartimos información a través de las redes sociales.

4- ¿Qué aportes puede realizar sobre la enfermedad?

Como experiencia personal, la enfermedad es costosa de detectar pues muchos médicos se reusan a pensar en la enfermedad de celiaquía en primera instancia, en mi caso luego de muchos síntomas y mucho tiempo de sospechar de otros problemas como, por ejemplo, problemas hepáticos, diarreas continuas, estreñimiento, y luego de un acontecimiento fuerte en mi vida se desencadena la enfermedad y consiguen detectar que se trataba de esta patología. Y comienzo una nueva etapa de aprendizaje continuo sobre la enfermedad, su dieta correspondiente, elaboración de productos, donde conseguir los productos y en la fundación conseguí un apoyo importante de las personas que las conforman.

Existen en esta enfermedad diferentes grados de lesiones intestinales: leve (grado1) y grave (grado4). Una pequeña miga de pan puede provocar graves lesiones

a los pacientes de grado 4 y pueden llegar a quedar internados luego de haberlo consumido y debe comenzar de cero con la dieta.

5- En cuanto a las leyes sobre celiacía, ¿tiene conocimiento sobre las mismas?

Tucumán es una de las pocas provincias que promulga la “ley de celiacía”, la misma existe, pero falta un organismo de control, valga la redundancia que controle que la misma se esté cumpliendo y por ejemplo que los bares o restaurantes que tengan un menú que cumplan con las buenas prácticas de manufactura.

Falta de concientización y de cumplimiento en las obras sociales, el trámite es complejo y tedioso y la ayuda es poca. (a cambio de la ayuda económica se deben presentar comprobantes de los productos adquiridos).

6- Con respecto a los productos, ¿los mismos son difíciles de conseguir?

Los productos básicos como el aceite, condimentos, pre-mesclas, lácteos, se pueden conseguir de manera más accesibles en supermercados;

Las carnes; se pueden consumir todo tipo de carnes, pero se debe tener cuidado de que en la carnicería no se contaminen con otros productos, como pan o condimentos no aptos, en centro existe dos o tres carnicerías muy confiables y que además ofrecen embutidos fabricados por ellos mismos y que son muy ricos, y se pueden comprar con toda confianza.

Con respecto, al pan, tapitas de empanadas o fideos se los puede elaborar en casa y sale más económico que adquirirlos en los negocios, existen algunas participantes de la fundación que iniciaron sus propios emprendimientos de cocina y los realizan con total cuidado y abastecen algunos bares conocidos por ellos, en dichos bares se puede consumir con total confianza pues se conoce quienes han preparado los productos.

Existen además productos aptos para celíacos pero que no están certificados ya que el trámite es arduo y costoso. Pero se conoce quienes son los productores por ello puede consumirse dichos productos.

7- Con respecto a los bares o restaurantes, ¿se consigue un menú apto?

Como mencione antes existen pocos bares que ofrecen un menú y que con seguridad podemos consumir dichos productos porque son elaborados por personas conocidas. En la fundación manejamos una lista de bares y restaurantes aptos.

También puedo mencionar que cuando asistimos a reuniones de trabajo, congresos o diferentes charlas informativas, casi nunca nos ofrecen ningún tipo de refrigerio porque no se considera la participación de celíacos.

Me ha tocado también realizar viajes a lugares turísticos y no conseguir ningún tipo de producto ni mucho menos comida elaborada, y por lo tanto cuando salgo debo llevar una vianda y productos para mi consumo personal.

Pienso que una inversión en bares y restaurantes para ofrecer un menú apto sería costosa, pues deberían tener una cocina aparte, utensilios, tablas, platos, cubiertos, vols., todo separado de los de uso normal por causa de la contaminación cruzada. Por este motivo pienso que es difícil conseguirlos, aunque no imposible.

APENDICE 3
ENCUESTA



Hola! somos estudiantes de la Facultad de Ciencias Económicas; estamos realizando una breve encuesta para un trabajo de investigación, de una materia específica: Seminario; si usted está a dispuesto/a a participar sus aportes serán confidenciales. Marque con una X en caso de corresponder.

NOMBRE:

EDAD:

N° DE CONTACTO

OCUPACIÓN:

1- ¿Es usted celíaco?

Si (...) (CONTINUAR CON LA PREGUNTA 3) No (...)

2- ¿Tiene algún familiar o conocido directo que es celíaco?

Si (...) No (...) (Terminar La Encuesta)

3- ¿Vive en San Miguel de Tucumán?

Si (...) No (...) (Terminar La Encuesta)

4- ¿Dónde suele comprar los productos que consume?

Supermercado (...) Dietética (...) Comercios del barrio (...)
Otros (...) Especifique.....

5- ¿Cuándo visita restaurantes o bares consigue alimentos aptos para celíacos?

Si (...) No (...)

6- ¿Qué menú le gustaría encontrar, en caso de que el bar esté dispuesto a preparar alimentos libres de gluten?

Sándwich (...) Pizzas (...) Pastas (...) Dulces/Postres (...) Mix de dulce/salado (...)
Otros (...) Especifique.....

7- ¿Existe algún delivery de comida apta para celíacos?

Si (...) No (...)

8- Indique cual es el producto más consumido por usted:

Pan (...) Tortas/masas (...) Galletas secas (...) Pastas (...) Pizza
(...) Otros (...) Especifique.....



9- ¿Tiene dificultad para conseguir dichos productos?

Si (...) No (...)

10- Clasifique por orden de importancia cuál de estos productos le interesaría que sean elaborados. Utilizando la escala del 1 al 5 (siendo 1 el menos importante y 5 el más importante).

Tapitas de empanadas (...)

Pascualinas (...)

Pre-pizzas (...)

Sándwich de milanesa (...)

Embutidos (...)

11- ¿Con que frecuencia adquiere los productos sin Tacc en Bares/ Restaurant?

Una vez al mes (...) Dos veces al mes (...) Tres o más veces al mes (...)

12- ¿Podría realizar algún aporte sobre este trabajo?

Muchas gracias por su tiempo y participación. Buenas tardes.

APENDICE 4

Definición del Cuestionario

A continuación se analizarán las preguntas siguiendo el orden del formulario.

Las tres primeras preguntas, como se mencionó son preguntas de selección.

Pregunta 1 y 2: Condición del encuestado

Se pidió al encuestado que indicara su condición con respecto a la celiaquía: es celiaco o no. En caso de NO serlo se indaga acerca de si tenía un familiar o conocido directo que lo fuera.

Pregunta 3: Lugar de Residencia

Se preguntaba si vivía en San Miguel de Tucumán.

Pregunta 4: Lugar de compra de los productos que consume

Aquí se podían seleccionar todas las opciones, que correspondieran, entre las siguientes opciones de lugares de compra de productos:

- | | |
|----------------|------------------------|
| ✓ Supermercado | ✓ Comercios del barrio |
| ✓ Dietética | ✓ Otros.Especifique. |

Se busca conocer los lugares donde habitualmente adquieren los productos que consumen.

Pregunta 5: Disponibilidad de alimentos aptos en bares o restaurantes

Se consulta, por SI o por No, si cuando asisten a bares o restaurantes consiguen alimentos aptos para celíacos.

Nos interesaba saber si realmente se cumple la ley de disponibilidad de un menú apto para celíacos en bares o restaurantes.

Pregunta 6: Menú deseado en bares o restaurants

Con esta pregunta se busca relevar los tipos de comidas que les gustaría encontrar a los celíacos cuando visitan bares o restaurantes. Se pueden seleccionar todas las opciones deseadas, entre las siguientes:

- | | |
|------------|-----------------------|
| ✓ Sándwich | ✓ Dulces/Postres |
| ✓ Pizzas | ✓ Mix de dulce/salado |
| ✓ Pastas | ✓ Otros.Especifique. |

Con la opción Otros se busca reconocer alguna opción relevante no tenida en cuenta.

Se intenta sondear tipos de comidas en las que están interesados encontrar los celíacos cuando asisten a estos lugares, como una información útil para este tipo de negocios.

Pregunta 7: Existencia de delivery para Celíacos

Se quiere saber si hay o no una empresa/ persona que elabore y/o distribuya a domicilio alimentos aptos para celíacos.

Pregunta 8: Productos más consumidos

Se busca saber cuáles son los productos más consumidos por los celíacos. Se podían elegir varias opciones de entre las siguientes:

- | | |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------|
| ✓ Pan | ✓ Pastas |
| ✓ Tortas/masas | ✓ Pizza |
| ✓ Galletas secas | ✓ Otros.Especifique. |
| ✓ Con la opción otros se busca reconocer alguna opción relevante no | |

tenida en cuenta

Pregunta 9: Dificultad para conseguir los productos más consumidos

Relacionada con la pregunta N° 8, aquí se busca conocer, por SI o por NO, la dificultad que tienen los celíacos para conseguir los productos más consumidos por ellos.

Pregunta 10: Productos que desearían sean elaborados

Aquí se propone una serie de opciones de productos para ser ordenados en una escala (orden de rango) del 1 al 5 según el orden en que estarían interesados que sean elaborados para su venta.

Las opciones son:

- ✓ Tapitas de empanadas
- ✓ Pascualinas
- ✓ Pre-pizzas ** 1 muy interesada/o - 5 poco interesada/o
- ✓ Sándwich de milanesa
- ✓ Embutidos

Se busca elaborar una lista ordenada de los tipos de productos en los que están más interesados los celíacos que sean elaborados, para ser propuesta como información útil a emprendedores o empresas.

Pregunta 11: Frecuencia de consumo de productos sin tacc en Bares o Restaurants

Se plantean tres opciones de frecuencia de consumo mensual de alimentos aptos en bares o restaurantes para seleccionar una opción.

- ✓ Las opciones son:
- ✓ Una vez al mes
- ✓ Dos veces al mes
- ✓ Tres o más veces al mes.

Pregunta 12: Aportes a la investigación

Pregunta abierta para que el encuestado realice aportes que considere importantes

ANEXO

ANEXO 1

Ley 26.588

Declárase de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca.

Sancionada: Diciembre 2 de 2009

Promulgada de Hecho: Diciembre 29 de 2009

El Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina reunidos en Congreso, etc. sancionan con fuerza de Ley:

ARTICULO 1º — Declárase de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, su difusión y el acceso a los alimentos libres de gluten.

ARTICULO 2º — La autoridad de aplicación de la presente ley será el Ministerio de Salud de la Nación.

ARTICULO 3º — La autoridad de aplicación debe determinar la cantidad de gluten de trigo, de avena, de cebada o de centeno (TACC) que contengan por unidad de medida de los productos alimenticios para ser clasificados libre de gluten.

En la medida que las técnicas de detección lo permitan la autoridad de aplicación fijará la disminución paulatina de la toxicidad.

ARTICULO 4º — Los productos alimenticios que se comercialicen en el país, y que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3º de la presente ley, deben llevar impresos en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, la leyenda "Libre de gluten" y el símbolo que establezca la autoridad de aplicación.

ARTICULO 5º — El Ministerio de Salud debe llevar un registro de los productos alimenticios que se comercialicen en el país y que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3º de la presente ley, que actualizará en forma bimestral y publicará una vez al año, por los medios que determine la autoridad de aplicación.

ARTICULO 6º — La autoridad de aplicación debe promover el cumplimiento de las condiciones de buenas prácticas de manufactura para la elaboración y el control de los productos alimenticios que se comercialicen en el país y que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3º de la presente ley, coordinando acciones con los laboratorios de bromatología.

ARTICULO 7º — Los productores e importadores de productos alimenticios destinados a celíacos deben acreditar para su comercialización en el país la condición de "Libre de gluten", conforme lo dispuesto en el artículo 3º.

ARTICULO 8º — Los productores, importadores o cualquier otra persona física o jurídica que comercialice productos alimenticios que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3º, deben difundirlo, publicitarlos o promocionarlos acompañando a la publicidad o difusión la leyenda "Libre de gluten". Si la forma de difusión, publicidad o promoción lo permiten, la leyenda debe ser informada visual y sonoramente.

ARTICULO 9º — Las obras sociales enmarcadas en las Leyes 23.660 y 23.661, la obra social del Poder Judicial de la Nación, la Dirección de Ayuda Social para el Personal del Congreso de la Nación, las entidades de medicina prepaga y las entidades que brinden atención al personal de las universidades, así como también todos aquellos agentes que

brinden servicios médicos asistenciales a sus afiliados independientemente de la figura jurídica que posean, deben brindar cobertura asistencial a las personas con celiaquía, que comprende la detección, el diagnóstico, el seguimiento y el tratamiento de la misma, incluyendo las harinas y premezclas libre de gluten, cuya cobertura determinará la autoridad de aplicación.

ARTICULO 10. — El Ministerio de Desarrollo Social debe promover acuerdos con las autoridades jurisdiccionales, para la provisión de las harinas y premezclas libres de gluten a todas las personas con celiaquía que no estén comprendidas en el artículo 9º de la presente ley, conforme lo establezca la reglamentación.

ARTICULO 11. — El Ministerio de Salud, en coordinación con el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva y las universidades integrantes del Sistema Universitario Nacional, debe promover la investigación sobre la celiaquía, con el objeto de mejorar los métodos para la detección temprana, el diagnóstico, y el tratamiento de la enfermedad. El Ministerio de Salud, en coordinación con el Ministerio de Educación, debe desarrollar programas de difusión en los ámbitos educativos, con el objeto de promover la concientización sobre la celiaquía y con los organismos públicos nacionales competentes promover medidas de incentivo para el acceso a los alimentos libres de gluten.

ARTICULO 12. — El Poder Ejecutivo debe adaptar las disposiciones del Código Alimentario Argentino a lo establecido por la presente ley en el plazo de noventa (90) días de su publicación oficial.

ARTICULO 13. — Serán consideradas infracciones a la presente ley las siguientes conductas:

- a) La impresión de la leyenda "Libre de gluten" en envases o envoltorios de productos alimenticios que no cumplan con lo previsto en el artículo 3º de la presente ley;
- b) El incumplimiento de las buenas prácticas de manufacturas que se establezcan para la elaboración y el control de los productos alimenticios que se comercialicen en el país y que cumplan con lo dispuesto en el artículo 3º;
- c) Cualquier forma de difusión, publicidad o promoción como "Libre de gluten", de productos alimenticios que no cumplan con lo dispuesto en el artículo 3º;

- d) La falta de prestación total o parcial de la cobertura asistencial prevista en el artículo 9º, por parte de las entidades allí mencionadas;
- e) El ocultamiento o la negación de la información que requiera la autoridad de aplicación en su función de control;
- f) Las acciones u omisiones a cualquiera de las obligaciones establecidas, cometidas en infracción a la presente ley y sus reglamentaciones que no estén mencionadas en los incisos anteriores.

ARTICULO 14. — Las infracciones a la presente ley, serán sancionadas con:

- a) Apercibimiento;
- b) Publicación de la resolución que dispone la sanción en un medio de difusión masivo, conforme lo determine la reglamentación;
- c) Multa que debe ser actualizada por el Poder Ejecutivo nacional en forma anual conforme al índice de precios oficial del Instituto Nacional de Estadística y Censos —INDEC—, desde pesos mil (\$1.000) a pesos un millón (\$1.000.000), susceptible de ser aumentada hasta el décuplo en caso de reincidencia;
- d) Suspensión del establecimiento por el término de hasta un (1) año;
- e) Clausura del establecimiento de uno (1) a cinco (5) años; y
- f) Suspensión de la publicidad hasta su adecuación con lo previsto en la presente ley.

Estas sanciones serán reguladas en forma gradual y acumulativa teniendo en cuenta las circunstancias del caso, la naturaleza y gravedad de la infracción, los antecedentes del infractor y el perjuicio causado, sin perjuicio de otras responsabilidades administrativas, civiles y penales, a que hubiere lugar. El producido de las multas se destinará a las campañas de difusión y capacitación establecidas en la presente ley.

ARTICULO 15. — La autoridad de aplicación de la presente ley debe establecer el procedimiento administrativo a aplicar en su jurisdicción para la investigación de presuntas infracciones, asegurando el derecho de defensa del presunto infractor y demás garantías constitucionales. Queda facultada a promover la coordinación de esta función con los organismos públicos nacionales intervinientes en el ámbito de sus áreas comprendidas por esta ley y con las jurisdicciones que hayan adherido. Asimismo, puede delegar en las jurisdicciones que hayan adherido la sustanciación de los procedimientos a que den lugar las infracciones previstas y otorgarles su representación en la tramitación de los recursos judiciales que se interpongan contra las sanciones que aplique. Agotada la vía administrativa procederá el recurso en sede judicial directamente ante la Cámara Federal de Apelaciones con competencia en materia contencioso-administrativa con jurisdicción en el lugar del hecho. Los recursos que se interpongan contra la aplicación de las sanciones previstas tendrán efecto devolutivo. Por razones fundadas, tendientes a evitar un gravamen

irreparable al interesado o en resguardo de terceros, el recurso podrá concederse con efecto suspensivo.

ARTICULO 16. — Invítase a las provincias y a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a adherir a la presente ley.

ARTICULO 17. — Deróganse las Leyes 24.827 y 24.953.

ARTICULO 18. — Comuníquese al Poder Ejecutivo nacional.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONGRESO ARGENTINO, EN BUENOS AIRES, A LOS DOS DIAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL NUEVE.

— REGISTRADA BAJO EL Nº 26.588 —

JOSE J. B. PAMPURO. — EDUARDO A. FELLNER. — Enrique Hidalgo. — Juan H. Estrada.

ANEXO 2

LEY 27.196

PODER LEGISLATIVO NACIONAL (P.L.N.)

Enfermedad Celíaca. Ley 26.588. Modificación.

Sanción: 07/10/2015; Promulgada de Hecho: 12/11/2015; Boletín Oficial 18/11/2015.

El Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina reunidos en Congreso, etc. sancionan con fuerza de Ley:

Artículo 1°.- Incorpórese como artículo 4° bis a la ley 26.588, de enfermedad celíaca, el siguiente:

‘Artículo 4° bis: Las instituciones y establecimientos que se enumeran a continuación deben ofrecer al menos una opción de alimentos o un menú libre de gluten (sin TACC) que cumpla con las condiciones de manufactura y los requerimientos nutricionales por porción, que certifique la autoridad de aplicación:

- a) Los lugares destinados a personas en situación de privación de la libertad;
- b) Establecimientos sanitarios con internación pertenecientes al sector público, privado y de la seguridad social;
- c) Los lugares de residencia y/o convivencia temporal o permanente que ofrezcan alimentos;
- d) Los comedores y kioscos de instituciones de enseñanza;
- e) Las empresas de transporte aéreo, terrestre y acuático que ofrezcan servicio de alimentos a bordo;
- f) Los restaurantes y bares;
- g) Los kioscos y concesionarios de alimentos de las terminales y los paradores de transporte;
- h) Los locales de comida rápida;
- i) Los que determine la autoridad de aplicación en coordinación con las jurisdicciones de conformidad con la disponibilidad de los ya establecidos en el presente artículo.’

Art. 2°.- Sustitúyense los artículos 1°, 3°, 4°, 5°, 6°, 7°, 8°, 9°, 11, 12 e incisos a), b), c), f) del artículo 13, e incorpórese el inciso g) al artículo 13 de la ley 26.588, los que quedarán redactados de la siguiente manera:

“Artículo 1°.- Declárese de interés nacional la acción médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y

tratamiento de la enfermedad celíaca, su difusión y el acceso a los alimentos y medicamentos libres de gluten.

Artículo 3°.- La autoridad de aplicación debe determinar la cantidad de gluten de trigo, de avena, de cebada o de centeno (TACC) que contengan por unidad de medida los productos alimenticios y los medicamentos para ser clasificados libre de gluten o con contenido de gluten. En la medida que las técnicas de detección lo permitan la autoridad de aplicación fijará la disminución paulatina de la toxicidad.

Artículo 4°.- Los productos alimenticios y los medicamentos que se comercialicen en el país, y que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3° de la presente ley, para ser considerados libres de gluten, deben llevar impresos en sus envases o envoltorios y en sus rótulos y prospectos respectivamente, de modo claramente visible, la leyenda “Libre de gluten” y el símbolo que establezca la autoridad de aplicación.

Todos los medicamentos o especialidades medicinales incluidos en el Registro de Especialidades Medicinales que no puedan prescindir del gluten como integrante en su fórmula deberán fundamentar su presencia y cuantificarlo por “unidad de dosis” farmacéutica acorde a lo establecido en el artículo 3° de la presente ley.

Los medicamentos que empleen ingredientes que contengan gluten deben incluir en forma claramente visible la leyenda: “Este medicamento contiene gluten”.

Artículo 5°.- El Ministerio de Salud debe llevar un registro de los productos alimenticios y de los medicamentos que se comercialicen en el país y que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3° de la presente ley, que actualizará en forma bimestral y publicará una vez al año, por los medios que determine la autoridad de aplicación.’

Artículo 6°.- La autoridad de aplicación debe promover el cumplimiento de las condiciones de buenas prácticas de manufactura para la elaboración y el control de los productos alimenticios y de los medicamentos que se comercialicen en el país y que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3° de la presente ley, coordinando acciones con los laboratorios de bromatología y de especialidades medicinales.’

Artículo 7°.- Los productores e importadores de productos alimenticios y de medicamentos destinados a celíacos deben acreditar para su comercialización en el país la condición de “Libre de gluten”, conforme lo dispuesto en el artículo 3° de la presente ley.

Artículo 8°.- Los productores, importadores o cualquier otra persona física o jurídica que comercialice productos alimenticios y medicamentos, según lo dispuesto por el artículo 3°, deben difundirlo, publicitarlos o promocionarlos acompañando a la publicidad o difusión la leyenda “Libre de gluten” o “Este medicamento contiene gluten” según corresponda. Si la forma de difusión, publicidad o promoción lo permiten, la leyenda debe ser informada visual y sonoramente.

Artículo 9°.- Las obras sociales enmarcadas en las leyes 23.660 y 23.661, la obra social del Poder Judicial de la Nación, la Dirección de Ayuda Social para el Personal del Congreso de la

Nación, las entidades de medicina prepaga y las entidades que brinden atención al personal de las universidades, así como también todos aquellos agentes que brinden servicios médicos asistenciales a sus afiliados independientemente de la figura jurídica que posean, deben brindar cobertura asistencial a las personas con celiaquía, que comprende la detección, el diagnóstico, el seguimiento y el tratamiento de la misma, incluyendo las harinas, premezclas u otros alimentos industrializados que requieren ser certificados en su condición de libres de gluten, cuya cobertura determinará la autoridad de aplicación, según requerimientos nutricionales y actualizando su monto periódicamente conforme al índice de precios al consumidor oficial del Instituto Nacional de Estadística y Censos -INDEC-.

Artículo 11.- El Ministerio de Salud, en coordinación con el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva y las universidades integrantes del Sistema Universitario Nacional, debe promover la investigación sobre la celiaquía, con el objeto de mejorar los métodos para la detección temprana, el diagnóstico y el tratamiento de la enfermedad.

El Ministerio de Salud, en coordinación con el Ministerio de Educación, debe desarrollar programas de difusión en los ámbitos educativos, con el objeto de promover la concientización sobre la celiaquía y con los organismos públicos nacionales competentes promover medidas de incentivo para el acceso a los alimentos y medicamentos libres de gluten.

Asimismo, el Ministerio de Salud de la Nación deberá promover e implementar actividades de capacitación de los pacientes celíacos y su grupo familiar en la autoproducción y elaboración de alimentos aptos para su consumo.

Artículo 12.- El Poder Ejecutivo debe adaptar las disposiciones del Código Alimentario Argentino y, del Registro de Especialidades Medicinales de la ANMAT a lo establecido por la presente ley en el plazo de noventa (90) días de su publicación oficial.

Artículo 13.- Serán consideradas infracciones a la presente ley las siguientes conductas:

- a) La impresión de las leyendas “Libre de gluten” o “Este medicamento contiene gluten” en envases o envoltorios de productos alimenticios y de medicamentos que no cumplan con lo previsto en el artículo 3° de la presente ley;
- b) El incumplimiento de las buenas prácticas de manufacturas que se establezcan para la elaboración y el control de los productos alimenticios y de los medicamentos que se comercialicen en el país y que cumplan con lo dispuesto en el artículo 3°;
- c) Cualquier forma de difusión, publicidad o promoción como “Libre de gluten”, de productos alimenticios y de medicamentos que no cumplan con lo dispuesto en el artículo 3°;
- f) La falta de oferta de opciones de alimentos o menús libres de gluten de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4° bis;

g) Las acciones u omisiones a cualquiera de las obligaciones establecidas, cometidas en infracción a la presente ley y sus reglamentaciones que no estén mencionadas en los incisos anteriores.”

Art. 3°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo Nacional.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONGRESO ARGENTINO, EN BUENOS AIRES, A LOS SIETE DIAS DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO DOS MIL QUINCE.

Amado Boudou; Julián A. Domínguez; Juan H. Estrada; Lucas Chedrese.

ANEXO 3

Inscripción de Productos como Libres de gluten – Sin T.A.C.C

- 1) En primer lugar, para comercializar productos aptos para celíacos, la empresa debe contar con la Habilitación Municipal del establecimiento o el correspondiente número de Registro Nacional del Establecimiento (RNE).
- 2) Los productos se deben inscribir como libres de gluten, según lo establece la Ley de Celiaquía N° 26.588 y el Código Alimentario Argentino. Dicha inscripción se debe realizar en primer lugar ante el municipio para que el trámite sea centralizado ante la autoridad sanitaria que corresponda de acuerdo a la jurisdicción del establecimiento elaborador.
- 3) Para inscribir un producto, la empresa fabricante debe implementar un sistema que garantiza la ausencia de contaminación con gluten, y debe ser auditada por la autoridad sanitaria que registra el producto. Para demostrar esto, la empresa debe presentar un análisis que avale la condición de “libre de gluten” emitido por un laboratorio oficial, cuyo resultado debe ser de menos de 10 ppm y un programa de buenas prácticas de manufactura.
- 4) Para comprobar la condición de “libre de gluten” se utilizan técnicas evaluadas y autorizadas por la Autoridad Sanitaria Nacional. La metodología empleada y recomendada por el INAL, consiste en la determinación del gluten mediante enzimoimmunoensayo (ELISA), cuyo límite de detección de gluten es de 10 mg/kg (equivalente a 0,5 mg% de gliadina).
- 5) Los laboratorios donde se realizan los análisis tienen que ser miembro de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA).

Rotulación de los productos inscriptos

- 6) Una vez cumplimentados con todos los requisitos de la inscripción ya habiendo presentado toda la documentación pertinente ante la autoridad sanitaria que corresponda, la empresa debe rotular el producto con la leyenda “libre de gluten” seguida con la denominación y el logo oficial.

Listado de Alimentos Libres de Gluten

- 7) Cada vez que una empresa registra un producto como “libre de gluten”, las diferentes autoridades sanitarias del país, deben informar esto al Instituto Nacional de Alimentos (INAL) que confecciona un listado digital de Alimentos Libres de Gluten y está a disposición en la página web de la ANMAT (www.anmat.gov.ar).
- 8) Si además la empresa desea publicar el producto en la guía impresa de alimentos que edita anualmente la Asociación Celíaca Argentina y se distribuye a los celíacos de todo el país mediante las filiales y delegaciones, debe remitir copia a la Asociación del certificado de inscripción como Libre de Gluten (RNPA) o bien constancia de la inscripción en trámite, donde la empresa ya cuenta con la autorización para comercializar el producto.

ANEXO 4

LISTA DE BARES Y RESTAURANTES CON MENÚ APTO PARA CELIACOS EN TUCUMÁN PROPORCIONADA POR ACELTUC

Lugar	Dirección	Teléfono	
Gringa Gamboa	Santa Fe 440	4319034	
Aloha	25 de Mayo 581	4311687	
Hotel Hilton	Miguel Lillo 365	4532000	
Primer Tiempo	Hotel Hilton	38161122473	
Juana	Av. Paz Posse s/n(Parque 9 de julio)	4225508	
Refishop	Saenz Peña 890 (Plazoleta Dorrego)	4201225	
Demitasse	San Martín 643 (galería La Gran Vía)	4001188	
Treintay3	Pedro Villalba 910	4488000	
Heller	Av Mate de Luna 4001	4356683	
La Bernasconi	Santa Fe 562	4312059	
Beanz	25 de Mayo 182 (Ateneo) Galería florida Shopping Portal	4306446	
Júnior B	Shopping Solar del Cerro	4255406	
Expreso Plaza Café	Alberdi 616	4555406	
Bona restó	25 de Mayo 330	4221980	
Mirasoles	Mate de Luna 1800	4324444	
Trumann	25 de mayo 600	4225415	
IUPI	San Lorenzo 501 Santiago 511	4212892	
Árbol de Galeano y Muña Muña	Virgen de la Merced 431	4977986	
Bar INTI	Monteagudo 420	4314987	
Johnny B.Good	Av Aconquija 2122	4258078	
Hostería Sol San Javier	RP 340, San Javier	4929200	
Becketts	25 de Mayo 783	421 0 200	
Café Martínez	San Martín 799 Av Aconquija 1591 25 de Mayo 736	4111025 4257389 4229651	
Casapan	9 de Julio 398	4203000	
Café Corrientes	Corrientes 102	4224011	
Hotel Howard Jhonson Terremar	Av. Aconquija 1136	4317575	
Polo Norte	Santiago 1046(frente a la plaza Alberdi)	4225569	
Antares	Muñecas 677	4977890	
Mc Donalds's	25 de Mayo y San Juan Shopping Portal	-	

Chapretto	Corrientes y Muñecas	4311475	
Havanna	Shopping Portal	-	
Freddo Helados y café	Shopping Solar		
Stampa	Corrientes y Balcarce	4554600	
Plaza de Almas	Maipu y Santa Fe	4306067	
Sushifeel	Santa Fe 562 Av.Aconquija 1537	4304462 4252621	Delivery Shell Parque Guillermina Tel: 4216111
Costumbres Argentinas	San Juan 666		
Sakura	Catamarca 482	4215470	
Ko sushi	Hotel Hilton Camino de Sirga 1450	4204950 4396711	
Porter	Muñecas 749 Av. Perón 1750(al lado del Open Plaza)	4840812 4858001	
La Vaca Atada	Las Heras 21	4319119	
Taco bok	Av.Aconquija 1550	4848037	
Foodie	Corrientes 657	4417893	
Smoothie, saludable	bar Hotel Hilton	3816316292	

ANEXO 5

SALUD PÚBLICA

Resolución 1560 /2007

Crease el Programa Nacional para la detección Y control de Enfermedad Celiaca

Bs. As., 27/11 /07

VISTO, el expediente del registro de este Ministerio, y

CONSIDERANDO:

Que la celiaquía es una enfermedad con alto grado de incidencia en la población de nuestro país.

Que las características propias de la enfermedad condicionan la calidad de vida de las personas afectadas y sus familias.

Que la detección temprana y el tratamiento oportuno revisten fundamental importancia para evitar complicaciones secundarias de esta patología, para lo cual no existe terapia farmacológica.

Que una vez diagnosticada, su tratamiento consiste únicamente en una dieta estricta de alimentos libres de gluten, que deberá mantenerse de por vida.

Que, en consecuencia, la identificación de alimentos libres de gluten, resulta fundamental para favorecer la accesibilidad al tratamiento adecuado de las personas afectadas.

Que con el objeto de favorecer la accesibilidad de las personas con enfermedad celíaca al sistema sanitario resulta apropiado crear un Programa Nacional de Detección y Control de la Enfermedad Celíaca que favorezca la promoción, el diagnóstico precoz y que contribuya a fortalecer el sistema de control de alimentos.

Que asimismo es imprescindible incluir en las políticas de Salud Pública la temática de la enfermedad celiaca, incorporando el desarrollo de acciones de promoción y atención en las distintas áreas y dependencias del Ministerio de Salud de la Nación.

Que a fin de propender a la atención integral de la problemática, resulta ineludible coordinar acciones con el MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL DE LA NACION.

Que, desde el MINISTERIO DE SALUD DE LA NACION, resulta ineludible coordinar acciones con las jurisdicciones provinciales en la búsqueda de estrategias que optimicen la atención de las personas con enfermedad celiaca.

Que la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS ha tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de lo normado por la Ley de Ministerios, t.o. por decreto Nº 438 del 12 de marzo de 1992, modificada por la ley 25.233.

Por ello,

EL MINISTRO DE SALUD

RESUELVE:

Artículo 1º — Créase el PROGRAMA NACIONAL DE DETECCIÓN Y CONTROL DE LA ENFERMEDAD CELIACA en el ámbito de la SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION e INSTITUTOS, a fin de contribuir a la detección temprana de la enfermedad celiaca y al fortalecimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos, especialmente en lo referente a los alimentos libres de gluten para favorecer la accesibilidad al tratamiento adecuado de las personas afectadas, de acuerdo a los alcances y modalidades que se establecen en el Anexo I que forma parte integrante de la presente.

Art. 2º — La coordinación de las acciones que demande el cumplimiento de los objetivos del PROGRAMA NACIONAL DE DETECCIÓN Y CONTROL DE LA ENFERMEDAD CELIACA estará a cargo de la SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION e INSTITUTOS.

Art. 3º — En el cumplimiento de las competencias que le son propias, las áreas y dependencias del MINISTERIO DE SALUD deberán articular acciones con el PROGRAMA NACIONAL DE DETECCIÓN Y CONTROL DE LA ENFERMEDAD CELIACA a fin de contribuir al cumplimiento de los objetivos propuestos.

Art. 4º — El gasto que demande esta actividad se financiará con partidas del presupuesto de esta jurisdicción.

Art. 5º — Invítase a las Provincias y al GOBIERNO AUTONOMO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES a adherir al PROGRAMA NACIONAL DE DETECCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDAD CELIACA.

Art. 6º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial. Cumplido, archívese. — Ginés M. González García.

ANEXO I

ENFERMEDAD CELIACA

INTRODUCCION:

La enfermedad celíaca o enteropatía por gluten es una afección inflamatoria que daña la mucosa del intestino delgado debido a la intolerancia al gluten, proteína que se encuentra en el trigo, avena, cebada y centeno, cuyo principal componente es la gliadina.

En su patogenia intervienen factores ambientales, genéticos e inmunológicos.

La edad de aparición es variable, es más frecuente en la infancia pero también puede presentarse en la adultez, debiendo sospecharse frente a desnutrición, síndrome de mala absorción, anemia, abortos, diabetes, Síndrome de Down, familiares de primer grado del enfermo celíaco, etc.

Su diagnóstico se realiza a través de dosaje de anticuerpos específicos en sangre y eventualmente, biopsia intestinal.

La detección temprana y el tratamiento oportuno revisten fundamental importancia para evitar complicaciones secundarias de esta patología.

Hasta el presente no existe terapia farmacológica para tratar la enfermedad. Una vez diagnosticada, su tratamiento consiste en una dieta estricta de alimentos libres de gluten, que deberá mantenerse de por vida.

La EC es un problema de salud pública, los últimos estudios realizados en Europa revelan alta prevalencia de la enfermedad, aproximadamente del 1 % y parece estar en aumento durante la última década. Este cambio de prevalencia puede responder al incremento en la vigilancia por parte del médico en la historia natural silente de la enfermedad celíaca, lo que conduce a un mejor diagnóstico o podría estar relacionado con cambios en los factores ambientales, situación que actualmente se está estudiando.

En Europa, la enfermedad celíaca es la patología genética más común. Por ello si se considera la fuerte impronta genética y presencia inmigratoria de países europeos en Argentina, particularmente España e Italia, presupone una alta incidencia entre la población de nuestro país.

FUNDAMENTACIÓN

La celiaquía es considerada la enfermedad intestinal crónica más frecuente. A pesar de que no hay registro de casos, estudios preliminares en nuestro país indican una prevalencia de aproximadamente 1: 200. Sin embargo actualmente se calcula que 1 de cada 100 personas es celíaca (habría aproximadamente 400.000 celíacos en Argentina). Por lo tanto 400.000 familias deben adaptarse al estilo de vida del integrante celíaco.

Los síntomas de la celiaquía suelen ser variados y pueden remitir a otras enfermedades, situación que produce dificultades para el diagnóstico precoz de la enfermedad. Otras veces la enfermedad adopta forma silente y el paciente no evidencia síntomas. En ambos casos resulta difícil arribar al diagnóstico temprano.

En tal sentido, el Ministerio de Salud de la Nación se propone realizar las acciones necesarias para evitar o minimizar las secuelas que la detección o intervención tardía producen en el estado de salud de las personas.

PROPOSITO:

Incluir en el Sistema de Salud acciones que favorezcan la atención y cuidado integral de las personas con enfermedad celíaca.

OBJETIVO:

Contribuir a la detección temprana de la enfermedad celiaca y al fortalecimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos, especialmente en lo referente a los alimentos libres de gluten.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- 1- Promover el conocimiento y la divulgación masiva de las características de la enfermedad celíaca.
- 2- Apoyar a las jurisdicciones para garantizar el acceso al diagnóstico oportuno.
- 3- Propiciar la capacitación de los equipos de salud
- 4- Estimular el desarrollo de la investigación.
- 5- Fortalecer la capacidad técnica y analítica del Sistema Nacional de Control de Alimentos en la temática.
- 6- Organizar un Registro Nacional de la Enfermedad Celíaca en nuestro país

ALCANCE:

El programa esta dirigido al fortalecimiento del sector de salud en articulación con el Ministerio de Desarrollo Social para el desarrollo de acciones que contribuyan a mejorar la atención de las personas con enfermedad celíaca en todo el país.

ACCIONES:

- 1a Desarrollar campañas de difusión y educación dirigidos a la población en general, con datos relevantes de la enfermedad para el cuidado.
- 1b Elaborar y difundir Guías de diagnóstico y tratamiento.
- 1c Informar, difundir, divulgar mediante la distribución de folletera, afiches, videos institucionales, etc.
- 2a Conformar red de Servicios de Gastroenterología y Laboratorios equipados para realizar serologías y biopsias.
- 2b Apoyar a las jurisdicciones con los insumos para la determinación diagnóstica.
- 3a Coordinar con Sociedades Científicas el desarrollo de cursos o talleres de capacitación de los equipos de salud que contribuyan al mejoramiento de la atención de las personas con enfermedad celíaca.
- 4 Desarrollar estudios de prevalencia en Argentina.

5a Fortalecer la capacidad analítica de los laboratorios miembro de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos.

5b Fortalecer la capacitación de inspectores bromatológicos de las jurisdicciones bromatológicas del país en verificación de establecimientos libres de gluten.

6 Organizar un Registro Nacional de la enfermedad en nuestro país.

ESTRATEGIAS:

Desarrollar acciones conjuntas con la ANMAT y la ANLIS, a fin de llevar a cabo los objetivos del Programa.

Articulación de acciones con el Plan Alimentario Nacional dependiente del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación para la entrega y distribución de alimentos específicos, para la realización de talleres de promoción y educación para la salud dirigidos a los equipos de salud y a la comunidad en general.

Colaboración para la elaboración de Registro Nacional de pacientes con enfermedad celíaca.

Determinación por consenso con las Sociedades Científicas de métodos y técnicas estandarizadas de diagnóstico.

Articular con las provincias que adhieran al Programa para el desarrollo de los objetivos del programa.

ACTIVIDADES:

- 1.1 Elaboración conjunta con las sociedades científicas de las guías de diagnóstico y atención con la determinación de métodos y técnicas estandarizadas para ser incluidos en los programas de atención de la salud.
- 1.2 Entrega directa a hospitales y Asociaciones de Padres que nuclean a población afectada de las guías de diagnóstico y tratamiento más folletos ilustrativos para la comunidad en general.
- 1.3 Distribución de iguales elementos en los Centros de Atención Primaria a través de los diferentes Programas Ministeriales.
- 1.4 Difusión de listados de alimentos aptos para el consumo de personas con enfermedad celiaca (publicación online, conformación de base de datos de interesados para novedades, folleto instructivo)
- 2.1 Relevar y evaluar la capacidad instalada y la oferta de Servicios públicos de las Jurisdicciones para la conformación de la Red de Atención.
- 2.2 Determinar las necesidades presupuestarias y mecanismos de compra y distribución para cumplir con la provisión de insumos a los efectores provinciales y del equipamiento a los laboratorios regionales.
- 3.1 Organizar Curso Taller de Verificación de BPM en establecimientos elaboradores de alimentos libres de gluten.
- 3.2 Organizar actividades de Educación para la Salud en las diferentes provincias dirigidos a la comunidad en general.
- 4.1 Estudios epidemiológicos, carga de enfermedad en la población.
- 5.1 Formación científica y técnica de agentes de 6 laboratorios miembros de la RENALOA por parte del Instituto Nacional de Alimentos para la ejecución de la técnica analítica oficial e interpretación de los resultados
- 5.2 Asegurar la capacitación continua de los laboratorios miembros y de Pruebas de

Proficiencia Interlaboratorios para la RENALOA • 6.1 Elaborar un padrón para registro estadístico, evaluación y control del programa con los datos aportados por las diferentes jurisdicciones.

RECURSOS:

El Ministerio de Salud de la Nación se hará cargo de:

- Provisión de kits de diagnóstico serológico de Anticuerpos. • Promover y apoyar a los laboratorios pertenecientes a la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos –RENALOA- dotándolas del equipamiento e insumos necesarios para poder realizar el análisis de los alimentos libres de gluten.
- Contar con la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos – RENALOA- que conforman el Instituto Nacional de Alimentos y las Jurisdicciones Bromatológicas Provinciales, resultará una herramienta fundamental de sustento para la vigilancia alimentaria y epidemiológica.

La Provincia se hará cargo de:

- Detección de los pacientes. • Inscripción en el padrón federal implementado por el Ministerio de Salud de la Nación. • Realización de los estudios de diagnóstico específicos de la patología. • Asegurar que las condiciones ambientales de los laboratorios no invaliden los resultados ni la calidad requerida para la determinación de gluten en alimentos. • Recursos humanos para la atención de las personas. • Recursos humanos para el desarrollo de las acciones de vigilancia y control. • Otros materiales e insumos no provistos por el Ministerio.

MONITOREO Y EVALUACION DE RESULTADOS

Se hará a través de indicadores de proceso y resultados de satisfacción de la demanda y adecuación de la oferta según niveles de resolución.

Los indicadores deberán reflejar la accesibilidad de la población a las acciones del Programa y a las prestaciones de los Servicios de Gastroenterología.

INDICADORES:

- Número de jurisdicciones con participación en el Programa. • Número de prestaciones por tipo y por jurisdicción. • Número de personas asistidas bajo la estrategia del Programa. • Número de servicios e Instituciones jurisdiccionales incorporados al Programa. • Nº de personal de los laboratorios miembro de la RENALOA capacitado en la metodología oficial • Listado de asistentes a los cursos de capacitación en verificación de BPM para establecimientos elaboradores de alimentos libres de gluten • Cantidad de muestras de alimentos analizadas en todo el país • Nº de establecimientos fiscalizados • Otros a establecer en conjunto con las jurisdicciones.

ANEXO 6

Nº 8070



Honorable Legislatura

Tucumán

P.L. 72/2008

La Legislatura de la Provincia de Tucumán, sanciona con fuerza de

LEY:

Artículo 1º.- Adhiérese la Provincia de Tucumán al Programa Nacional de Detección y Control de la Enfermedad Celíaca, establecido mediante Resolución Nº 1560/2007 Ministerio de Salud de la Nación.

Art. 2º.- La presente ley tiene como objetivo incluir en el Sistema Público de Salud de la Provincia, acciones que favorezcan la atención y cuidado integral de las personas con enfermedad celíaca, procurando la detección temprana de esta enfermedad y el control a los alimentos libres de gluten para favorecer la accesibilidad al tratamiento adecuado de las personas afectadas, de acuerdo a los alcances y modalidades que se establecen en esta norma.

Art. 3º.- La Autoridad de Aplicación de la presente ley será el Ministerio de Salud de la Provincia de Tucumán, a través del SIPROSA.

Art. 4º.- A los efectos de cumplir con el objetivo de la presente ley, la Autoridad de Aplicación tendrá a su cargo las siguientes acciones:

- a) Proveer los recursos tecnológicos y humanos especializados necesarios para una mejor asistencia de las personas celíacas.
- b) Confeccionar los protocolos y regular el diagnóstico y seguimiento de la celiaquía en los centros de salud.
- c) Celebrar convenios con entes autárquicos provinciales, nacionales e internacionales públicos y privados tendientes a la capacitación de recursos humanos, técnicos, como así también, recursos económico-financieros para el cumplimiento de esta ley.
- d) Instrumentar, con la participación del organismo correspondiente, mecanismos de supervisión de los alimentos destinados a pacientes celíacos, mediante el control analítico de materias primas y productos elaborados para verificar su composición y etiquetado. Las empresas comerciales y toda otra forma de actividad que propendan a la producción, fabricación y comercialización de alimentos con farináceos derivados del trigo, avena, centeno y cebada deberán imprimir un símbolo en sus rótulos, etiquetas, marbetes y/o envoltorios en forma visible y diferenciable que indiquen la expresión Sin Gluten o Sin TACC, que resulten aptos para enfermos celíacos.
- e) Reglamentar la venta de alimentos para celíacos en los supermercados, hipermercados, centros de compras, disponiendo su exhibición y conservación en estantes o góndolas específicas. Los establecimientos de venta de alimentos al público como autoservicios, bufetes, drugtores, kioscos o bares y estaciones de servicios con servicompras, deberán contar con un stock mínimo de provisión de productos aptos para enfermos celíacos y exhibirlos en forma diferenciada del resto de los artículos en venta. El Decreto Reglamentario podrá



№ 8070



*Honorable Legislatura
Tucumán*

incluir otros locales de venta de alimentos para celíacos que a su criterio deban dar cumplimiento a esta norma.

- f) Generar programas de autocontrol de materias primas y flujos de producción en la industria alimentaria local y un riguroso control del riesgo de contaminaciones cruzadas.
- g) Instruir a los laboratorios farmacéuticos provinciales a advertir, en los envases de los medicamentos de uso frecuente para patologías generales, sobre aquellas que puedan tener efectos adversos en pacientes celíacos.
- h) Promover, en forma conjunta con el Ministerio de Educación de la Provincia de Tucumán, las siguientes medidas:

- 1.- La oferta en comedores escolares de dietas sin gluten o, en su defecto, la autorización al alumno celíaco a llevar su propia comida, proveyendo los centros educativos la infraestructura necesaria para su conservación.
- 2.- El desarrollo de programas de educación sobre la temática en escuelas y universidades, dirigidos a educadores, padres, alumnos y otros trabajadores que desempeñen sus tareas en establecimientos educativos.
- 3.- Agregar a la currícula de los docentes, conforme a las disposiciones de ese Ministerio, información acerca de la enfermedad celíaca y de sus requerimientos dietéticos.
- 4.- La incorporación en los programas de formación continua de los profesionales de la salud, de información específica sobre esta enfermedad.

- i) Coordinar y regular, a través del organismo que crea conveniente, las medidas pertinentes que tiendan a asegurar la entrega de dietas libres de gluten o comida elaborada para niños y adultos celíacos, en todo establecimiento público, salvo los del punto h) 1, donde se proporcionen comidas o alimentos, como las colonias de vacaciones, comedores en lugares de trabajo, geriátricos, hogares de ancianos, establecimientos de salud, institutos de salud mental, unidades e institutos penitenciarios, comisarias, y en todo otro lugar o dependencia que se indiquen en la reglamentación.
- j) Arbitrar las medidas conducentes a fin que las prestaciones necesarias para el diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca se encuentren comprendidas en los nomencladores de las Obras Sociales Provinciales y los Sistemas de Medicina Prepagas sujetos a jurisdicción provincial.
- k) Promover la capacitación y especialización de equipos de salud y propiciar el desarrollo de la investigación.
- l) Desarrollar campañas de difusión, educación y detección de la enfermedad celíaca con el propósito de concientizar y sensibilizar a la población, proporcionando datos relevantes, respecto a las características de dicha patología, como así también los hábitos y estilos de vida que deberán adoptar quienes la padecen.
- m) Llevar un control estadístico de la incidencia de la enfermedad celíaca en la población y gestionar la apoyatura científica y técnica para las autoridades sanitarias de toda la Provincia.
- n) Prever, conjuntamente con el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia, la ejecución de un censo anual de pacientes celíacos con el fin de asistirlos en su alimentación, siempre que se encuentren por debajo de la línea de la pobreza, cuya metodología y modalidad se establecerán en el Decreto Reglamentario.



Nº 8070



*Honorable Legislatura
Tucumán*

- o) Establecer un sistema adecuado de orientación y contención psicológica para el paciente celíaco, su grupo familiar y su entorno social.
- p) Instrumentar actividades de capacitación de los enfermos celíacos y su grupo familiar en la producción y elaboración propia o casera de alimentos aptos para su consumo.
- q) Realizar actividades de coordinación y apoyo en la aplicación de esta normativa, con asociaciones y entidades privadas, sin fines de lucro, cuya finalidad sea la atención y asistencia a pacientes celíacos.

Art. 5º.- Los fondos que demande la instrumentación de la presente ley se imputarán a las partidas específicas del Presupuesto General de Gastos y Cálculo de Recursos vigente.

Art. 6º.- Derógase la Ley N° 6.454.

Art. 7º.- El Poder Ejecutivo deberá reglamentar la presente ley en el término de noventa (90) días de su promulgación.

Art. 8º.- Comuníquese.

Dada en la Sala de Sesiones de la Honorable Legislatura de la Provincia de Tucumán, a los ocho días del mes de mayo del año dos mil ocho.



JUAN ANTONIO RUIZ OLIVARES
SECRETARIO
HONORABLE LEGISLATURA DE TUCUMÁN



SERGIO FRANCISCO MANSILLA
PRESIDENTE SUBROGANTE
AS. DE LA PRESIDENCIA
HONORABLE LEGISLATURA DE TUCUMÁN

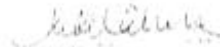
REGISTRADA BAJO EL N° 8.070.-

San Miguel de Tucumán, 21 de mayo de 2008.-

Promúlguese como Ley de la Provincia,
conforme a lo establecido por el Artículo 71 de la Constitución Provincial,
cúmplase, comuníquese, publíquese en el Boletín Oficial y archívese en el
Registro Oficial de Leyes y Decretos.-


Dr. PABLO RAUL YEDLIN
MINISTRO DE SALUD PUBLICA


C.P.N. JOSÉ JORGE R. PEROVICH
GOBERNADOR DE TUCUMÁN



INDICE BIBLIOGRAFICO

a) General

ANDERSON, David R., SWEENEY, Denis J., WILLIAMS, Thomas A., Estadística para negocios y economía, 12º edición, (México, 2016).

DEVORE, Jay L., Probabilidad y estadística para ingeniería y ciencias, trad. por Romo, Jorge Humberto, 7º Edición, (México, 2008).

DEL CARRIL, Juan C., DE MARCO, Myriam, USANDIVARAS, Silvia, Tesis y Tesinas en Ciencias Económicas, (Tucumán-República Argentina, 2008).

b) Especial

ESTEBAN TALAYA, Águeda, MOLINA COLLADO, Arturo, Investigación de mercados, (Madrid, 2014).

KINNEAR, Thomas C., TAYLOR, James R., Investigación de Mercados. Un enfoque aplicado, (Colombia, 1993).

MARQUES ASENSIO, Felicidad, Técnicas de investigación de mercados, (Madrid, 2014).

MCDANIEL, Carl, GATES, Roger, Investigación de mercados, trad. por Mercado González, Enrique, 10º Edición, (México, 2015).

ROSENDO RIOS, Verónica, Investigación de mercados, aplicación al marketing estratégico empresarial, (Madrid, 2018).

c) Otras Publicaciones

Consultas en Internet: www.abela.org.ar, (marzo de 2018).

Consultas en Internet: www.anmat.gov.ar, (marzo de 2018).

Consultas en Internet: www.celiaco.org.ar, (marzo de 2018).

Consultas en Internet: www.indec.gob.ar, (abril de 2018).

Consultas en Internet: www.msal.gob.ar/celiacos, (abril de 2018).

Consultas en Internet: www.worldgastroenterology.org, (abril de 2018).

Enfermedad Celiaca, en “Guías Mundiales de la Organización Mundial de Gastroenterología”, (Abril de 2012).

Ley Celiaca Argentina, N° 26.588, (t.o. 2009).

Ley Celíaca Argentina, N° 26.588. Modificación Ley N° 27.196 (b.o. 18/11/2015).

Ley de Adhesión al Programa Nacional de Detección y Control de la Enfermedad Celiaca de la provincia de Tucumán, N° 8.070,(t.o 2008).

Resolución Conjunta 201/2011 y 649/2011, SPReI y SAGyP, (b.o. 06/10/2011).

Resolución de Creación del Programa Nacional de Detección y Control de la Enfermedad Celiaca, N° 1560, Ministerio de Salud de la Nación, (b.o. 27/11 /2007).

INDICE

Pág.

PRÓLOGO..... - 1 -

CAPITULO I

INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

1.- Investigación de Mercados. Concepto - 3 -
2.- El Proceso de Investigación de Mercados. Concepto - 4 -

CAPITULO II

PASO I: IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA Y ESTABLECIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.- Problemas que surgen y a que se le quiere dar respuesta - 6 -
2.- Razón fundamental del Estudio - 7 -
3.- Objetivo General: - 7 -
4.- Objetivos Específicos - 7 -
5.- Investigación Exploratoria para comprender el entorno del trabajo..... - 8 -

CAPITULO III

LA CELIAQUIA

1.- Celiaquía. Concepto.....	- 10 -
2.- Causas de la Celiaquía.....	- 12 -
3.- Sintomatología.....	- 13 -
4.- El Gluten.....	- 14 -
5.- Epidemiología.....	- 14 -
6.- Diagnóstico.....	- 16 -
7.- Tratamiento.....	- 17 -
8.- Logo de Productos Sin TACC.....	- 18 -
9.-Dieta Recomendable.....	- 20 -
10.-Contaminación Cruzada.....	- 21 -
11.- Comer fuera de casa.....	- 23 -
12.- Marco legal.....	- 25 -
13.- Conclusiones.....	- 28 -

CAPITULO IV

LA ENCUESTA

1.- Objetivos de la Encuesta.....	- 29 -
2.- Paso II: Creación del Diseño de la Investigación.....	- 30 -
3.- Variables a estudiar.....	- 31 -
4.- Paso III: Elección del Método de Investigación.....	- 31 -
5.- El Cuestionario.....	- 32 -

6.- Paso IV: Selección del Procedimiento de Muestreo..... - 34 -
7.- Paso V: Recolección de los Datos - 37 -

CAPITULO V

PASO VI: ANALISIS DE LOS DATOS Y CONCLUSIONES

1.- Introducción..... - 39 -
2.- Productos - 41 -
3.-Bares y Restaurantes..... - 48 -
4.- Conclusiones Generales..... - 57 -
5.- Recomendaciones - 60 -

APÉNDICE..... - 61 -

ANEXO - 80 -

INDICE BIBLIOGRAFICO - 102 -

INDICE;Error! Marcador no definido.-103-