



UNIVERSIDAD DEL NORTE SANTO TOMÁS DE AQUINO

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

LICENCIATURA EN NUTRICION

TESIS DE LICENCIATURA

***“DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS APTOS
PARA CELÍACOS EN KIOSCOS ESCOLARES”***



AUTOR: María Josefina Glencross

DIRECTOR: Dr. Francisco A. D' Onofrio

CO-DIRECTORA: Lic. Eliana Rodríguez

- Tucumán 2015-

Argentina

“...Si la celiaquía es una intolerancia alimentaria de orden genético
y los genes no se pueden cambiar,
lo que tenemos que cambiar, es el mundo
y eso es lo que vamos a hacer.
Su mundo es “su ciudad”, “su pueblo”, “su barrio”, “su escuela”.
Es ahí donde debemos trabajar.
El futuro no se espera, se hace.
Pongo todo mi empeño en esta actividad
y procuro contar con una mano más en el trabajo de cambiar
la historia...”

(Dr. Eduardo A. Cueto Rúa)

AGRADECIMIENTOS

- A Dios y Virgen de Guadalupe: por su amor y providencia, por la presencia y compañía, por la bondad y generosidad de sus manos;
- A mis Padres, por acompañarme en todo este camino. A ellos el mayor agradecimiento por la entrega desinteresada y por hacer posible mi estudio;
- A mis hermanos, por su aliento y cercanía. Su amor y oración, fueron mi fortaleza en este caminar;
- A Rafa, mi gran compañero, por su paciencia, su ayuda constante, y por su amor en cada paso dado;
- A José y Simón, por acompañarme con la ternura de niños;
- A Maru, Jime, Gaby, Celi, Agus y Cele, amigas que conocí transitando este camino; por haberme hecho parte de sus vidas y su gran ayuda en este proceso;
- A todos mis amigos y amigas que siempre me escucharon y apoyaron en estos años.
- A mi Director , por confiar en este trabajo;
- A mi Codirectora por su tiempo brindado en toda esta investigación, por incentivar me y ayudarme para poder cerrar esta etapa;
- A cada uno de las personas celíacas y personal de los kioscos escolares, que tuvieron la mejor voluntad para realizar las encuestas y sin ellas este trabajo no habría sido posible;
- A las Instituciones escolares por abrirme sus puertas.

Resumen

Introducción: La Celiaquía es una enfermedad crónica, hereditaria y autoinmune donde el pilar fundamental del tratamiento, se basa en una dieta rigurosa exenta de gluten. El medio social cumple un rol importante para llevar a cabo el éxito del mismo, siendo el ámbito escolar, un punto clave, ya que los jóvenes pasan mucho de su tiempo en la escuela. Esta tarea no resultará fácil si los kioscos ofrecen en su mayoría alimentos con gluten impidiendo su correcta alimentación; y como consecuencia repercutiendo en su salud y bienestar.

Objetivo: Determinar la disponibilidad de alimentos aptos para celíacos en Kioscos escolares; evaluar el grado de información que posee el personal a cargo del mismo, sobre aspectos generales de la Enfermedad y rotulado de alimentos aptos para celíacos e Indagar los obstáculos que enfrentan en la obtención de alimentos los adolescentes celíacos en el ámbito escolar, San Miguel de Tucumán y Yerba Buena.

Materiales y Métodos: Estudio descriptivo con recolección de datos cuantitativos. Se realizó un relevamiento de disponibilidad en kioscos escolares y a través de dos encuestas estructuradas se detectó por un lado, los obstáculos que enfrentan los adolescentes celíacos para la obtención de alimentos en horario escolar, y se evaluó el grado de información del personal a cargo del kiosco escolar.

Resultado y conclusiones: en base a los resultados obtenidos se puede afirmar que los kioscos de Instituciones escolares no cuentan con alimentos aptos para celíacos, encontrándose disponible menos del 25% de los productos expuestos para la venta. Con respecto al grado de información que posee el personal a cargo del kiosco escolar encuestado sobre aspectos generales de la enfermedad y rotulado de alimentos, el 50% obtuvo un grado de información bajo.

En relación a los obstáculos que enfrentan los adolescentes a la hora de obtener un alimento en horario escolar, el 63% de la muestra indicó que su dificultad más frecuente es encontrar alimentos, el 17% señaló la confianza en la elaboración o conservación del alimento, un 11% refirió que su mayor obstáculo es el costo de los alimentos y por último el 9% selecciono dudas sobre los ingredientes/etiquetado.

Palabras claves:

- Celiaquía
- Disponibilidad
- Obstáculos
- Escuela

Índice

Introducción.....	5
Antecedentes	6
Problema de Investigación	10
Marco Teórico	12
Materiales y Métodos	37
Resultados	43
Conclusiones, Discusión y Proyecciones	67
Referencias Bibliográficas	74
Anexos	78

1. INTRODUCCIÓN

Los celíacos padecen una enfermedad crónica del sistema digestivo en la que existe una intolerancia al gluten, proteína que contienen cereales como el trigo, la cebada, la avena y el centeno. En estos enfermos, su ingestión desencadena una serie de trastornos digestivos que conducen a un deterioro nutricional en la mayoría de los casos. Sin embargo, el cumplimiento estricto del tratamiento, consistente en una dieta rigurosa exenta de gluten, y durante toda la vida, devuelve al paciente no solo bienestar, sino que previene de forma importante el desarrollo de complicaciones tan serias como la degeneración maligna en el tracto digestivo.

Convencionalmente, los profesionales de la salud atendían mayormente los aspectos biológicos o físicos de la enfermedad, y subestimaban otros factores también importantes en la evolución de la misma; nos referimos fundamentalmente a los de orden psicológico.

Se coincide entonces con la concepción de salud expuesta por la Organización Mundial de la Salud en 1964, donde se pone de manifiesto la naturaleza biopsicosocial de la misma, pues esta última es más que la ausencia de enfermedad. Los pensamientos, sentimientos y estilo general de atención, son considerados como requisitos para lograr y mantener la salud física; esto implica concederle un protagonismo indiscutible al individuo. Las personas pueden ser dueñas de su salud, si les ofrecemos los recursos imprescindibles para ello. (Valdés Landaburo & Perez Diaz, 2005)

La enfermedad crónica en la infancia y adolescencia repercute ineludiblemente en toda la familia y se extiende al ámbito escolar, comunitario o ambos. Es un factor de riesgo para un desenvolvimiento saludable, no solo del enfermo, sino también de los padres y los hermanos. (Louro Bernal, 2003)

Los celíacos son dependientes de la dieta libre de gluten (DLG) de manera total y permanente. Como la alimentación está siempre asociada a la vida social, al contexto, así también lo está la vida misma del celíaco. La salud dependerá del compromiso de quienes los rodean. (GPLC, 2010)

2. ANTECEDENTES

La búsqueda de antecedentes en publicaciones internacionales relacionadas con esta investigación, resultó en los siguientes trabajos:

En la Universidad de Chile, se llevó a cabo el trabajo de Francisca Bravo M. y María Paz Muñoz F. (2011). Expresa que el tratamiento de la enfermedad celíaca (EC) es la dieta libre de gluten (DLG) estricta y permanentemente. Existen factores que influyen en adherencia: motivación, información, costos, rotulación y disponibilidad de alimentos. El objetivo del mismo consistió en describir la adherencia e impacto de la Dieta Libre de Gluten (DLG) en niños celíacos. Materiales y Método: Estudio descriptivo y prospectivo con aplicación de encuesta de 28 preguntas a niños celíacos > 12 años (12-18 años) y a padres de pacientes celíacos entre 3 y 18 años. Resultados: Edad media 10,5 años y al diagnóstico 1,8 años, 62,5% mujeres. Adherencia 42,5% según total de padres; 15% según niños > 12 años vs 35% padres de niños > 12 años. El 80% refiere no sentirse distinto, 70% encuentra DLG difícil de seguir. 55% le molesta seguirla porque no saben que comer (42,8%), siendo la principal dificultad de los padres económica (51,5%). Un 55% cree que influye en la vida familiar: limitación alimentos (55%), preparación especial (50%), comer fuera de casa (75%), viajes (35%). El 50% de padres ha dado alguna vez alimentos prohibidos a sus hijos, principalmente en casa (47%). La información de DLG la obtienen en hospital (85%). Existe 32,5% adherencia a fundaciones celíacas. Conclusiones: La DLG implica impacto en la vida de niños celíacos, existiendo dificultades en el manejo y regular adherencia a ella.

En Almería, España, se realizó el trabajo de Ferre Rovira y Latorre Fernández (2010), dirigida a conocer cómo afecta el seguimiento de la dieta sin gluten en la vida cotidiana del celíaco para mejorar su calidad de vida, a través de entrevistas abiertas semiestructuradas al paciente celíaco y a su entorno más cercano (madre y amigos), así como al enfermero y al trabajador social de su Centro de Salud. Los resultados y conclusiones fueron los siguientes: - En lo

que respecta a los ámbitos de la vida diaria que se afectan por la dieta sin gluten, los más afectados serán: comer fuera de casa residiendo el problema no sólo en bares o restaurantes, también en hospitales y comedores escolares, donde no hay actualmente una legislación que regule la obligación de ofrecer una dieta sin gluten; - Con respecto a la dificultad a la hora de cocinar, los informantes expresan cierta complicación en cuanto evitar contaminaciones cruzadas y qué alimentos utilizar en la preparación de las comidas; - A su vez, factores que se relacionan con el seguimiento y la adhesión a la dieta sin gluten se expresa que requieren cambiar un hábito tan cotidiano y consolidado como la alimentación, detectándose los siguientes factores relacionados: Disponibilidad de productos sin gluten en tiendas de comestibles; precio de los alimentos sin gluten: el aumento del precio de muchos alimentos sin gluten es referido por todos los participantes del caso, lo que supone un costo y una carga económica extra, para la unidad familiar. Hay que tener en cuenta que, aunque otros países cuentan con ayudas, en España actualmente no existen ayudas económicas para los celíacos; - Lectura del etiquetado de los productos: para seguir la dieta es prioritario saber qué producto está libre de gluten. El actual reglamento sobre el etiquetado no es suficiente para el colectivo celíaco y reclaman modificaciones al respecto; - Necesidad de ayudas y de recursos: es una enfermedad cara, y no existen ayudas para los afectados.

La búsqueda de antecedentes en publicaciones nacionales resulto del siguiente trabajo:

En la Provincia de Santa Fe, se realizó un estudio de la calidad de vida relacionada con la salud, hábitos y dificultades para el seguimiento de la dieta sin gluten en adultos celíacos de la ciudad de Esperanza, llevado a cabo por Capellino, Cl., Cúneo, F, (2011).El mismo expresa que el único tratamiento para la enfermedad celíaca es llevar una dieta libre de gluten de por vida. Esto no sólo afecta al consumo de alimentos, sino también a la calidad de vida. Se estudió la Calidad de Vida Relacionada con la Salud (CVRS), en 19 adultos

celíacos diagnosticados con biopsia duodenal de la ciudad de Esperanza , a través de un cuestionario auto administrado en donde se evaluaron las dimensiones: hábitos de consumo alimentos, dificultades para el seguimiento de la dieta, bienestar físico, emocional y social, y la adherencia al tratamiento..

Materiales y métodos: Se realizó un estudio descriptivo de corte transversal, en individuos celíacos de ambos sexos con 18 años o más de la ciudad de Esperanza, Santa Fe, Argentina. De acuerdo con la prevalencia de la enfermedad en Argentina, se estimó una población aproximada de 25 celíacos de todas las edades. Instrumento de recolección de datos: cuestionario de CVRS y HCA en adultos celíacos confeccionado para este estudio. **Conclusión:** Toda la población estudiada presentó un deterioro de la CVRS. Sin embargo, los celíacos que siguieron una dieta sin gluten con “adherencia buena” (13 encuestados) tuvieron mejor evaluación de todos los dominios estudiados y finalmente mejor CVRS que los que tenían “adherencia parcial/mala”. Se demostró además que la disponibilidad de alimentos tanto en variedad, inocuidad, disponibilidad y precio han sido motivos por los cuales los celíacos no pueden llevar una alimentación sin dificultades.

Como antecedente a nivel provincial se puede mencionar en Tucumán:

El trabajo de Terraf A. (2013). El presente tuvo como objetivo Caracterizar la disponibilidad y accesibilidad de alimentos para celíacos en San Miguel de Tucumán y detectar los obstáculos sociales que enfrentan los celíacos para alimentarse a diario. **Materiales y métodos:** Estudio descriptivo con recolección de datos cuantitativos. Se realizó un relevamiento de disponibilidad y precios en dos supermercados y por medio de una encuesta de preguntas cerradas y abiertas se detectaron los obstáculos que enfrentan a diario para alimentarse. **Resultados y conclusiones:** En base a los resultados obtenidos se puede afirmar que los alimentos aptos para celíacos que forman parte de la canasta básica no se encontraron disponibles en su totalidad con un faltante de 11,36%. La accesibilidad a dicha canasta es inferior, siendo su

costo de \$44,62/día en comparación al costo de la canasta básica tradicional de \$28,74/día, lo que las diferencia en un 55,25%.

Con respecto a los obstáculos que enfrentan los celíacos a diario, el 70% de la muestra señaló que las comidas fuera del hogar son su mayor complicación con respecto a su enfermedad, el 22% seleccionó el encontrar alimentos en el supermercado, el 8% eligió dudas sobre los ingredientes y ningún participante seleccionó como primer obstáculo las actividades espirituales o religiosas.

3. PROBLEMA DE INVESTIGACION

3.1 Justificación

En la actualidad se dedican numerosos estudios del rol del apoyo social en el cumplimiento del tratamiento de la enfermedad Celíaca (EC), dada la importancia que tiene este en el control de la enfermedad, y por tanto en la calidad de vida del paciente. Algunas investigaciones han señalado que el apoyo social en la EC tiene correlación significativa con el cumplimiento del tratamiento, lo cual se expresa en un buen control de la enfermedad, en especial el apoyo que constituyen los servicios de salud, la familia y la escuela, entre otros. (Fragoso Arbelo, 2002)

La Celiaquía es una enfermedad crónica, hereditaria y autoinmune, donde la persona que la padece ha de convivir con una alteración, de manera duradera. Se caracteriza por presentar intolerancia permanente al gluten que es una proteína que se encuentra en ciertos cereales: Trigo, Avena, Cebada y Centeno (T.A.C.C.). Esta intolerancia causa modificaciones en el intestino delgado cuando se ingiere gluten y lleva a que los nutrientes de los alimentos no puedan ser absorbidos correctamente. Y es el cumplimiento estricto del tratamiento, basándose en una dieta rigurosa exenta de gluten, lo que le devuelve al paciente no solo bienestar, sino que previene de forma importante el desarrollo de otras complicaciones. (Valdés Landaburo & Pérez Díaz, 2005)

Teniendo en cuenta que el medio social cumple un rol importante para llevar a cabo el éxito del tratamiento de quien padece esta enfermedad; sin dudas es el ámbito escolar, un punto clave, ya que los jóvenes pasan mucho de su tiempo en la escuela, principalmente los que tienen jornada completa. Una alimentación apta para celíacos en la casa debe complementarse con alimentos que también puedan ingerir en la escuela. Y esta tarea no resultará fácil si los kioscos ofrecen en su mayoría alimentos con gluten. El acompañamiento por parte de la institución no sólo es importante para la salud de niños y adolescentes celíacos sino también para su proceso de inclusión y

contención. Con la debida planificación, información y prevención, la situación puede ser superada sin problemas.

Por todo lo antes expuesto, considero que es de suma importancia, indagar en el ámbito escolar, la adaptación que el mismo le brinda al alumno celíaco. Esta investigación, tiene el propósito de analizar la disponibilidad de alimentos en los kioscos escolares para alumnos con Celiaquía, y determinar los inconvenientes que estos enfrentan a diario, a la hora de obtener alimentos en horario escolar.

3.2 Problema de Investigación

3.2.1 Objetivos:

1) Determinar qué porcentaje de los alimentos disponibles en el kiosco escolar, son aptos para celíacos.

2) Evaluar el grado de información de la Enfermedad Celíaca: aspectos generales y rotulados de alimentos, por parte del personal a cargo del kiosco escolar.

3) Detectar los obstáculos que enfrentan los adolescentes celíacos a la hora de obtener alimentos durante el horario escolar.

3.3 Preguntas de investigación:

1) ¿Qué porcentaje de los alimentos disponibles en el Kiosco escolar, son aptos para celíacos?

2) ¿Qué grado de información posee el personal a cargo del Kiosco escolar sobre aspectos generales y rotulados de alimentos de la enfermedad celíaca?

3) ¿Qué obstáculos enfrentan los adolescentes celíacos a la hora de obtener alimentos en horario escolar?

4. MARCO TEÓRICO

4.1 ENFERMEDAD CELÍACA

La enfermedad celíaca consiste en una intolerancia a las proteínas del gluten (gliadinas, secalinas, hordeínas y, posiblemente, aveninas) presentes en los siguientes cereales: trigo, avena, cebada y centeno; que cursa con una atrofia severa de la mucosa del intestino delgado superior. Como consecuencia, se establece un defecto de utilización de nutrientes (principios inmediatos, sales y vitaminas) a nivel del tracto digestivo, cuya repercusión clínica y funcional va a estar en dependencia de la edad y la situación fisiopatológica del paciente. Esta intolerancia es de carácter permanente, se mantiene a lo largo de toda la vida, y se presenta en sujetos genéticamente predispuestos a padecerla. Parece que la ausencia de lactancia materna, la ingestión de dosis elevadas de gluten, así como la introducción temprana de estos cereales en la dieta de personas susceptibles, son factores de riesgo para su desarrollo. Un régimen estricto sin gluten conduce a la desaparición de los síntomas clínicos y de la alteración funcional, así como a la normalización de la mucosa intestinal. (Polanco, I.)

Esta sensibilidad especial al gluten atrofia las vellosidades intestinales, encargadas de digerir y absorber los nutrientes contenidos en los alimentos, lo que provoca diarreas, vómitos, distensión abdominal, pérdida de peso y desnutrición. (Torresani & Somoza, 2005, 2da edición)

La celiaquía es considerada la enfermedad intestinal crónica más frecuente. A pesar de que aun 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.

La enfermedad puede presentarse en cualquier momento de la vida desde la lactancia hasta la adultez avanzada. Aquellas personas con familiares que padezcan la enfermedad están en mayor riesgo de padecerla.

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

- Anemia
- Diabetes Tipo I
- Trastornos autoinmunitarios: como la artritis reumatoidea y el lupus eritematoso sistémico
- Dermatitis herpetiforme
- Síndrome de Down
- Intolerancia a la lactosa
- Aborto espontáneo o infertilidad inexplicable
- Osteoporosis u osteopenia
- Enfermedad tiroidea (Programa Nacional de detección y control de la Enfermedad Celíaca, 2014)

Existen 3 factores fundamentales que se asocian a la enfermedad celíaca:

- **Factores ambientales.** La ingestión previa del factor tóxico, la gliadina (fracción soluble en alcohol del gluten) es un requisito para iniciar la enfermedad en individuos susceptibles. Esta proteína se encuentra en las harinas de trigo, avena, cebada y centeno.

- **Factores genéticos.** Para la expresión de la enfermedad, es necesario la concurrencia de factores genéticos, como es la asociación con los HLA de clase II, DR3 y DQ2, los cuales se encuentran en más del 95% de los pacientes celíacos.

- **Factores inmunológicos.** El daño de la mucosa intestinal en la EC es mediada por una respuesta inmune alterada. Se desconoce si el mecanismo inmune específico es responsable del daño o es por un efecto directo de la gliadina sobre la mucosa susceptible. La asociación con otras enfermedades de base inmunológica, apoya la teoría que existe una respuesta inmune alterada. El espectro clínico de la EC se ha ampliado considerablemente en estas dos últimas décadas, debido a la mayor disponibilidad de realizar biopsia intestinal y al desarrollo de marcadores inmunológicos séricos. (Coronado Ortiz, 2010)

La rápida sospecha, el diagnóstico oportuno y una dieta estricta, sin TACC acompañada de “sabiduría familiar” y correctas pautas culturales, convierten lo que puede ser una grave (y aun mortal) enfermedad en algo que más se parece a “un modo de ser”. El órgano de choque de esta particularidad es (preferentemente) el intestino delgado. Para padecer la celiaquía se requieren ineludiblemente tres protagonistas como se menciono anteriormente:

- 1) La condición genética (constante absoluta)
- 2) La ingestión del gluten (variable absoluta)
- 3) La respuesta inmune (constante o variable relativa). (Cueto Rúa, E.& Nanfíto, G. 2004)

4.2 CLINICA

La sintomatología clásica incluye diarrea malabsortiva, vómitos, cambios de carácter, falta de apetito, estacionamiento de la curva de peso y retraso del crecimiento. El abdomen prominente y las nalgas aplanadas completan el aspecto característico de estos enfermos y permite sospechar el diagnóstico con facilidad. No obstante, nunca se iniciará la exclusión de gluten de la dieta sin realizar previamente una biopsia intestinal.

Cuando la enfermedad evoluciona sin tratamiento, pueden aparecer formas graves (crisis celíaca), con presencia de hemorragias cutáneas o digestivas (por defecto de síntesis de vitamina K y otros factores K dependientes a nivel intestinal), tetania hipocalcémica y edemas por hipoalbuminemia. Puede producirse también una severa deshidratación hipotónica, gran distensión abdominal por marcada hipopotasemia y malnutrición extrema. Al estado de crisis celíaca puede llegarse si no se realizan un diagnóstico y tratamiento adecuados.

Formas no clásicas

Ocasionalmente, las manifestaciones digestivas están ausentes u ocupan un segundo plano. A veces, su presentación en niños mayores es en forma de estreñimiento, asociado o no a dolor abdominal de tipo cólico, de distensión abdominal o aparición brusca de edemas, generalmente

coincidiendo con algún factor precipitante (infección, cirugía, etc.). El retraso de talla o de la pubertad pueden también ser datos evocadores. Otra forma aislada de presentación es una anemia ferropénica, debida a la malabsorción de hierro y folatos en el yeyuno. En celíacos no tratados se ha descrito hipoplasia del esmalte dentario.

También se ha referido la tríada epilepsia, calcificaciones intracraneales occipitales bilaterales y enfermedad celíaca, que responde al tratamiento con dieta exenta de gluten.

Formas silentes

La enfermedad puede cursar durante varios años de modo asintomático, como se ha comprobado en familiares de primer grado de pacientes celíacos. Por ello, es necesario un atento seguimiento clínico de estas familias, incluyendo marcadores serológicos (anticuerpos antigliadina, antiendomisio y/o antirreticulina) e incluso biopsia intestinal, si fuera necesario.

Formas latentes

El término enfermedad celíaca latente debe reservarse para aquellos individuos que, consumiendo gluten, con o sin síntomas, tienen una biopsia yeyunal normal o sólo con aumento de linfocitos intraepiteliales. En su evolución deberán presentar atrofia de vellosidades intestinales, con normalización anatómica tras la retirada del gluten de la dieta y reaparición de la lesión al reintroducirlo. Suelen ser familiares en primer grado de pacientes celíacos y, dado el alto riesgo de desarrollar la enfermedad, deben ser controlados periódicamente. (Polanco & Ribes, 1990)

4.3 DIAGNOSTICO

La biopsia de yeyuno sigue siendo hasta nuestros días la regla de oro para el diagnóstico de EC, porque es la única que, realizada correctamente y según los criterios de la Sociedad Europea de Gastroenterología Pediátrica y Nutrición, garantiza la existencia de daño de la mucosa, que está caracterizado típicamente por una atrofia total o subtotal de las vellosidades intestinales, así

como presencia de un marcado edema de la lámina propia con intenso infiltrado linfoplasmocitario de la misma e invasión del epitelio por gran cantidad de linfocitos intraepiteliales.

No obstante estar bien establecidos estos criterios, desde la aparición en el mercado de métodos serológicos para complementar el diagnóstico, algunos han sugerido que estas pruebas podrían sustituir a la biopsia intestinal, pero esto sería un grave error, ya que la sensibilidad y especificidad de estos exámenes es muy variable de un laboratorio a otro y existiría una gran cantidad de falsos positivos y negativos si se utilizaran aisladamente. Sí está claro que estas pruebas son muy útiles cuando la sospecha de la enfermedad es débil, o sea, en los casos asintomáticos o atípicos para seleccionar a los pacientes que requieren la biopsia; también pueden auxiliarnos a controlar el cumplimiento de la dieta y seleccionar el momento idóneo para repetir la biopsia, en caso de dudas o tras provocación con gluten (tercera biopsia).

Los marcadores serológicos que se han comercializado en el mundo son los anticuerpos antigliadina (AAG), anticuerpos antirreticulina (AAR) y los anticuerpos antiendomiso (AAE). Estos marcadores, para la EC no dejan de constituir un arma complementaria, puesto que los criterios diagnósticos siguen vigentes y se basan en el examen histopatológico de la mucosa intestinal. (Valdés Landaburo & F., 2002)

4.4 TRATAMIENTO

El único tratamiento científicamente comprobado disponible para las personas con esta enfermedad; es una dieta estricta y de por vida libre de gluten, "Sin T.A.A.C". Por lo tanto resulta sumamente importante el análisis y certificación de los productos rotulados como tales con métodos de muy alta eficiencia y confiabilidad.

El gluten está presente en todos los alimentos que contienen trigo, centeno, cebada y avena, constituyendo el 90% de las proteínas de estos cereales. Estas proteínas se dividen en función de su solubilidad en agua, en solubles e insolubles. La fracción insoluble del gluten es la principal y se subdivide en dos fracciones: gluteninas y prolaminas. Sólo las prolaminas de

trigo, centeno, cebada y avena han mostrado toxicidad en los pacientes celíacos.

Se recomienda que el tratamiento comience solamente después que el diagnóstico haya sido confirmado por una biopsia intestinal. Hay evidencias que demuestran que, incluso, pequeñas cantidades de gluten ingeridas con regularidad por pacientes con enfermedad celíaca pueden provocar cambios en la mucosa intestinal. En el pasado, los productos con menos de 200 ppm eran considerados libres de gluten. Actualmente, según el Codex Alimentarius, se considera que 20 ppm es el límite que define a un producto libre de gluten. (Sociedad Norteamericana de Gastroenterología Pediátrica, 2005)

El seguimiento de una dieta estricta sin gluten durante toda la vida conlleva a una normalización clínica y funcional, así como la reparación de la lesión vellositaria. El celíaco debe basar su dieta en alimentos naturales: legumbres, carnes, pescados, huevos, frutas, verduras, hortalizas y cereales sin gluten. Deben evitarse, en la medida de lo posible, los alimentos elaborados y/o envasados, ya que en estos es más difícil garantizar la ausencia de gluten. (F.A.C.E: Federacion de Asociaciones de Celíacos de España).

4.5 Gluten

4.5.1 Definición

El gluten es el componente proteico principal de cereales como Trigo, Avena, Cebada y Centeno (TACC).

La fracción soluble en alcohol del gluten o prolaminas, que es a su vez la fracción proteica cuantitativa más importante, recibe el nombre específico de **gliadinas**, todas ellas tóxicas para el individuo celíaco. (Polanco Allue, I.2009)

Tabla 1: Porcentaje de prolaminas en la fracción proteica de los distintos Cereales.

Cereal	Prolaminas	%Prolaminas
Trigo	Gliadina	80-90%
Centeno	Secalina	30-50%
Cebada	Hordeina	30-50%
Avena	Avenina	10-15%

4.5.2 Dieta libre de gluten.

Además de evitar un consumo de gluten consciente y en grandes cantidades, el celíaco debe también tener especial cuidado en no consumirlo ni siquiera pequeñas cantidades (lo que generalmente se da en forma inconsciente); esto podría ocasionar lesiones leves, difíciles de diagnosticar por la ausencia de síntomas, pero que pueden ser muy graves a largo plazo. Es por esto que siempre se aconseja al celíaco que ante la duda de si un producto contiene o no contiene TACC, es preferible que evite consumirlo. (Loschiavo, M. 2011)

4.5.3 Alimentos Aptos para celíacos

En nuestro país, el Código Alimentario Argentino (CAA), en la Resolución Conjunta 120/2003 y 516/2003 dispone una modificación para la definición de “Alimentos Libres de Gluten”.

Se define como “alimento libre de gluten” el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración (que impidan la contaminación cruzada) no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de Triticum, como la escaña común (Triticum spelta L.), kamut (Triticum polonicum L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas.

El artículo 1382 explicita que para comprobar la condición de libre de gluten deberá utilizarse aquellas técnicas que la autoridad sanitaria nacional evalúe y acepte. Los productos para celíacos se deben rotular con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC" en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad. Para denominar un producto como “libre de gluten”, según el CAA, es necesario un análisis que corrobore su condición y un programa de buenas prácticas de fabricación que garantice su no contaminación en los procesos, desde la recepción de materias primas hasta la comercialización del producto final. (García, M. 2006).

El Instituto Nacional de Alimentos (INAL) dependiente de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) / Ministerio de Salud de la Nación como organismo rector en inocuidad alimentaria, trabaja con especial énfasis en la inocuidad de los alimentos y su relación con la salud. Específicamente en lo que refiere a la enfermedad celíaca, el Instituto vela por conseguir la máxima protección de aquellos consumidores que la padecen, abordando la temática desde diferentes áreas. El INAL, con el objetivo de obtener alimentos que cumplan con estándares adecuados sin importar donde fueron producidos, elaborados,

fraccionados o comercializados, se encuentra trabajando con las 24 jurisdicciones bromatológicas provinciales para armonizar criterios para la fiscalización de este tipo de productos. Se trabaja en la elección del método analítico oficial para la determinación de “libre de gluten”. La técnica seleccionada consiste en un test de Enzimoimmunoensayo-ELISA que detecta la presencia de gliadina en el alimento. Asimismo, este Instituto, como referente nacional, realiza monitoreos y seguimientos para conocer el estado de situación de los productos libres de gluten que se encuentran en el mercado y verificar así el cumplimiento con la normativa vigente.¹

4.5.4 Clasificación de los alimentos según su contenido en Gluten

Aquellos por naturaleza no contienen gluten (de origen natural que no han sido sometidos a ningún proceso de industrialización):

- leche fluida,
- huevos,
- carnes frescas como la vacuna, el pollo, el pescado y los mariscos,
- hortalizas y frutas frescas,
- legumbres como porotos, soja, lentejas, garbanzos, arveja seca,
- frutas desecadas como ciruelas, damascos, duraznos, pasas de uva,
- frutas secas como nueces, almendras, avellanas, maníes,
- cereales como arroz y maíz,
- congelados/enlatados de todo tipo de frutas, verduras, carnes, mariscos, siempre que se hallen al estado natural o en aceite, sin agregados de salsas, cremas, o sean pastas o purés y sin agregados ni rebozados,
- azúcar y miel,
- aceites vegetales y margarinas,
- crema de leche y manteca,

¹ ANMAT, Enfermedad celíaca y alimentos en Argentina, en: http://www.anmat.gov.ar/consumidores/celíacos_y_alimentos.pdf

- café en grano,
- bebidas como las gaseosas de marcas reconocidas, vino, ron, coñac, vermouth, sidra y champagne.

En general, aquellos cuyo contenido en gluten es inferior a 20 ppm o mg/kg. (Tuerdovsky, M. 2010)

Alimentos que contienen gluten y no están permitidos para el Celíaco:

- cereales como los granos de trigo, avena, cebada, centeno y sus derivados,
- harinas y almidones,
- salvado de trigo y avena,
- pastas, amasados de panificación, amasados de pastelería,
- productos de galletitería,
- infusiones y bebidas preparadas con estos cereales; malta, agua de cebada, cerveza, whisky, bebidas malteadas, licores hechos en base a mezcla de cereales y productos manufacturados en los que entren en su composición cualquiera de los cereales citados.

En general, cualquier tipo de alimento manufacturado que no figure en el listado de alimentos publicado por la ANMAT y/o publicado por las Asociaciones de Ayuda al Celíaco. En Argentina existen dos, ACELA (Asistencia al Celíaco de la Argentina) y ACA (Asociación Celíaca Argentina). (Tuerdovsky, M. 2010)

Alimentos que pueden contener gluten:

- Postres lácteos comerciales (natillas, cremas, etc.);
- Quesos fundidos, untables, rallados;
- Yogures con chocolate o fibra;
- Carnes preparadas (albóndigas, hamburguesas), salchichas, morcillas;
- Jamón York, embutidos, paté;
- Sucedáneos de pescado o mariscos;
- Conservas de carne, pescado, legumbres o verduras en salsa;

- Platos precocinados;
- Salsas en general, condimentos, cubitos para sopas, colorantes;
- Chocolate soluble, en taza, de máquina, cobertura;
- Mermeladas, confituras, jaleas, membrillo, levadura;
- Caramelos, gomitas.
- También las harinas y féculas de alimentos procedentes de hortalizas, legumbres y cereales permitidos pueden contener gluten debido a la contaminación cruzada en la molienda y almacenamiento. Ejemplos: fécula de papa, fécula de mandioca, harina de soja, harina de arroz, harina de maíz, almidón de maíz. Siempre comprarlas envasadas y de marcas permitidas.

Estos alimentos que pueden contener gluten son aquellos que por ser sometidos a algún proceso de elaboración/industrialización pueden contener gluten y en este caso es necesario utilizar el listado oficial de alimentos libres de gluten para identificar aquellas marcas que si sean permitidas para los celíacos. (Programa Nacional de Detección y control de la Enf. Celiaca, 2014)

4.6 PROBLEMAS DE LA DIETA SIN GLUTEN

Aunque en teoría la DSG parece sencilla, en la práctica representa un reto para los pacientes, dietistas, médicos, psicólogos y otros profesionales, debido a posibles situaciones que van a dificultar su seguimiento:

- 1- El seguimiento y aceptación de la dieta por parte de los pacientes no es el mismo si se trata de un niño, de un adolescente o de un adulto, si existen síntomas o si la EC se presenta de forma asintomática, mono sintomática o con dermatitis herpetiforme.
- 2- La escasa veracidad de los etiquetados de los productos alimenticios, incrementan sustancialmente la inseguridad de un paciente a la hora de determinar si un producto puede o no ser consumido.

- 3- La contaminación con harina de trigo de los alimentos que por naturaleza no contienen gluten y de aquellos productos manufacturados que, en principio, tampoco deberían contenerlo.
- 4- Los problemas que todavía presentan las técnicas analíticas actuales para detectar gluten en ciertos productos, por los ingredientes o técnicas de fabricación utilizadas.
- 5- La profusión de alimentos importados puede llevar a la confusión, ya que un mismo fabricante puede emplear, según las distintas normativas de los países, distintos ingredientes para un producto que se comercializa bajo la misma marca comercial.
- 6- La aparición de nuevos hábitos alimentarios que conlleva un aumento del consumo de productos precocinados y comida rápida.
- 7- La necesidad de comer fuera de casa en comedores colectivos, tanto escolares, y, universitarios, como en los viajes, hoteles, restaurantes., etc.
- 8- Los medicamentos y/o aditivos pueden utilizar gluten, harinas, almidones u otros derivados en la preparación de sus excipientes.
- 9- El elevado precio de los productos especiales “sin gluten”, que es desorbitado frente a sus análogos con gluten. La carestía de estos productos especiales, a lo que no pueden hacer frente algunas familias, y la falta de ayudas a este colectivo por parte de las administraciones motivan que algunos celíacos consuman productos con gluten, con la consiguiente recaída y agravamiento clínico. (Francesc Casella, 2011).

4.7 Disponibilidad: una dimensión de la Seguridad Alimentaria

Según la FAO: *“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.”* (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996). Esta definición, comúnmente aceptada, señala las siguientes dimensiones de la seguridad alimentaria:

- **Disponibilidad de alimentos:** La existencia de cantidades suficientes de alimentos de calidad adecuada, suministrados a través de la producción del país o de importaciones (comprendida la ayuda alimentaria).
- **Acceso a los alimentos:** Acceso de las personas a los recursos adecuados (recursos a los que se tiene derecho) para adquirir alimentos apropiados y una alimentación nutritiva. Estos derechos se definen como el conjunto de todos los grupos de productos sobre los cuales una persona puede tener dominio en virtud de acuerdos jurídicos, políticos, económicos y sociales de la comunidad en que vive (comprendidos los derechos tradicionales, como el acceso a los recursos colectivos).
- **Utilización:** Utilización biológica de los alimentos a través de una alimentación adecuada, agua potable, sanidad y atención médica, para lograr un estado de bienestar nutricional en el que se satisfagan todas las necesidades fisiológicas. Este concepto pone de relieve la importancia de los insumos no alimentarios en la seguridad alimentaria.
- **Estabilidad:** Para tener seguridad alimentaria, una población, un hogar o una persona deben tener acceso a alimentos adecuados en todo momento. No deben correr el riesgo de quedarse sin acceso a los alimentos a consecuencia de crisis repentinas (por ej., una crisis económica o climática) ni de acontecimientos cíclicos (como la inseguridad alimentaria estacional). De esta manera, el concepto de estabilidad se refiere tanto a la dimensión de la disponibilidad como a la del acceso de la seguridad alimentaria. (IICA, 2009)

El suministro o disponibilidad de alimentos es un requisito esencial para la seguridad alimentaria y el bienestar nutricional de la población celíaca en constante crecimiento. En relación a esto, cabe decir que hay disponibilidad de los alimentos para celíacos en los kioscos escolares cuando uno va y observa que las góndolas están completas de aquellos productos que forman parte de la estructura o patrón de consumo de los pacientes celíacos.

En general, los productos certificados como libres de gluten son caros y no se encuentran con facilidad en el mercado. Esta condición complica aún más el problema de alimentación del celíaco y la falta de una ordenanza provincial que sostenga la incorporación de alimentos aptos para celíacos en los kioscos escolares, genera que la decisión de la disponibilidad este en manos de quienes están a cargo de los mismos, corriendo el riesgo de la falta de disponibilidad.

4.8 La oferta y disponibilidad en el mercado de alimentos sin gluten

Si se observa a grandes rasgos la presencia de productos específicos para celíacos en el mercado, es fácil notar que no se cuenta con una oferta muy amplia, aunque se espera que gracias a la creciente difusión de la enfermedad, sea un mercado con posibilidades de expansión.

Sin embargo, el hecho de ser un grupo bastante reducido, en cuanto a los productos sin TACC, consumido por el mercado del colectivo celiaco en comparación a mercados más grandes, la oferta se limita a un escaso abanico de posibilidades. Los productos específicos para celíacos son consumidos en cantidades menores, por lo que pareciera ser para los productores un negocio menos rentable, en comparación a otros que son de consumo masivo.

Entonces, se puede tomar este aspecto como la cuestión principal que diferencia al celíaco del resto de las personas, las cuales tienen la posibilidad de elegir, dejando de lado otros condicionantes, entre todas las opciones de alimentos que se ofrecen. El común de las personas cuenta con la posibilidad de optar entre una lista de alimentos que parece casi incalculable, y muchas veces dicha elección se ve guiada por gustos que van más allá de los aspectos nutricionales de lo que eligen ingerir.

Generalmente el acto de comer se encuentra más relacionado con cuestiones placenteras o sociales que con cuestiones biológicas o nutricionales y es en el caso específico del celíaco, que el placer por la comida se ve opacado en gran parte por las dificultades que sufren a diario a la hora de elegir sus alimentos. En la mayor parte de los casos, para este grupo de

personas el acto de alimentarse deja de ser una cuestión placentera, ya que deben sortear a diario las dificultades y las limitaciones que se les presentan a la hora de decidir. La elección es más acotada y también más dificultosa. La oferta de alimentos específicos es escasa y los riesgos que se corren en una mala elección son muy peligrosos. Mientras que para la mayoría de las personas una incorrecta elección puede significar solamente una pérdida económica, una frustración en el gusto por el alimento o simplemente el no volver a elegir ese producto en un futuro, para una persona celíaca significa una alteración de la salud que puede acarrear graves consecuencias. (Loschiavo, M. 2011)

4.9 LEY DE CELIAQUÍA

SALUD PÚBLICA Ley 26.588

Declárese 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:

ARTÍCULO 1º — Declárese 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.

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

ARTÍCULO 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.

ARTÍCULO 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 TACC" y el símbolo que establezca la autoridad de aplicación.

ARTÍCULO 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.

ARTÍCULO 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.

ARTÍCULO 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.

ARTÍCULO 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.

ARTÍCULO 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.

ARTÍCULO 10º — 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.

ARTÍCULO 11º — 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.

ARTÍCULO 12º — 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.

ARTÍCULO 13º — 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.

ARTÍCULO 14º — 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;

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.

ARTÍCULO 15º — 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.

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

ARTÍCULO 17º — Deróguense las Leyes 24.827 y 24.953.

ARTÍCULO 18º — Comuníquese al Poder Ejecutivo nacional (Estrada. & PAMPURO, 2009).

4.10 IDENTIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN: LISTADOS Y LOGOS

Es importante guiar al paciente a la hora de comprar alimentos, ya que este momento puede generar confusión debido a la gran cantidad de logos identificatorios de “Libre de Gluten o Sin TACC”, como también por los distintos listados que circulan, con diferentes cantidades de productos. **El listado oficial de Alimentos libres de gluten es aquel publicado por INAL-ANMAT una vez al año y actualizado bimestralmente.** El ingreso de un producto “libre de gluten” al listado, implica que la empresa fabricante ha presentado un análisis para avalar la condición de “libre de gluten” con reconocimiento oficial, así como un programa de buenas prácticas de fabricación que garantiza la ausencia de contaminación cruzada en el producto final, y que ha sido auditado por la autoridad jurisdiccional que registra el producto. Sin perjuicio de ello, las

autoridades competentes pueden realizar inspecciones y muestreos, a modo de control, para verificar el cumplimiento por parte de las empresas. En cuanto a las bajas permanentes del listado, éstas se producen cuando los alimentos cambian de composición y pierden su calidad de “libre de gluten” en forma definitiva. En este caso, la jurisdicción bromatológica responsable de la inscripción debe notificar al INAL-ANMAT, a fin de actualizarlo convenientemente. El listado de alimentos libres de gluten se encuentra disponible en <http://www.anmat.gov.ar> ó a través de la página Web del Programa Nacional de Detección y Control de Enfermedad Celíaca www.msal.gov.ar/celíacos. Existen productos que si bien pueden no contener gluten, si no son inscriptos y sometidos al análisis para avalar su condición de libre de gluten, no son publicados por ende en este listado. **La recomendación es utilizar SIEMPRE el listado oficial para identificar si un alimento es apto o no para celíacos.** (Programa Nacional de detección y control de la Enfermedad Celiaca, 2014).

Todos los productos alimenticios industrializados que no contengan gluten deberán ser analizados y rotulados con la leyenda “libre de gluten-Sin T.A.C.C.”, en lugar bien visible, en caracteres de buen realce y letras de tamaño no inferior a tres milímetros de altura, que estará acompañada por al menos uno de los dos símbolos de uso corriente en nuestro país, para su identificación por parte de las personas que no sepan leer o tengan dificultades de visión.

Grafico: Como Reconocer los alimentos libres de gluten



La ley 26.588, en sus fundamentos, expresa la necesidad y la voluntad de dar a los celíacos una mejor calidad de vida. En su artículo 1° se declara 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. Resulta innegable que en el etiquetado de alimentos se encuentra un aliado de enorme eficacia para mejorar el acceso a dichos alimentos. Mas explícitamente, en su artículo 4°, la mencionada Ley expresa la obligatoriedad de una leyenda y un símbolo que identifiquen claramente a los productos libres de gluten.

En lo que se refiere al acceso debe señalarse que actualmente los pacientes celíacos se ven obligados al uso de guías de alimentos aptos, que no siempre pueden llevar consigo, generándose una situación de **listado-dependencia** que solo será posible erradicar si todos los productos alimenticios están adecuadamente rotulados. **Además, familiares, amigos, docentes, responsables de comedores escolares, hospitales y otras instituciones, no cuentan con el acceso necesario a esa información poniendo en riesgo la salud y dificultando la integración social de los pacientes, sobre todo en el caso de los adolescentes y los niños.**

Por otra parte la rotulación de alimentos permitirá al enfermo celíaco disponer de acceso a productos seguros de segundas marcas, lo que aliviará el elevadísimo costo de una dieta libre de gluten y mejoraría la adhesión a la dieta, única posibilidad que tiene el celíaco de mantenerse saludable, sobre todo en los casos de pacientes de bajos recursos.(GPLC: Grupo Promotor de la Ley Celíaca, 2010)

4.11 DIFUSIÓN Y EDUCACIÓN EN LAS INSTITUCIONES ESCOLARES

Ser celíaco es para toda la vida. Cada vez que un celíaco va a ingerir un alimento, bebida o medicamento debe asegurarse que no contenga gluten, lo que sucede como mínimo unas cuatro veces al día –sin contar la higiene bucal-. Un niño celíaco con una expectativa de vida de 80 años deberá preguntarse unas 150.000 veces: ¿Esto tiene gluten? ¿Estará contaminado? ¿Sabrá el que lo preparó, el que lo cocinó, el que lo envolvió, el que lo guardó, el que lo manipuló, etc., qué es la celiacuría, qué fácil se puede contaminar con gluten, que una mínima cantidad puede dañarme?

Los celíacos son dependientes de la dieta libre de gluten (DLG) de manera total y permanente. Como la alimentación está siempre asociada a la vida social, al contexto, así también lo está la vida misma del celíaco. La salud dependerá del compromiso de quienes los rodean, desde la maestra hasta el cocinero, desde el compañero de trabajo que comparte una comida hasta el mozo que sirve en un café, del farmacéutico al kiosquero, del enfermero a la mamá de un compañerito del niño celíaco, todos. Pues todos construyen el entorno en el cual cada celíaco se mueve, y donde, debe estar garantizada su dieta.

¿Sólo los celíacos deben saber como manipular los alimentos? No, definitivamente no. La falta de conocimiento que existe en la población sobre la EC hace muchísimo más difícil sobrellevar la enfermedad una vez iniciada la DLG. Pues la exposición al gluten por negligencia o desconocimiento puede afectar gravemente la salud de quien ya ha sido diagnosticado y sigue su DLG, esta es una de las principales razones por las que deben organizarse

anualmente campañas de difusión masiva de alcance nacional, inclusión de la EC en los programas de todas las carreras vinculadas con la alimentación y los servicios –gastronomía, turismo, hotelería, etc.-.

La integración social con los pares es fundamental en la infancia. En particular, para los niños celíacos en un recreo, en el club, en la casa de un amigo, en un cumpleaños, en comedores escolares y en todo tipo de actividades sociales la alimentación es parte de esta socialización. **Un niño celíaco en un ambiente sin alimentos adecuados, está en un entorno que no lo contempla, no lo cuida, no lo entiende, que no lo incluye, que – voluntaria o involuntariamente- lo margina.** Generando así una huella en su identidad que puede tener consecuencias -pese a seguir la DLG en su hogar y si el ámbito social no la respeta- pues se expone a la enfermedad, no sólo fisiológicamente sino psico-socialmente, al ser excluido. Es decir, corre el riesgo de perder el equilibrio bio-psico-social que la OMS entiende como salud. **Por ello la Enfermedad Celíaca no debe estar ausente en la escuela y debe incorporarse en la currícula educativa, en todas las provincias y localidades, como un contenido socialmente significativo tanto como conocimiento en sí, como por el alto sentido humanitario que conlleva el aprender a convivir con quien necesita seguir una dieta y estar capacitado para brindársela.** Es, además, una oportunidad de desarrollar un aprendizaje en valores en todos los niveles del sistema educativo.

Además, siendo la escuela un agente de salud, es indispensable que los docentes estén suficientemente capacitados para colaborar en la identificación de niños en edad escolar que puedan estar sufriendo de EC y no han sido diagnosticados, por variadas razones, incluso porque se los confunde con desnutridos sociales. El rol del docente, como educador y como agente de salud, amerita que se incorporen cursos y capacitaciones específicas, además de la incorporación de la problemática a la currícula del profesorado.

Esta integración entre salud y educación ya fue afirmada por los participantes de la XII Conferencia Iberoamericana de Ministras y Ministros de Salud, quienes se comprometieron a “potenciar el rol rector del Estado y de la participación ciudadana, promoviendo y garantizando una estrecha

coordinación y trabajo conjunto entre los ministerios de Salud, los de Educación, las universidades e instituciones formadoras” señalando que la integración entre salud y educación es fundamental para lograr la reducción de las brechas e inequidades sociales existentes en Iberoamérica. (GPLC, 2010)

5. MATERIALES Y METODOS

5.1 Tipo de estudio

El presente trabajo de investigación se caracteriza por ser un estudio de tipo **descriptivo**. En los estudios descriptivos, se describen situaciones y eventos; expresan como es y cómo se manifiesta determinado fenómeno, buscando especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades, etc. Para este tipo de estudio se seleccionan una serie de cuestiones y se mide cada una independientemente; se define que se medirá y a quien. (Hernández Sampieri; Fernández, C. & Baptista, P.; 2010).

En este caso se describió la disponibilidad de alimentos aptos para celíacos, el grado de información del personal a cargo del Kiosco escolar y los obstáculos que enfrentan los adolescentes celíacos para obtener alimentos durante el horario escolar.

5.2 Hipótesis

Hipótesis N°1 (H1): De los alimentos disponibles en el kiosco escolar, menos del 25% son aptos para celíacos.

Hipótesis N°2 (H2): El personal a cargo del kiosco escolar posee bajo grado de información sobre aspectos generales y rotulado de alimentos aptos para celíacos. .

Hipótesis N°3 (H3): Entre los obstáculos escolares que enfrentan los celíacos para la alimentación, predomina la falta de disponibilidad de productos sin gluten en el kiosco.

5.3 Identificación y definición de variables:

Variable: Disponibilidad de alimentos.

Definición conceptual: Es la posibilidad de que un producto esté disponible de ser realizado, encontrado o utilizado. Así, es normal decir que hay

disponibilidad de los alimentos para celíacos en los kioscos escolares cuando uno va y observa que las góndolas están completas de aquellos productos que forman parte de la estructura o patrón de consumo de los pacientes celíacos. (FAO, 2006)

Definición operativa: se realizó mediante observación de los productos expuestos para el consumo, teniendo en cuenta, si hay presencia de una góndola o sector destinado a la venta de productos para celíacos y la presencia del logo oficial como "Libre de Gluten" en los envases o envoltorios de los productos alimenticios inscriptos en el listado oficial de la ANMAT.

Categorías:

- Disponibles: dentro del kiosco escolar, el 25% de los alimentos expuestos para la venta, deben ser aptos para celíacos.
- No disponibles: dentro del kiosco escolar, menos del 25% de los alimentos expuestos para la venta, son aptos para celíacos.

Variable: Grado de información.

Definición conceptual: Conjunto de datos que las personas a cargo del kiosco escolar poseen sobre aspectos generales de la EC y rotulado de alimentos aptos para celíacos, haciendo alusión a la cantidad y calidad de información almacenada mediante la experiencia o el aprendizaje, o a través de la introspección, acerca de la alimentación de los mismos.

Definición operativa: Los datos se obtuvieron mediante la aplicación de un cuestionario (Anexo N°4) de elaboración propia, para analizar los conocimientos sobre aspectos generales y rotulado de alimentos de la Enfermedad Celíaca. Consistió en 13 preguntas que se administró al personal para evaluar el nivel de información que poseen. Según el número de respuestas correctas se clasificó a los mismos con la siguiente escala:

Categorías:

- **Alto:** mayor o igual a 10 respuestas correctas.
- **Medio:** entre 6 y 9 respuestas correctas.
- **Bajo:** menor o igual a 5 respuestas correctas.

Variable: Obstáculos en la obtención de alimentos en horario escolar.

Definición conceptual: Son aquellas dificultades a las que se enfrenta en un ámbito escolar una persona celíaca a la hora de alimentarse. (PÉREZ-BARCO, 2012)

Definición operativa: El obstáculo escolar al que se enfrentan con mayor frecuencia se obtuvo por medio del instrumento de recolección de datos elaborado por el investigador para tal fin.

Categorías:

1. Dudas sobre los ingredientes/etiquetado.
2. Encontrar alimentos en el kiosco.
3. Costo (\$) de los alimentos.
4. Confianza en la elaboración o conservación del alimento.

5.4 Diseño

El diseño de investigación fue de tipo no experimental, transversal. Se midió, analizó y describió las variables en un determinado momento. (Hernández Sampieri et al. 2010)

5.5 Población y Muestra

Para analizar la disponibilidad de alimentos aptos para celíacos se tomo como población:

Población 1: Todos los kioscos escolares de Tucumán, durante el periodo 2014.

Para realizar la encuesta a los adolescentes se tomó como población:

Población 2: Todas las personas con diagnóstico de celiaquía de ambos sexos que vivan en Tucumán y que tengan entre 12 a 18 años de edad en el periodo correspondiente al año 2015.

Muestra 1: 5 (cinco) kioscos de instituciones privadas (3 pertenecientes a colegios de Yerba Buena, y 2 colegios ubicados en San Miguel), de Tucumán en el periodo correspondiente al año 2014.

Muestra 2: 35 personas de ambos sexos con diagnóstico de celiaquía y que tengan entre 12 a 18 años de edad que vivan en Tucumán, durante el periodo 2015 y asistan a instituciones escolares.

Tipo de muestreo: Intencional, no probabilístico. Según Hernandez Sampieri et al. (2010), en las muestras no probabilísticas, la elección de los elementos no depende de la probabilidad, sino de causas relacionadas con las características de la investigación o de quien hace la muestra.

5.6 Criterios de inclusión

- Todas aquellas personas (mujeres y varones) que sean celíacas;
- Todas aquellas personas (mujeres y varones) que sean celíacas que vivan en Tucumán;
- Todas aquellas personas (mujeres y varones) que sean celíacas que tengan entre 12 a 18 años de edad,
- Todas aquellas personas (mujeres y varones) que sean celíacas que asistan a instituciones escolares
- Todas aquellas personas (mujeres y varones) que sean celíacas que quieran realizar la encuesta más allá de presentar la patología.

5.7 Criterios de exclusión

- Todas aquellas personas (mujeres y varones) que no sean celíacas.
- Todas aquellas personas (mujeres y varones) que sean celíacas que vivan fuera de Tucumán;
- Todas aquellas personas (mujeres y varones) que sean celíacas que estén fuera del rango de edad delimitada;
- Todas aquellas personas (mujeres y varones) que sean celíacas que no quieran realizar la encuesta más allá de presentar la patología.

5.8 Técnicas y procedimientos para la recolección y análisis de datos.

En esta investigación los instrumentos que se utilizaron para la recolección de datos fueron:

- 2 (dos) encuestas estructuradas realizadas por el encuestador, a fin de poder detectar por un lado, los obstáculos que enfrentan los adolescentes celíacos para la obtención de alimentos en horario escolar, y poder evaluar el grado de información del personal que trabaja en el kiosco escolar, sobre aspectos generales de la EC y rotulado de alimentos aptos para celíacos.

Previo a aplicar la encuesta se realizó una prueba piloto a una pequeña muestra para constatar la comprensión del instrumento y la fiabilidad del mismo.

Posterior a esto, y previa firma del consentimiento informado que se entregó a cada participante se procedió a realizar las encuestas.

Para poder determinar la disponibilidad de alimentos aptos para celíacos en el kiosco escolar, se observó en primera instancia, si cuenta con la

presencia de una góndola o sector específico para la exposición de dichos productos. Luego se contabilizó la totalidad de productos ofrecidos por el kiosco para la venta, y se corroboró, mediante la presencia del logo oficial como "Libre de Gluten" en los envases o envoltorios de los productos alimenticios inscriptos en el listado oficial de la ANMAT, que porcentaje de los mismos son aptos para ser consumidos por las personas celíacas. Para esto, se utilizó una planilla de análisis de disponibilidad de alimentos elaborada por el investigador. En la misma se registró: Alimentos/Denominación, marca/Nombre de Fantasía, Apto (Disponible) y No apto (No disponible).

5.9 Consideraciones éticas

Se solicitó autorización institucional en los siguientes colegios: FASTA Ángel María Boisdron, Pablo Apóstol, San Patricio, Sagrado Corazón y Santa Rosa.

Además se solicitó por escrito el consentimiento informado al personal a cargo del kiosco escolar y al adolescente celíaco, luego de haber explicado los fines del estudio. Se observaron los criterios de confidencialidad y anonimato. El documento fue evaluado por el Comité de Ética de la Investigación correspondiente.

6. RESULTADOS

6.1 Análisis de datos

El análisis descriptivo de la información se efectuó de manera computarizada mediante una base de datos del sistema operativo Excel. Esto permitió generar tablas y gráficos que posibilitaron dicho análisis.

Para el análisis inferencial de las hipótesis se aplicó la prueba no paramétrica de χ^2 para una variable.

6.2 Análisis descriptivo

Acerca del Análisis correspondiente para determinar la disponibilidad de alimentos aptos para celíacos en los Kioscos escolares llevado a cabo en cinco (5) Instituciones privadas pertenecientes a San Miguel de Tucumán y Yerba Buena, se puede exponer, que ninguno de ellos cuenta con disponibilidad de alimentos aptos, siendo el 100% de la muestra, como puede observarse en el Grafico N^o1.

6.2.1 Disponibilidad de alimentos aptos para Celíacos en los Kioscos Escolares:

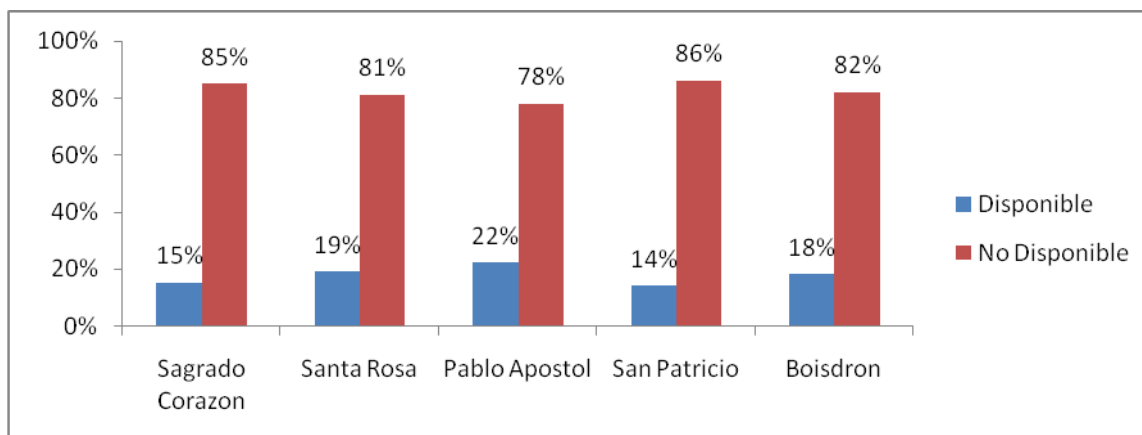


Gráfico N°1: Distribución porcentual sobre disponibilidad de alimentos aptos para celíacos en Kioscos escolares pertenecientes a Colegios Privados durante el periodo Noviembre-Diciembre 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

Se determinó para la categorización de alimentos como “Aptos(Disponibles)”, y “No Aptos (No Disponibles)” para Celíacos, teniendo en cuenta la última actualización del listado oficial de la ANMAT, realizado el día 18 de Marzo del 2015.

6.2.2 Análisis de los resultados obtenidos por encuesta al personal a cargo del Kiosco Escolar:

6.2.2.1 Edad

La edad de los encuestados se distribuyó en 4 rangos encontrándose el 50% con edades comprendidas entre los 20 y 29 años; como se refleja en el gráfico N°2.

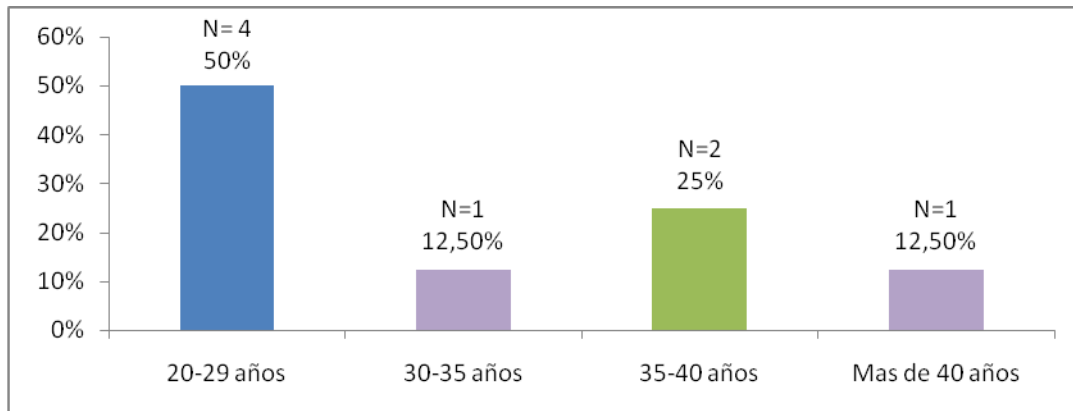


Gráfico N°2: Distribución porcentual de la edad del personal a cargo del kiosco escolar, encuestado durante el periodo Noviembre-Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

6.2.2.2 Sexo

Con respecto al sexo de los encuestados, el grupo estuvo formado por 8 personas, de las cuales un 62% fueron de sexo femenino mientras que el 38% restante fueron de sexo masculino, lo que se muestra en el gráfico N°3.

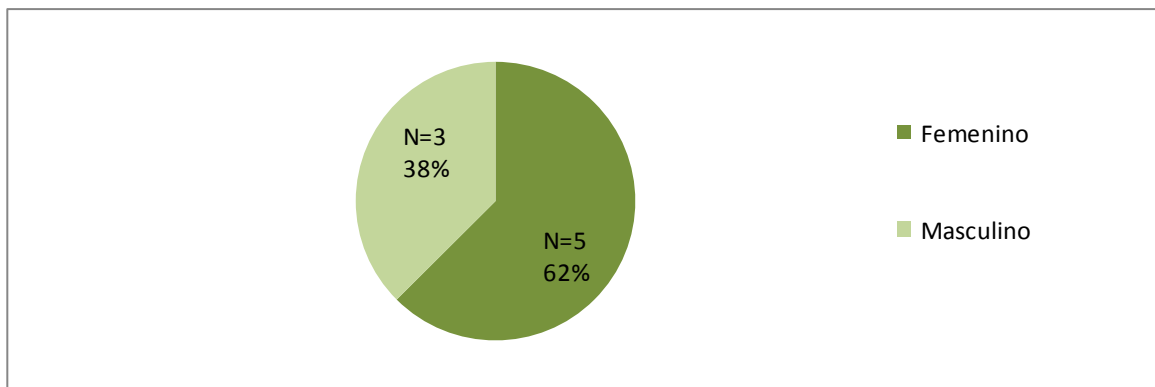


Gráfico N°3: Distribución porcentual del sexo del personal encuestado a cargo del kiosco escolar. Periodo Noviembre- Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

6.2.2.3 NIVEL DE INSTRUCCIÓN

En cuanto al nivel de instrucción, se observa que solo el 63% posee un nivel Terciario/Universitario mientras que no hubo ningún participante con primaria incompleta ni que haya alcanzado solamente el primario completo como se puede evidenciar en el gráfico N°4.

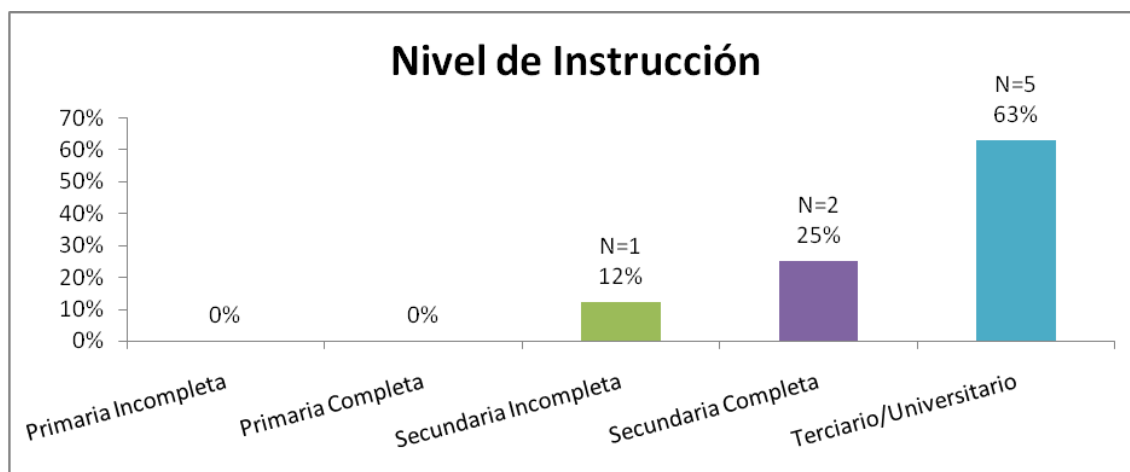


Gráfico N°4: Distribución porcentual del Nivel de instrucción del personal a cargo del kiosco escolar encuestados en el Periodo Noviembre- Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

6.2.2.4 Las respuestas a las preguntas de la encuesta por parte del personal a cargo del kiosco escolar, son las siguientes:

1) **“La EC se caracteriza por ser una intolerancia a...”**.El 100% de los encuestados respondió de manera correcta indicando al GLUTEN como respuesta.

2) **“Esta intolerancia es...”**. Con respecto a la duración de la intolerancia que caracteriza a la EC, el 100% respondió correctamente haciendo referencia que la misma es permanente (para toda la vida).

3) **“Quien padece la EC...”**.En relación a si la EC posee algún tipo de cura o no, el 87% respondió: que No tiene cura, como se puede observar en el gráfico N°5.

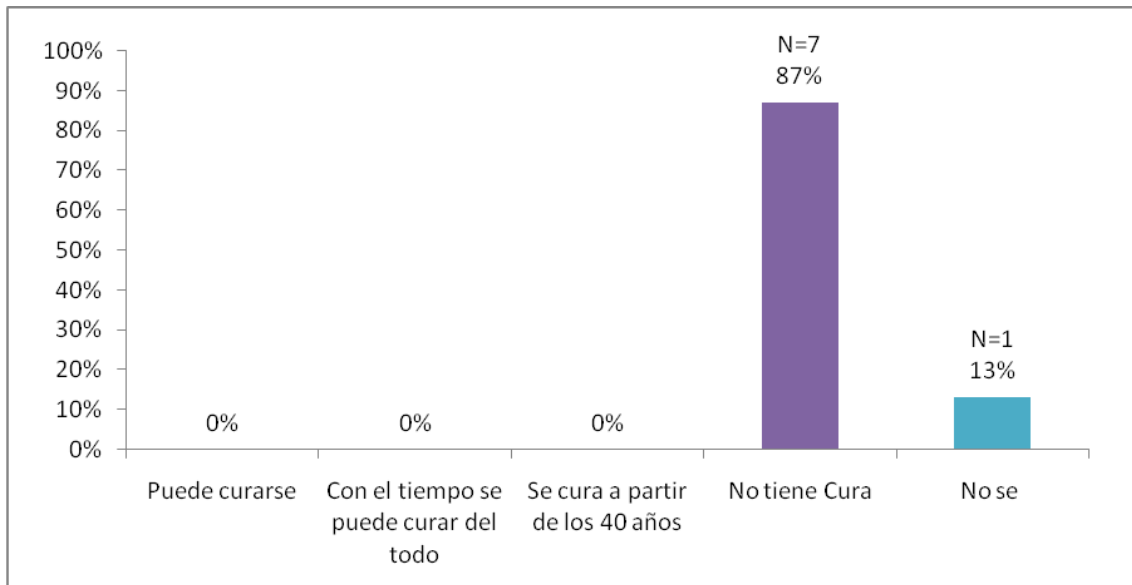


Gráfico N°5: Distribución porcentual según nivel de información acerca de si puede o no curarse la EC, realizada por personal a cargo del kiosco escolar. Período Noviembre- Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

4) “¿Cuál es el principal órgano afectado en la EC?”. El 36% respondió que es el Estomago y solo el 25% de los encuestados respondió correctamente indicando como órgano afectado al Intestino Delgado, lo que se refleja en el gráfico N°6.

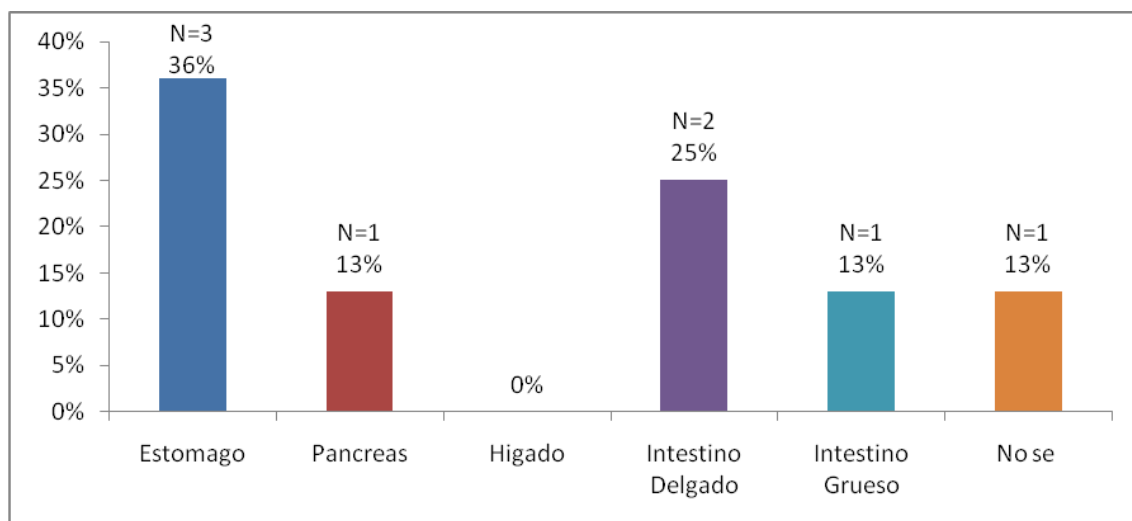


Gráfico N°6: Distribución porcentual según nivel de información acerca de cuál es el órgano principal afectado en la EC, realizada por personal a cargo del kiosco escolar. Período Noviembre-Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

5) **“El principal tratamiento de la EC ¿consiste en?”** .El 100% de los encuestados respondió correctamente, indicando como principal tratamiento a la dieta estricta libre de gluten.

6) **“La enfermedad puede manifestarse...”**. Con respecto al momento de la vida en que puede manifestarse la Celiaquía, el 100% expresó como respuesta, siendo ésta la correcta, “en cualquier momento de la vida”.

7) **“El gluten es...”**. Solo el 38% expreso de manera precisa que es una proteína, mientras que otro 38% refirió que no lo sabe. Esto se puede ver en el gráfico N°7.

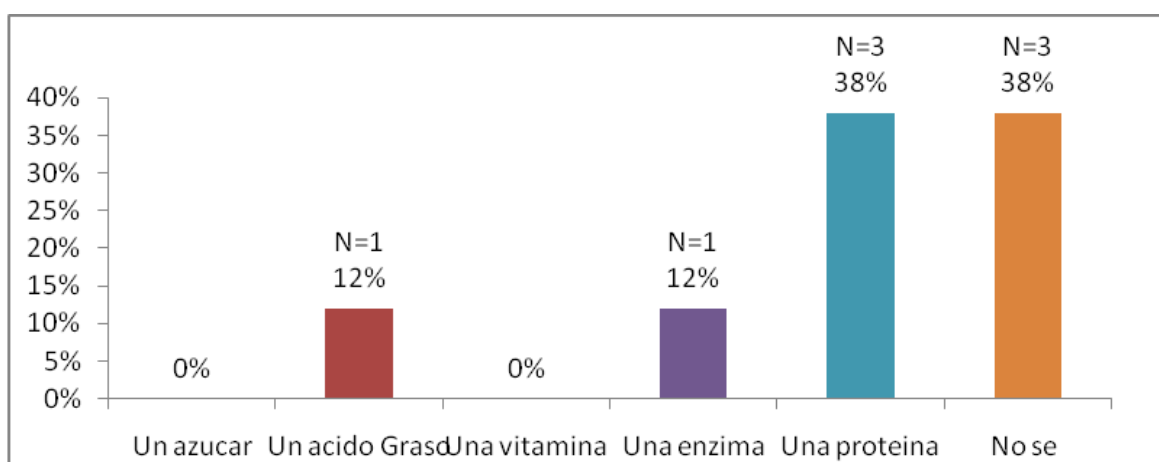


Gráfico N°7: Distribución porcentual según nivel de información acerca de qué es el gluten, realizada por personal a cargo del kiosco escolar. Período Noviembre-Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

8) **“Cuáles de estos cereales, no pueden ser consumidos por una persona Celiaca”**. Solo el 68% expreso uno de los 4 cereales el “Trigo”, siendo la totalidad de la muestra, como se muestra en el gráfico N°8.

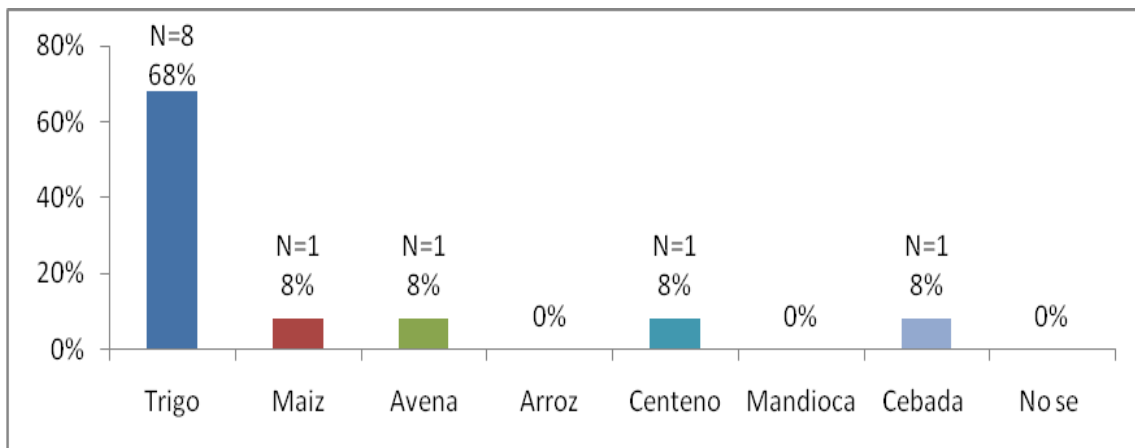


Gráfico N°8: Distribución porcentual según nivel de información sobre qué cereales, no pueden ser consumidos por una persona Celiaca, realizada por personal a cargo del kiosco escolar. Período Noviembre-Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

9) “Los productos alimenticios “Libres de Gluten” que se comercializan en nuestro país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, ¿Cuál de los siguientes logos?”. De 5 opciones de logos, solo el 75% eligió el logo oficial, y el 25% restante se dividió en 2 opciones de logo incorrectos, como se observa en el Grafico N°9.

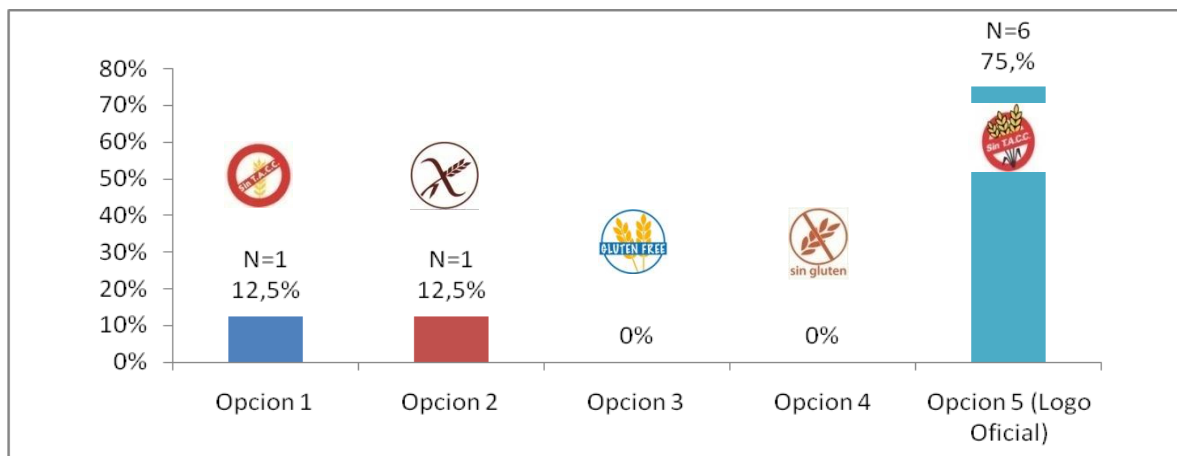


Gráfico N°9: Distribución porcentual según nivel de información sobre logo oficial de “Libre de Gluten”, realizada por personal a cargo del kiosco escolar. Período Noviembre-Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

10) “¿Qué entidad nacional confecciona el listado de alimentos aptos para celíacos en nuestro país?”. El 75% refirió no saber, solo 12,5% indicó de manera acertada la ANMAT, como puede verse en el Gráfico N°10.

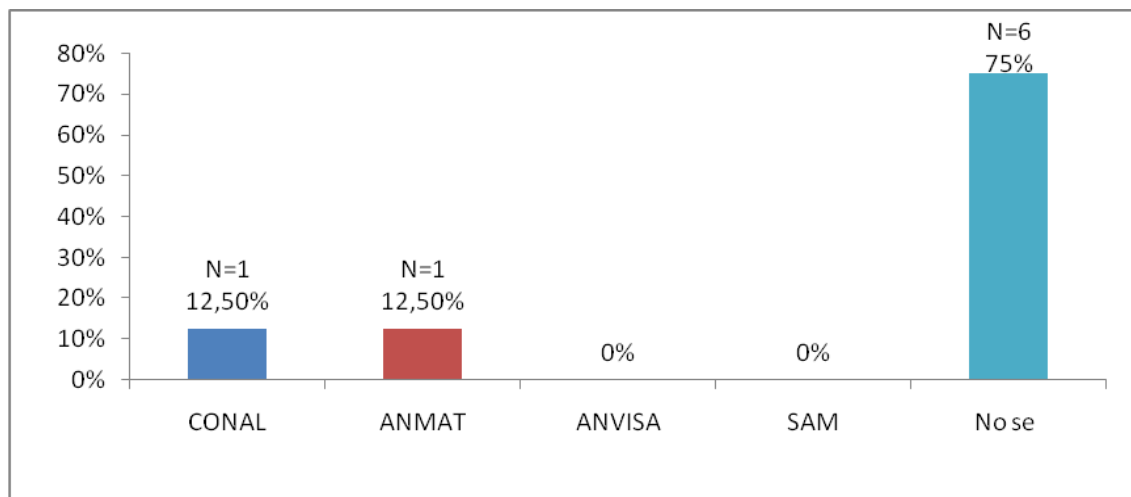


Gráfico N°10: Distribución porcentual según nivel de información acerca de qué entidad nacional confecciona el listado de alimentos aptos para celíacos, realizada por personal a cargo del kiosco escolar. Período Noviembre-Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

11) “El listado de alimentos aptos para celíacos se actualiza...”. Respecto al tiempo en que se renueva dicho listado, la totalidad de la muestra refirió no saber la respuesta.

12) ¿En nuestro país, los alimentos elaborados artesanalmente para celíacos, deben llevar impreso el logo oficial? Del total, el 87% expresó que Si, reflejándose en el Gráfico N°11.

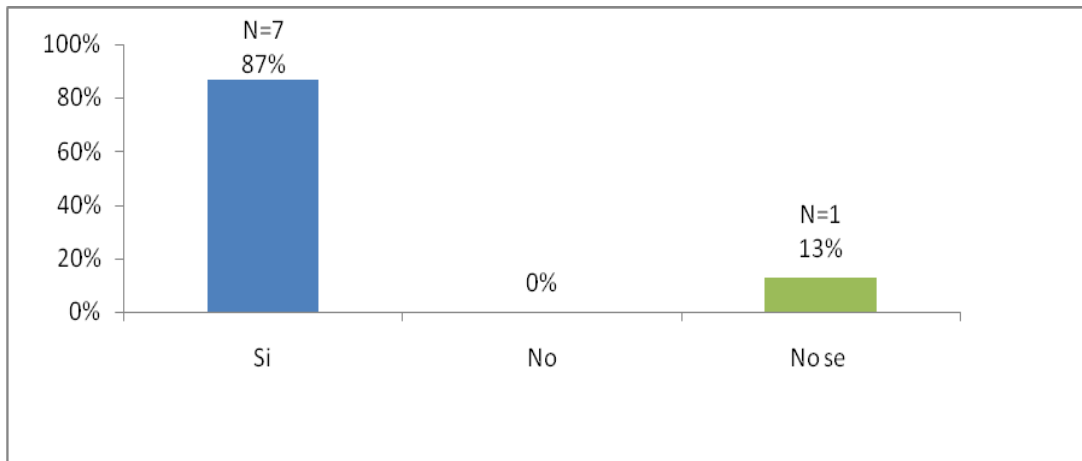


Gráfico N°11: Distribución porcentual según nivel de información acerca de si deben llevar impreso el logo oficial, los alimentos artesanales para celíacos, de nuestro país, realizada por personal a cargo del kiosco escolar. Periodo Noviembre- Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

13) “En el siguiente listado hay alimentos que en forma segura no contienen gluten y pueden ser consumidos libremente por personas celíacas, ¿cuáles son?”. Solo un 23% hizo referencia a las Carnes, mostrándose en el Gráfico N°12.

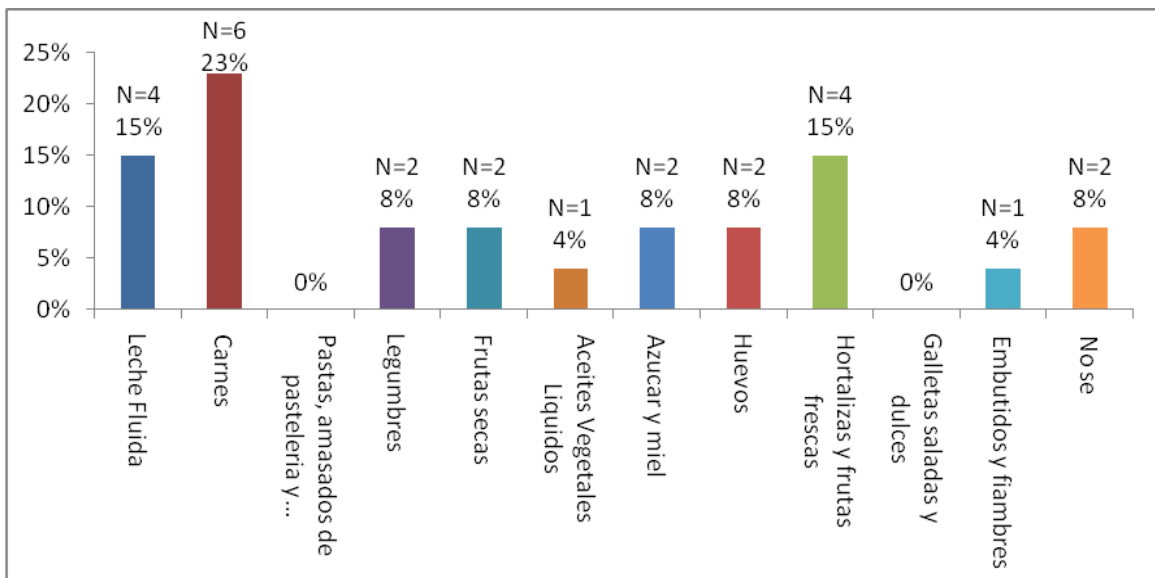


Gráfico N°12: Distribución porcentual según nivel de información sobre alimentos que en forma segura no contienen gluten, realizada por personal a cargo del kiosco escolar. Periodo Noviembre- Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

14) “¿Usted sabe si en la Institución hay alumnos con Enfermedad Celíaca?”. El 87% indicó que Si, mientras que el 13% refirió que no sabe, esto se observa en el Gráfico N°13.

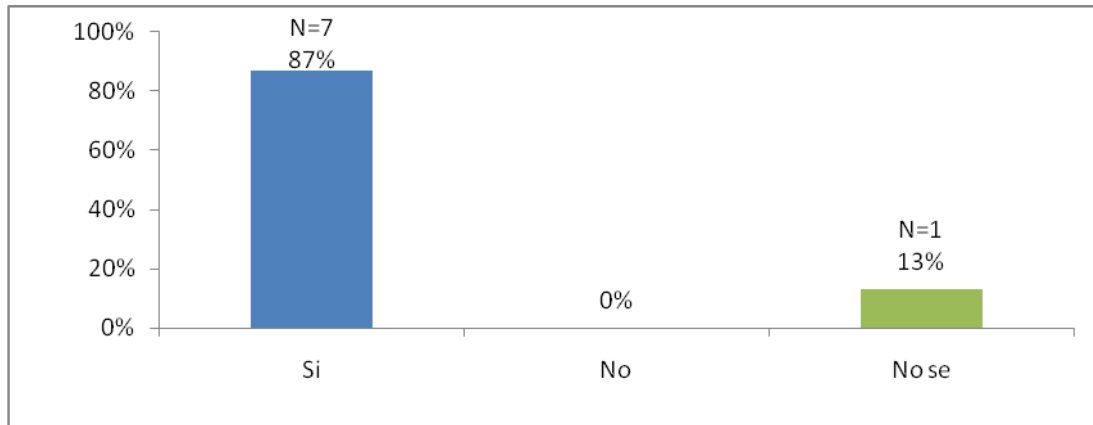


Gráfico N°13: Distribución porcentual según conocimiento de la presencia de alumnos celíacos en la Institución, realizada por personal a cargo del kiosco escolar. Período Noviembre- Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

En última instancia, se analizó el “Grado de Información que posee el personal a cargo del kiosco escolar sobre la Enfermedad Celíaca: aspectos generales y rotulado de alimentos”, según el número total de respuestas marcadas correctamente. El 50% de la muestra, posee un bajo grado de información, como puede verse en el Gráfico N°14.

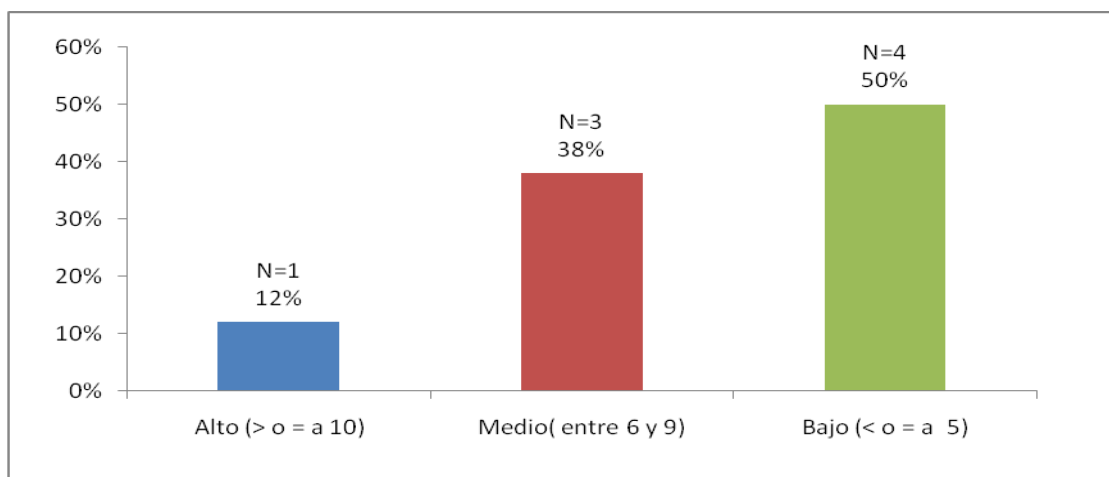


Gráfico N°14: Distribución porcentual sobre “Grado de Información que posee el personal a cargo del kiosco escolar sobre la Enfermedad Celíaca: aspectos generales y rotulado de alimentos”, encuestados en el Período Noviembre-Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

6.2.3 Análisis de los resultados obtenidos por encuesta realizada a los adolescentes Celíacos:

6.2.3.1 Edad

La edad de los encuestados se distribuyó en 3 rangos: encontrándose el mayor porcentaje; un 40% entre 17 y 18 años como se refleja en el gráfico N°15.

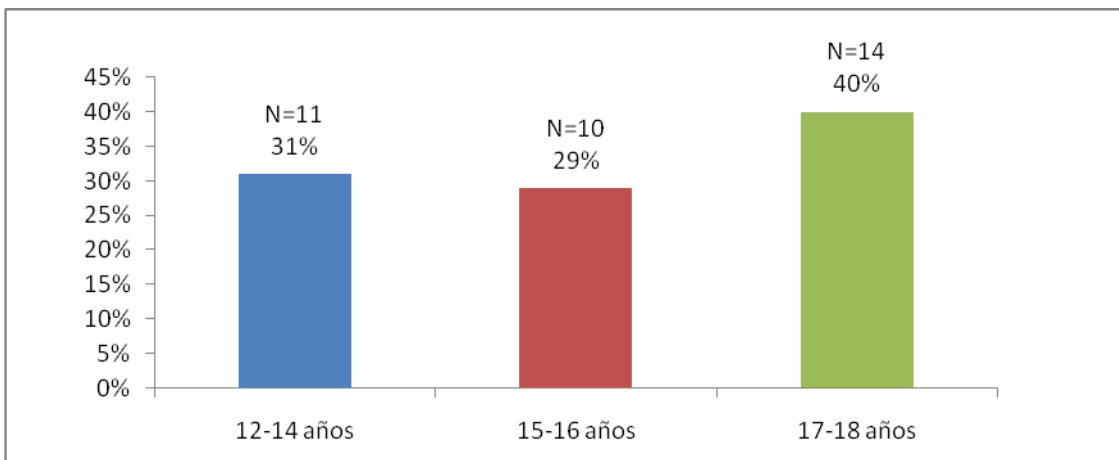


Gráfico N° 15: Distribución porcentual de la edad de la muestra de los adolescentes celíacos encuestados. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

6.2.3.2 Sexo

Con respecto al sexo de los encuestados, el grupo estuvo formado por 35 personas, de las cuales un 77% fueron de sexo femenino mientras que el 23% restante fueron de sexo masculino, lo que se muestra en el gráfico N°16.

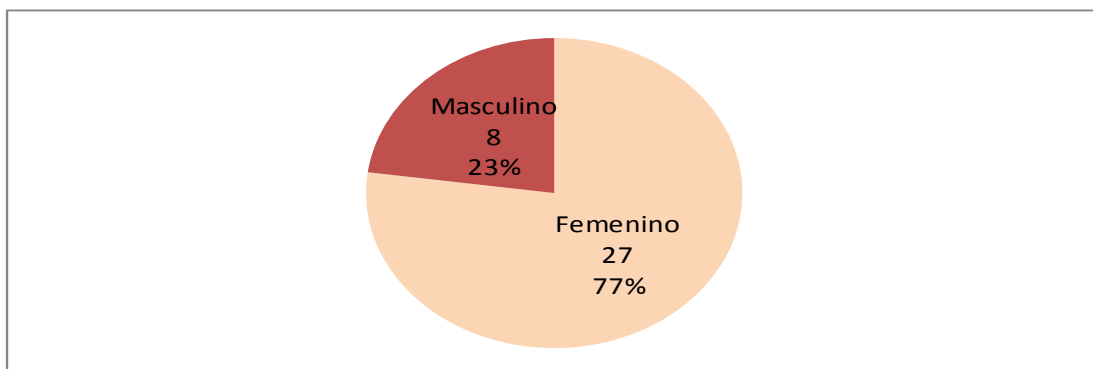


Gráfico N° 16: Distribución porcentual del sexo de los adolescentes celíacos encuestados. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

6.2.3.4 TIPO DE INSTITUCION

Respecto al Tipo de Institución a la que asiste la muestra de adolescentes celíacos, el 77% pertenece a una Institución Privada y el 23% a una Institución Pública, reflejándose en el Gráfico N° 17.

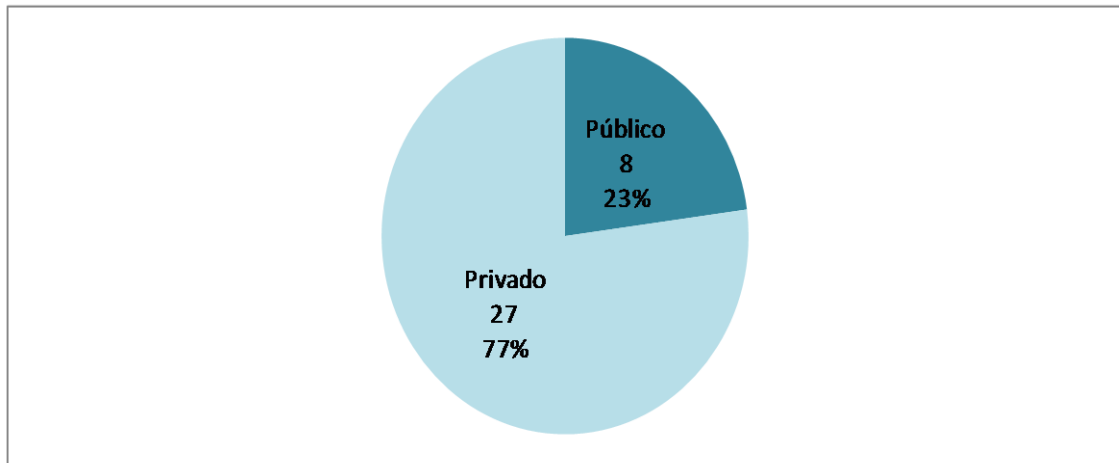


Gráfico N° 17: Distribución porcentual del tipo de institución a la que concurren los adolescentes celíacos encuestados durante el período Febrero-Marzo de 2015. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena.

6.2.3.5 Las respuestas a las preguntas de la encuesta por parte de la muestra de adolescentes, son las siguientes:

1) “¿Qué sueles hacer cuando quieres consumir algo en la institución educativa?”. Siendo la mayoría el 48%, refirió comer antes de ir. Ningún participante indicó que saltea la dieta, como se observa en el Gráfico N°18.

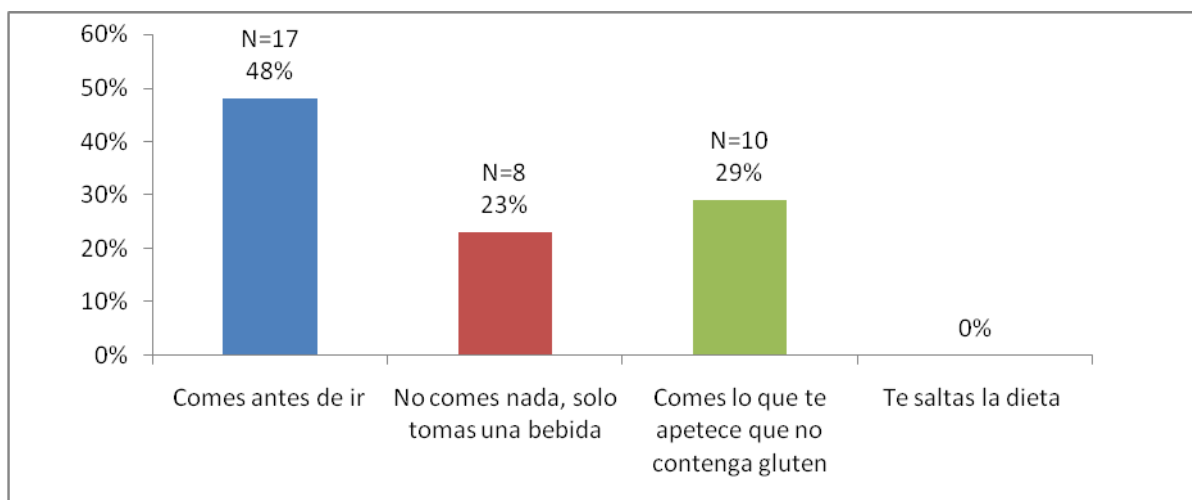


Gráfico N° 18: Distribución porcentual sobre qué suelen hacer los encuestados a la hora de consumir un alimento en la institución educativa. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

2) **“A la hora de comprar un alimento”**. De la totalidad, el 77% respondió “que solo lee el etiquetado. Esto se observa en el Grafico N°19.

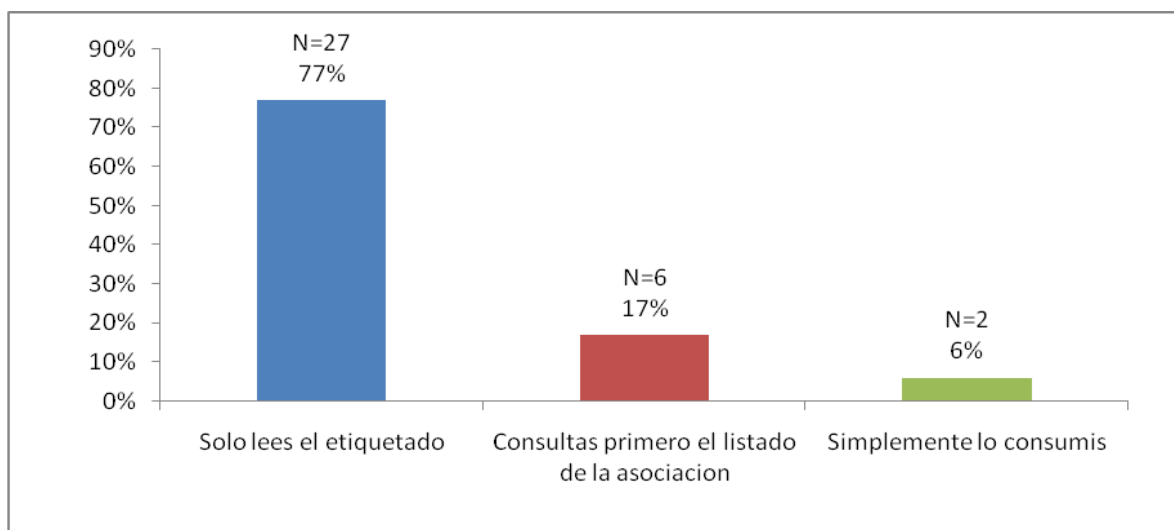


Gráfico N° 19: Distribución porcentual sobre qué suelen hacer los encuestados a la hora de comprar un alimento. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

3) **“El hecho de no poder encontrar alimentos en el kiosco”**. El 60% indico que afecta un poco su calidad de vida, mostrándose en el Grafico N° 20.

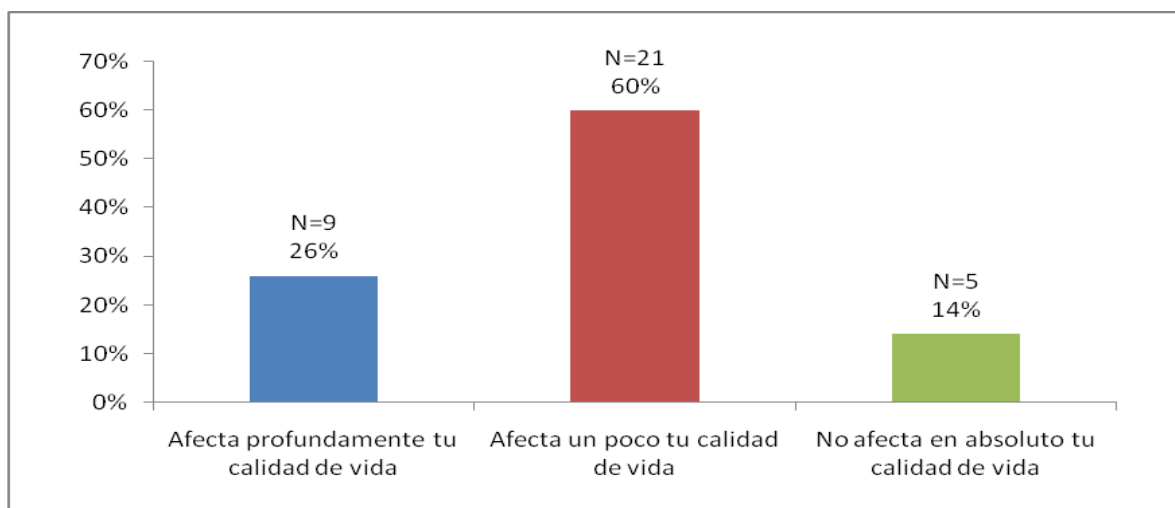


Gráfico N° 20: Distribución porcentual sobre cómo afecta el hecho de no poder encontrar alimentos en el kiosco. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

4) “¿Das explicación al personal del kiosco cuando vas a consumir un alimento?” De la totalidad, el 51% respondió que “SI”, lo que se refleja en el Gráfico N° 21.

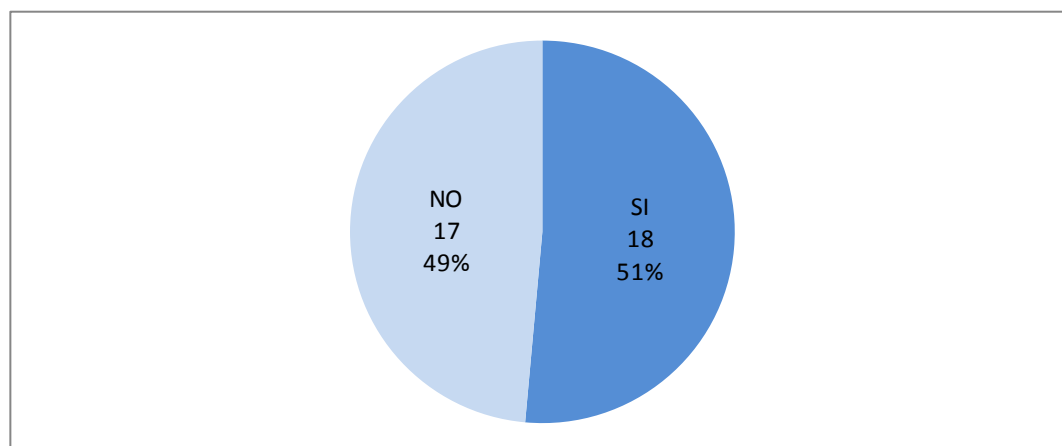


Gráfico N° 21: Distribución porcentual acerca de si los encuestados dan explicación al personal del kiosco cuando van a consumir un alimento. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

5) “¿Crees que el personal a cargo del kiosco sabe que es la enfermedad celíaca?”. Un 31% respondió “solo lo que yo les explico” y seguido un 29% refiere que no sabe, observándose en el Gráfico N° 22.

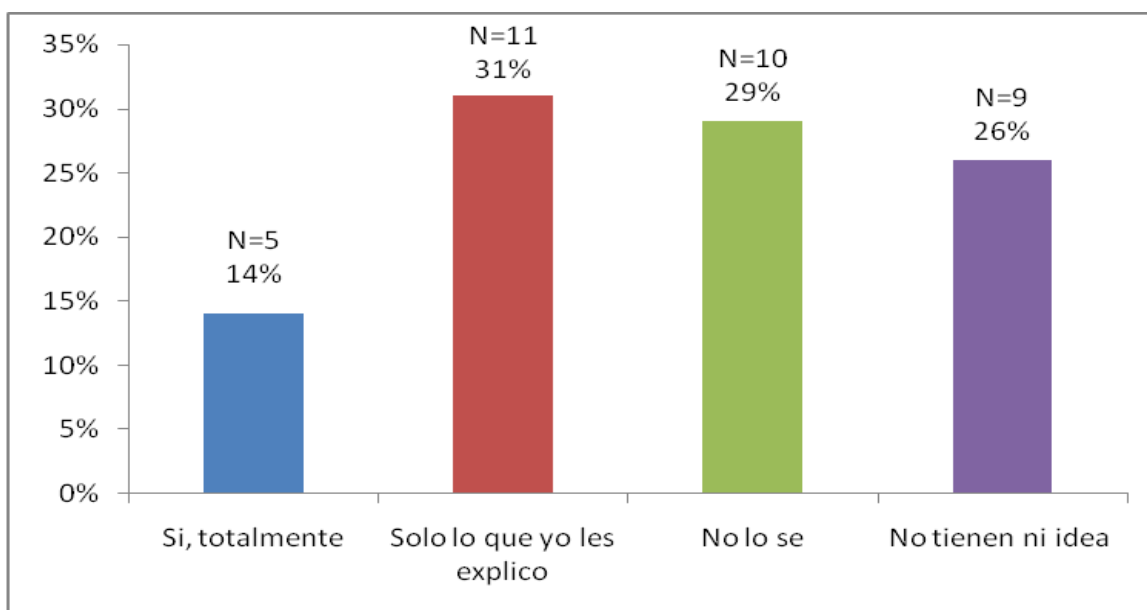


Gráfico N° 22: Distribución porcentual acerca de la percepción que poseen los encuestados sobre el conocimiento de la EC por parte del personal a cargo del kiosco escolar. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

6) “En tu grupo de amigos del colegio; ¿hay alguien más que sea celíaco?”. De la totalidad, un 74% indico que “NO”, y el 26% restante, “SI”, mostrándose en el Grafico N°23.

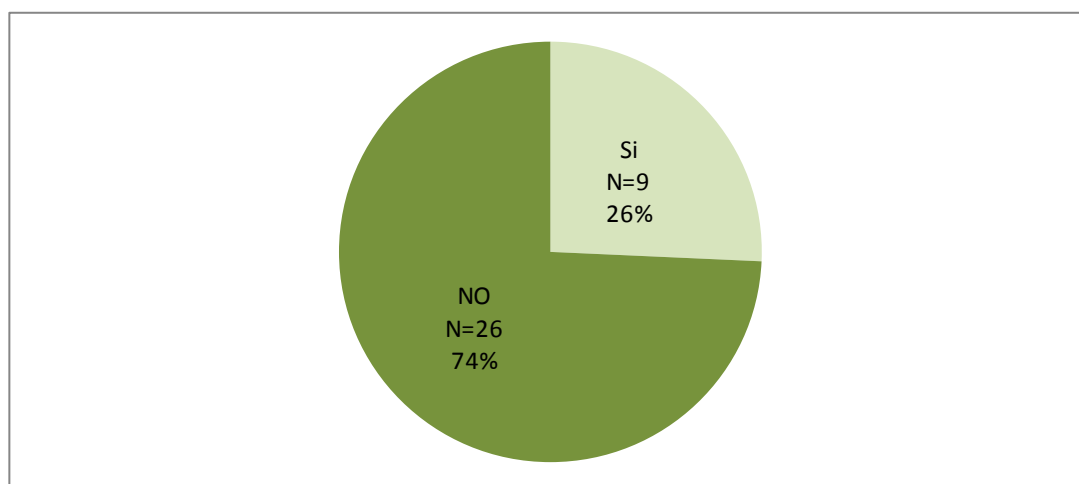


Gráfico N° 23: Distribución porcentual sobre si el adolescente tiene en su grupo de amigos, alguien más que sea celíaco. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

7) “¿Te quedas a comer en el colegio?” Un 80% refirió que “NO” y un 7% que “SI”, pudiéndose ver en el Grafico N° 24.

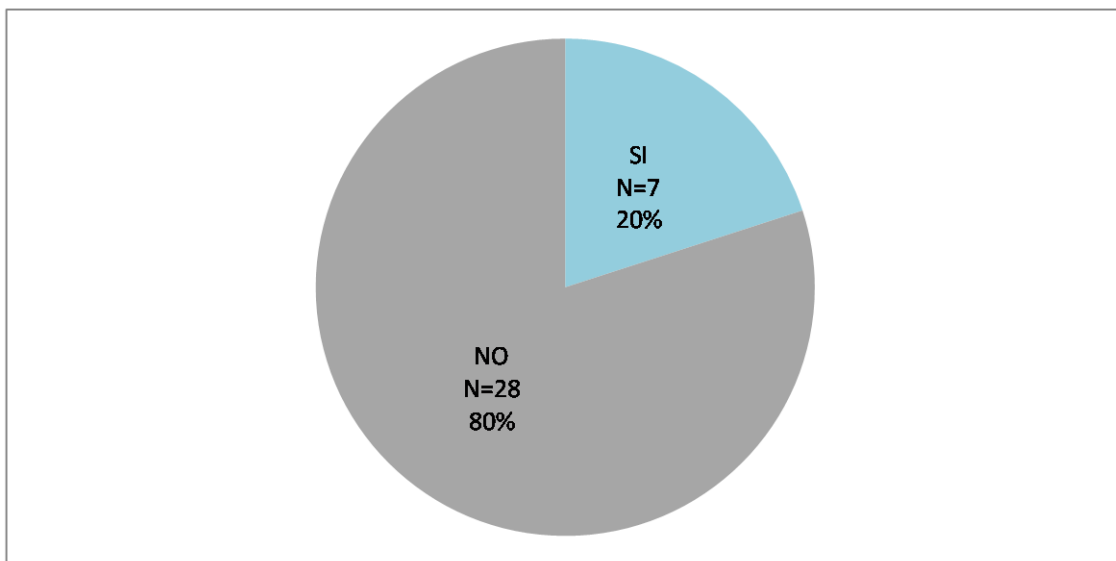


Gráfico N° 24: Distribución porcentual sobre si los adolescentes comen (almuerzan) en la Institución. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

7 a) “Si su respuesta fue un Sí; ¿esto implica complicaciones para usted?”. El 86% respondió “SI” y solo el 14% respondió “NO”, evidenciado en el Grafico N° 25.

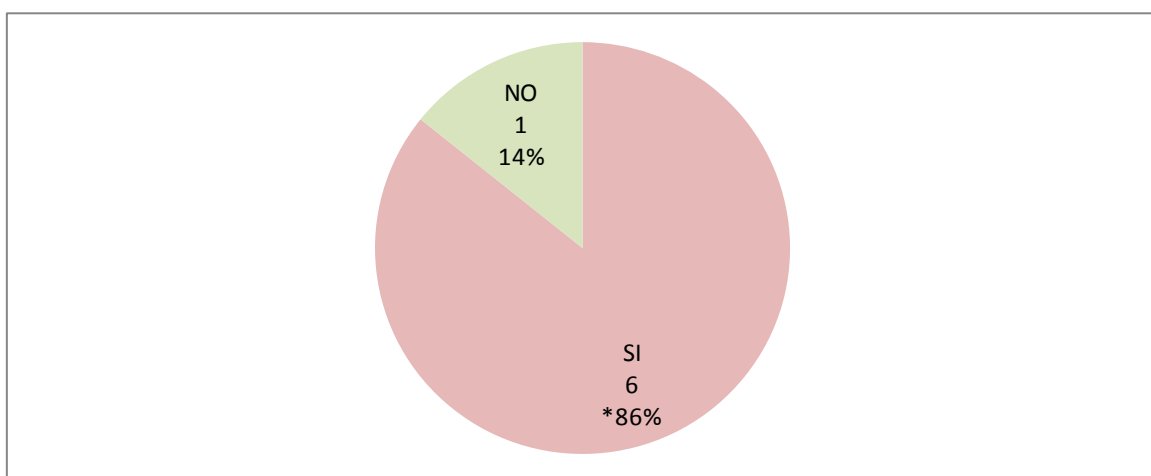


Gráfico N° 25: Distribución porcentual acerca de si el hecho de comer en la Institución escolar, implica una complicación para los adolescentes celíacos. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

***Los adolescentes celíacos que respondieron que comer en la Institución implica complicaciones para ellos, estas fueron sus respuestas, ante la pregunta “¿Cuáles?”:**

- 1) Llevar mi comida y comerla fría, no es agradable.
- 2) Generalmente debo llevar mis alimentos, ya que no son fáciles de conseguir o tienen precio elevado.
- 3) Tener que llevar mi comida.
- 4) No hay opciones, por lo tanto solo como un caramelo y tomo una gaseosa.
- 5) Llevar la comida o no comer en el colegio por miedo a la contaminación, desconfianza en la elaboración.
- 6) Tengo que llevar mi comida, pedir que la pongan en la heladera para que no se ponga fea y al pedir que la guarden, ruego que nadie la toque para que no haya contaminación cruzada.

8) **“Con qué frecuencia consumís algo del kiosco”**. Un 34% refirió “una vez a la semana, esto se muestra en el Gráfico N° 26.

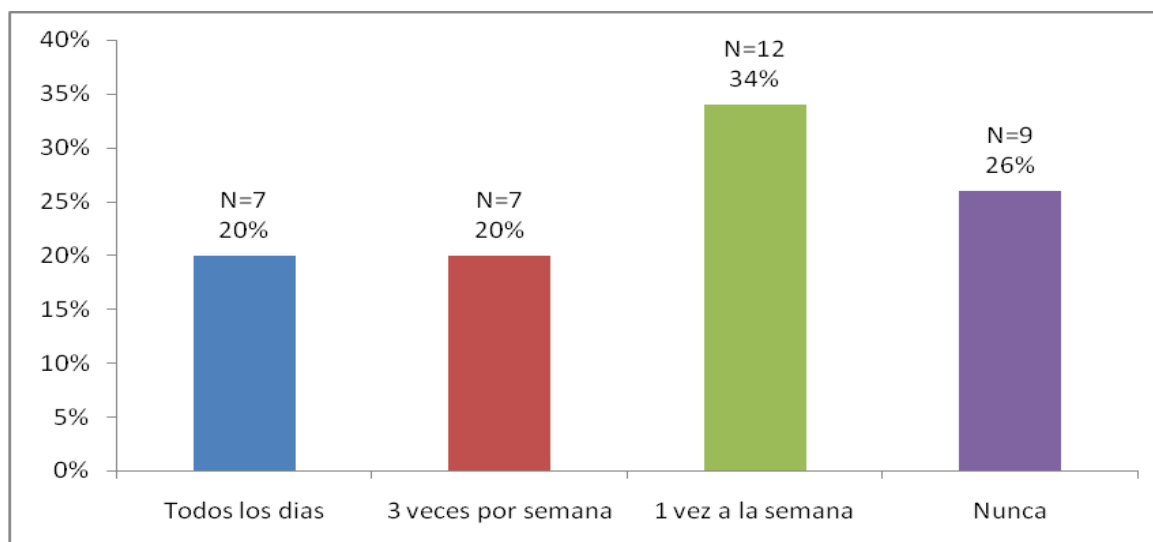


Gráfico N° 26: Distribución porcentual acerca de la frecuencia con que los encuestados consumen alimentos del kiosco escolar. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

9) “¿El kiosco te ofrece opciones aptas para tu enfermedad?”. El 80% de los encuestados respondió “NO”, y solo el 20% que “SI”, reflejándose en el Grafico N° 27

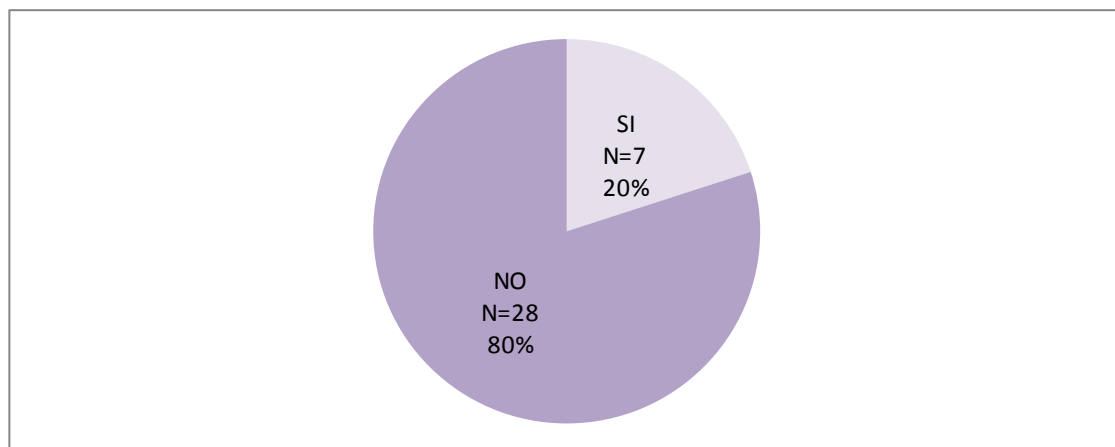


Gráfico n° 27: Distribución porcentual de la percepción de los encuestados acerca de la disponibilidad de alimentos aptos para su enfermedad en el kiosco escolar. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

10) “De las siguientes opciones, enumere del 1 al 4 que obstáculos enfrenta diariamente a la hora de consumir un alimento en el horario escolar, siendo 1 el más frecuente y 4 el menos frecuente”. Se analizaron las respuestas de cada opción brindada y por último se analizó el obstáculo N°1 seleccionado con mayor frecuencia.

DUDAS SOBRE LOS INGREDIENTES/ETIQUETADO: De los encuestados solo el 9% lo seleccionó como primer obstáculo, como se puede observar en el gráfico N°28.

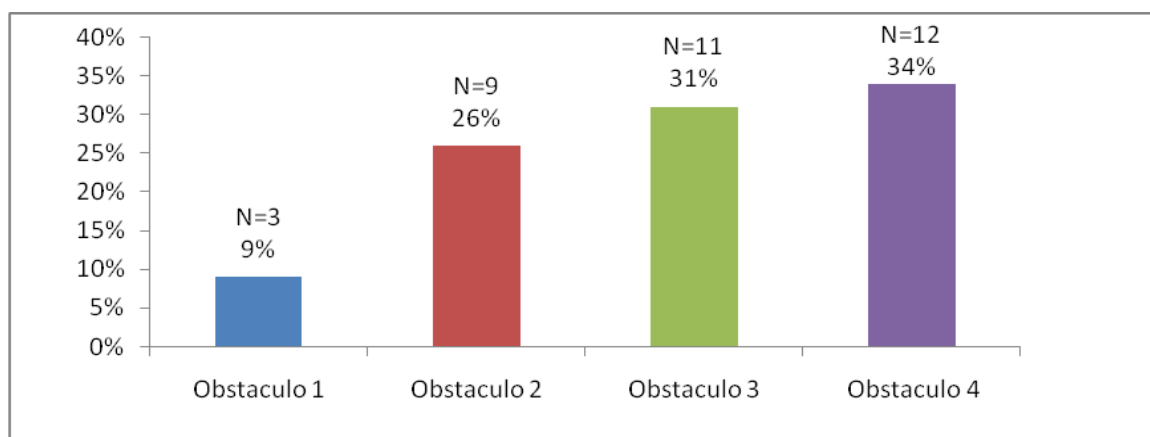


Gráfico N°28: Distribución porcentual sobre obstáculo "Dudas sobre los ingredientes/etiquetado" de los adolescentes celíacos encuestados en el periodo Febrero-Marzo, 2015. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

ENCONTRAR ALIMENTOS EN EL KIOSCO: el 63% lo seleccionó como primer obstáculo, como se refleja en el gráfico N°29.

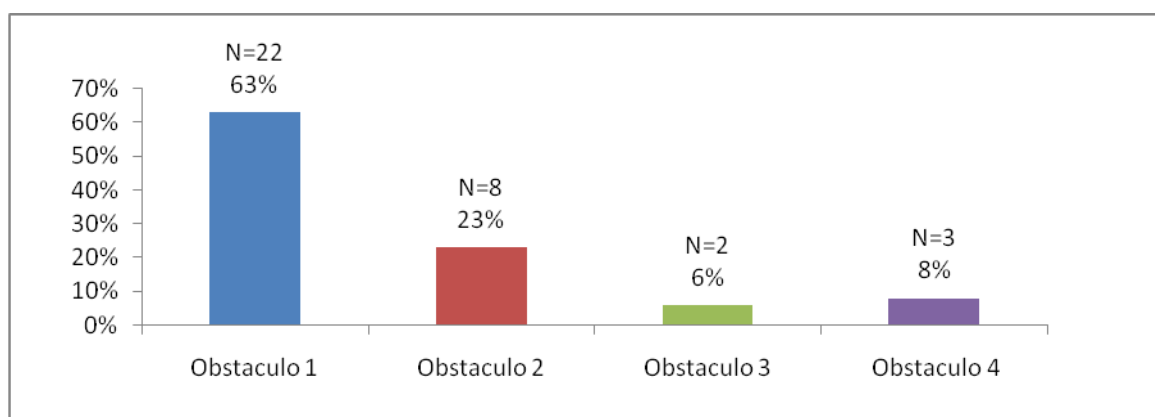


Gráfico N°29: Distribución porcentual sobre obstáculo "Encontrar alimentos en el kiosco" de los adolescentes celíacos encuestados en el periodo Febrero-Marzo, 2015. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

COSTO DE LOS ALIMENTOS: como primer obstáculo, solo el 11% lo eligió, un 37% lo selecciono en segundo lugar, el 23% en tercer lugar y por ultimo en cuarto lugar, un 29%, evidenciándose en el Grafico N°30.

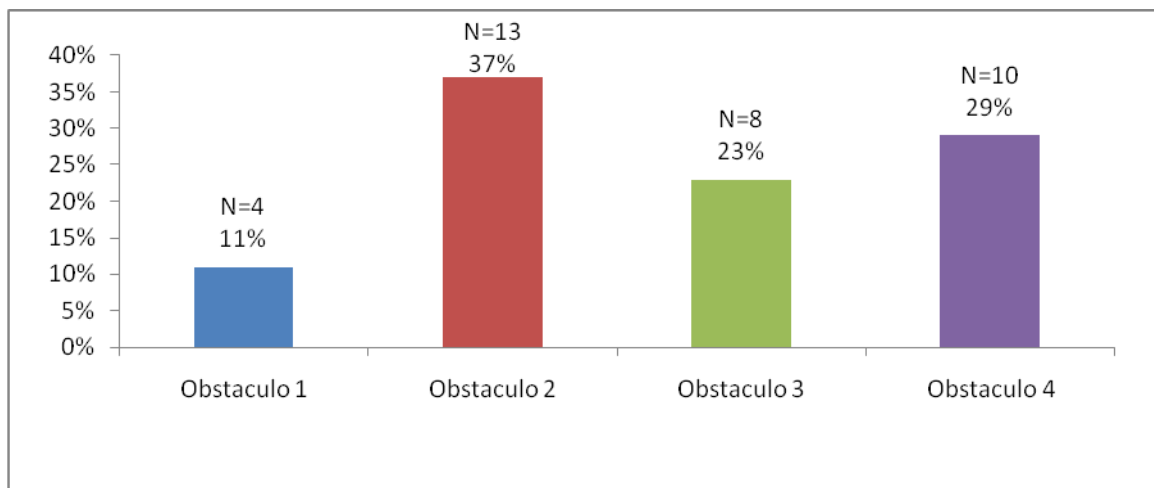


Gráfico N°30: Distribución porcentual sobre obstáculo "Costo de los alimentos" de los adolescentes celíacos encuestados en el periodo Febrero-Marzo, 2015. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

CONFIANZA EN LA ELABORACIÓN O CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO:

de los encuestados, el 17% lo selecciono como primer obstáculo, esto se muestra en el Grafico N°31.

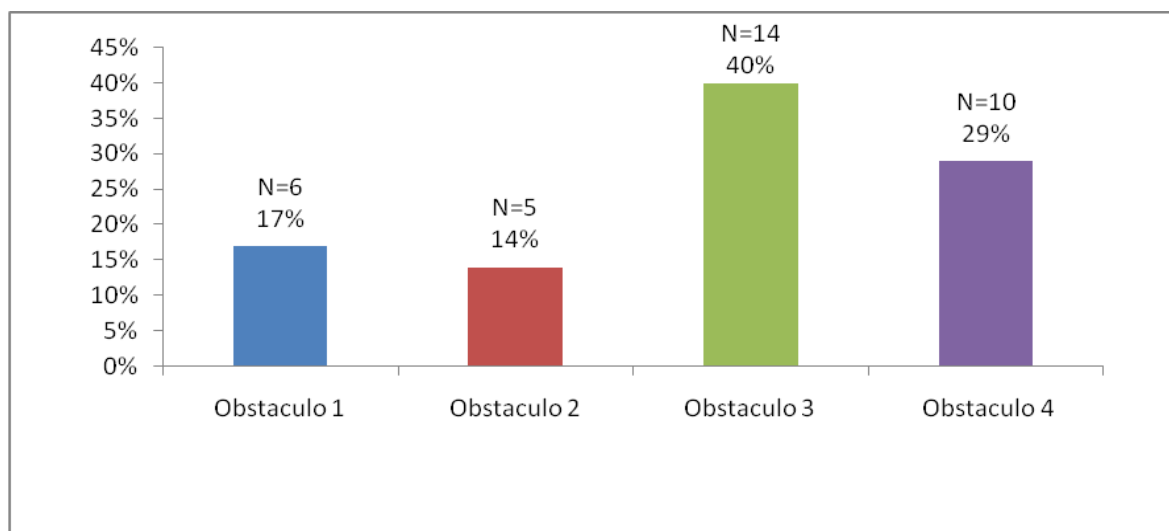


Gráfico N°31: Distribución porcentual sobre obstáculo "Confianza en la elaboración o conservación del alimento" de los adolescentes celíacos encuestados en el periodo Febrero-Marzo, 2015. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

Luego de detectar el porcentaje del primer lugar de los obstáculos, se analizó solo el **OBSTACULO N°1**: con el 63% la opción más elegida fue “Encontrar alimentos en el Kiosco”, en segundo lugar con el 17% “Confianza en la elaboración o conservación del alimento”, en tercer lugar con el 11% se ubica la opción “Costo de los alimentos” y en cuarto lugar con el 9% se encuentra la opción “Dudas sobre los ingredientes/etiquetado” como puede observarse en el gráfico N°32.

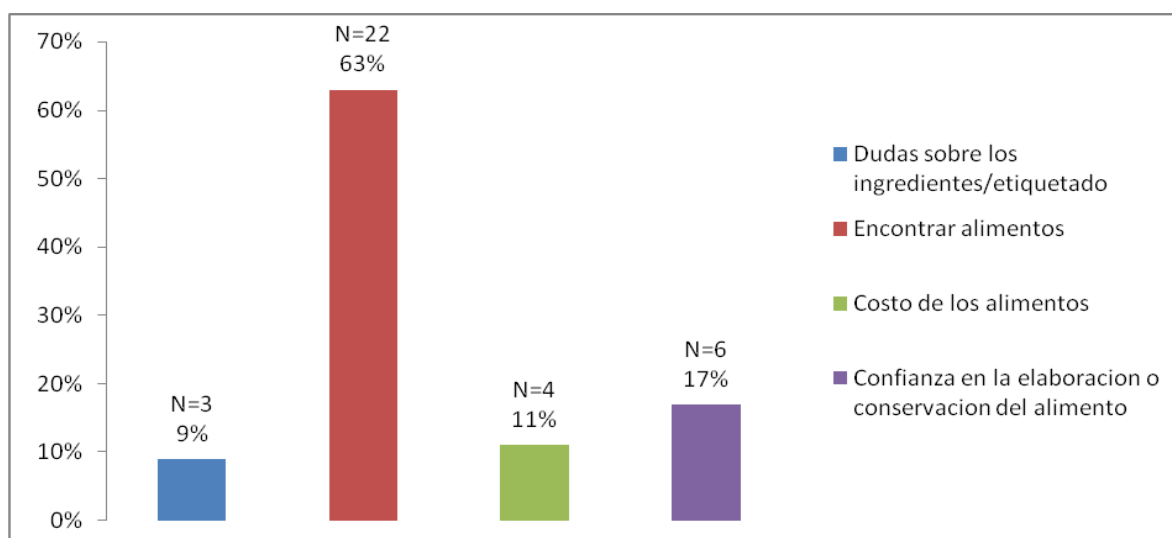


Gráfico N°32: Distribución porcentual sobre el obstáculo N°1 más seleccionado de los individuos celíacos encuestados en el periodo Febrero-Marzo, 2015. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

6.3 Análisis Inferencial

Para realizar el análisis estadístico de las hipótesis de investigación se utilizó la prueba no paramétrica de Chi cuadrado (χ^2), utilizando un valor de significación de 0.05, equivalente al 95% de confianza.

Hipótesis N°1 (H1): De los alimentos disponibles en el kiosco escolar, menos del 25% son aptos para celíacos.

Ho: De los alimentos disponibles en el kiosco escolar, más del 25% son aptos para celíacos.

Prueba estadística: χ^2 para una variable.

Variable: Disponibilidad de alimentos.

Chi cuadrado por formula:

Disponibilidad de alimentos	Fo	Fe	(fo-fe) ²	(fo-fe) ²	(fo-fe) ² /fe
• Disponible	0	2.5	-2.5	6.25	2.5
• No Disponible	5	2.5	2.5	6.25	2.5
Total	5	5	0		5

Chi² teórico:

3.84

- Nivel de confianza (α): 0,05
- Grado de libertad: 1

Resultado:

5

Por ser el valor de χ^2 obtenido mayor al valor de χ^2 teórico se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis de nulidad. Por lo tanto, de los alimentos disponibles en el kiosco escolar, menos del 25% son aptos para celíacos.

Hipótesis N°2 (H2): El personal a cargo del kiosco escolar posee bajo grado de información sobre aspectos generales y rotulado de alimentos aptos para celíacos.

Ho: El personal a cargo del kiosco escolar no posee bajo grado de información sobre aspectos generales y rotulado de alimentos aptos para celíacos.

Prueba estadística: χ^2 para una variable.

Variable: Grado de información.

Chi² por formula:

Grado de Información	Fe	Fe	(fo-fe) ²	(fo-fe) ²	(fo-fe) ² /fe
• Alto	1	2.67	-1.67	2.78	1.04
• Medio	3	2.67	0.33	0.10	0.03
• Bajo	4	2.67	1.33	1.76	0.66
Total	8	8	3.33		1.73

Chi² teórico:

5.99

- Nivel de confianza (α): 0,05
- Grado de libertad: 2

Resultado:

1.73

Por ser el valor de χ^2 obtenido menor al valor de χ^2 teórico se rechaza la hipótesis de investigación y se acepta la hipótesis de nulidad. Llegando a la conclusión, que el personal a cargo del kiosco escolar no posee bajo grado de información sobre aspecto general y rotulado de alimentos aptos para celíacos.

Hipótesis N°3 (H3): Entre los obstáculos escolares que enfrentan los celíacos para la alimentación, predomina la falta de disponibilidad de productos sin gluten en el kiosco.

Ho: Entre los obstáculos escolares que enfrentan los celíacos para la alimentación, no predomina la falta de disponibilidad de productos sin gluten en el kiosco.

Prueba estadística: χ^2 para una variable.

Variable: Obstáculos en la obtención de alimentos en horario escolar.

Chi² por formula:

Obstáculos en la obtención de alimentos	Fo	Fe	Fo-fe	(fo-fe) ²	(fo-fe) ² /fe
Dudas sobre los ingredientes/etiquetado	3	8.75	-5.75	33	3.77
Encontrar alimentos	22	8.75	13.25	175.6	20.1
Costo de los alimentos	4	8.75	-4.75	22.6	2.6
Confianza en la elaboración o conservación del alimento	6	8.75	-2.75	7.6	0.87
Total	35	50	26.5		27.34

Chi² teórico:

7.81

- Nivel de confianza (α): 0,05
- Grado de libertad: 3

Resultado:

27.34

Por ser el valor de χ^2 obtenido mayor al valor de χ^2 teórico se acepta la hipótesis de investigación y se rechaza la hipótesis de nulidad. Por lo tanto se puede concluir con un 95% de confianza, que entre los obstáculos escolares que enfrentan los celíacos para la alimentación, predomina la falta de disponibilidad de productos sin gluten en el kiosco.

7. Conclusiones, discusión, y proyecciones

7.1 Conclusiones

A partir de los resultados obtenidos y de las hipótesis planteadas en este trabajo de investigación, se pudo concluir que:

- Los alimentos aptos para celíacos, no se encuentran disponibles en los kioscos escolares.
- En relación a la disponibilidad, los adolescentes encuestados indicaron en un 80% que el Kiosco escolar no les ofrece opciones aptas para ellos, y en un 63%, refirieron que su mayor obstáculo a la hora de obtener un alimento en el horario escolar es “encontrar alimentos”.
- En segundo lugar el 17% de los adolescentes indicó como mayor obstáculo la confianza en la elaboración o conservación del alimento, siendo una de las complicaciones que encuentran a la hora de quedarse a comer en la Institución. A su vez, los kioscos no cuentan con alimentos elaborados aptos que se les pueda ofrecer sumado al riesgo de la contaminación cruzada, también comentada como una complicación.
- En la encuesta realizada al personal a cargo del kiosco escolar, se observa que el nivel de conocimiento existente sobre aspectos generales de la EC y rotulado de alimentos es bajo, ya que en un total de 13 preguntas tipo básico, el 50% de 8 encuestados, contestó de manera desfavorable. Si bien; hubo algunas preguntas realizadas en la encuesta donde el porcentaje de respuestas correctas fue mayor, en otras, predominaba el desconocimiento o parcialidad de las respuestas, teniendo conocimiento erróneo o escaso de la misma.
- En cuanto a limitaciones, cabe mencionar que los resultados de las encuestas para determinar el grado de información realizada al personal que trabaja en los kioscos a los que se asistió para el trabajo, pueden no ser representativos, ya que solo participó una pequeña muestra, en relación al personal que disponía cada Kiosco de la Institución.

- Los adolescentes celíacos señalaron (60%) que el hecho de no poder encontrar alimentos para su consumo afecta un poco su calidad de vida, siendo no menos importante que el 26% respondió que le afecta profundamente. Esto indudablemente repercute en la vida cotidiana del celíaco, siendo percibido por los mismos como una amenaza a su bienestar biopsicosocial y a su tratamiento. Llevar una vida absolutamente normal le exige al celíaco una dieta sin gluten de por vida. Parece sencillo de resolver, pero es justamente aquí donde comienza la odisea del celíaco y su entorno: los alimentos libres de gluten son difíciles de elaborar, difíciles de conseguir, fáciles de confundir y muy caros. Además el gluten de trigo, como un fantasma, aparece por todas partes.
- Otro dato importante para destacar es que el 77% de los adolescentes indicó que a la hora de comprar un alimento solo lee el etiquetado, por lo que la presencia de el logo oficial en el rotulado de envases o envoltorios le brinda confianza y seguridad para consumirlo. Esto también da la pauta, de que si bien, algunos consultan el listado, la mayoría puede manejarse con autonomía e independencia y sin riesgo de que el alimento le genere alguna complicación, siempre y cuando se mantengan estas pautas claras establecidas en la ley. A su vez, el 75% de las personas a cargo de los kioscos, reconoció el logo oficial de productos libres de gluten utilizado en nuestro país, lo que puede ser de gran recurso para ofrecer estos a los celíacos. Y en relación al listado, desconocen quien lo confecciona y cada cuanto se lo actualiza, concluyendo que el único punto de encuentro entre el celíaco y quien le ofrece los productos, es la presencia del logo.
- La percepción que poseen los adolescentes sobre el grado de información por parte del personal del kiosco sobre la EC, fue equitativo considerando algunos que si saben, otros solo lo que ellos les explican, otra parte refirió que no tienen ni idea, y algunos no saben si conocen. Y esto puede relacionarse a que la mitad de los chicos si da explicaciones

a la hora de comprar un producto (51%) mientras que el resto (49%) refirió que no da explicaciones.

Por lo dicho anteriormente y teniendo en cuenta los resultados obtenidos considero de gran importancia la información de la población en general y sobre todo del entorno que acompaña y convive con una persona celiaca sobre la enfermedad y su tratamiento. La importancia del brindar apoyo social, contención e inclusión. Tener en cuenta que la visibilidad (consciencia) de la enfermedad se produce constantemente, ya que tiene que tener presente todos los días los alimentos a consumir, la necesidad de informar a terceras personas para el seguimiento de un plan alimenticio fuera del hogar, los cuidados a la hora de consumir un alimento elaborado; sumado a que tienen lidiar con un mercado que no cuenta con disponibilidad y variedad de productos, el costo elevado de los mismos, la disociación de listados que genera más confusión y la poca importancia de las empresas, sea el motivo que fuera, de no inscribir su producto como libre de gluten, que industrias que tienen productos aptos para celíacos no lo etiqueten adecuadamente entre tantas otras cosas que se podrían nombrar.

Más que enfermedad, es “un modo de ser”, que debemos respetar, contemplar y colaborar como ciudadanos desde el lugar que cada uno ocupe, para brindarles una mejor calidad de vida.

7.2 Discusión

Actualmente en la Provincia de Tucumán, no existen estudios que describan la disponibilidad de alimentos para celíacos en los kioscos de Instituciones Públicas y Privadas y el impacto que tiene esto, en la vida diaria de la población celiaca que concurre al nivel educativo.

Los resultados de este trabajo de Investigación en donde se apuntó a describir la disponibilidad de alimentos aptos para celíacos en Kioscos escolares, el grado de información que posee el personal a cargo del Kiosco

sobre aspectos generales y rotulado, y determinar los obstáculos que enfrenta el adolescente en horario escolar a la hora de obtener un alimento, fueron comparados con los resultados de antecedentes encontrados, demostrando en determinados aspectos lo siguiente:

- **Disponibilidad de alimentos aptos para Celíacos:** en esta investigación, los resultados obtenidos señalan la escasa oferta de productos Libres de Gluten en los kioscos escolares, que no superan la cuarta parte de la totalidad de productos expuestos para la venta. Los kioscos de las Instituciones analizadas poseen menos del 25% de productos aptos, afirmando por lo tanto la falta de disponibilidad. Esto puede observarse también en el ámbito de los supermercados, donde los alimentos de la canasta básica para celíacos no se encuentran disponibles, localizándose en mayor medida en las dietéticas en las cuales también hay una escasa disponibilidad, investigado por Agustina Terraf (2013) en la Provincia de Tucumán. A su vez, en el trabajo de Capellino, Cl. y col. (2012), se indagó sobre las dificultades para el seguimiento de la dieta sin gluten concluyendo que el mayor obstáculo que se presentaba al adquirir los alimentos sin TACC, era la poca variedad de los mismos en el mercado y concluyeron que la disponibilidad de los alimentos tanto en variedad, inocuidad, disponibilidad y precio, han sido motivos por los cuáles los celíacos no pueden llevar una alimentación sin dificultades. Bravo, F., y Muñoz, M. (2011) también destacaron en su trabajo que una de las principales limitantes de la dieta es la dificultad en encontrar alimentos sin gluten. Por último, señalaron Ferre Rovira, M. y Latorre, I. (2010), en su investigación, la falta de disponibilidad de productos sin gluten en tiendas comestibles considerándolo un factor que altera el seguimiento y la adhesión a la dieta sin gluten.
- **Grado de información sobre aspectos generales de la Enfermedad Celiaca y rotulado de productos sin TACC:** de los encuestados que estaban a cargo de los kioscos escolares analizados,

el 50% obtuvo un nivel bajo de información, y el 38% un grado medio, concluyendo el predominio de la escasa información o desconocimiento sobre estos aspectos. Este punto también es tratado en el trabajo de Ferre Rovira, M. y Latorre, I. (2010) que, según datos obtenidos, la dieta sin gluten y la enfermedad celíaca no son conocidas en muchos establecimientos. Resalta la poca información del colectivo hostelero estudiado sobre la enfermedad y refiere que el poco conocimiento repercute directamente en la dieta y en el bienestar social del celíaco, que se ve restringido y limitado a la hora de salir y comer fuera de casa, emergiendo la necesidad de formación e información sobre la celiaquía. Hizo hincapié que la desinformación sobre la EC en el entorno del celíaco es quizás la base de la mayor parte del problema. “La percepción del celíaco y su entorno es que hay una desinformación de la enfermedad a todos los niveles, convirtiéndose ésta en una necesidad que cubrir”. Y que un nivel más alto de información; facilitaría la adaptación a la enfermedad y mejoraría la calidad de vida del celíaco. Puede verse también, como hacen alusión en el trabajo de Bravo, F., y Muñoz, M. (2011) considerando que la educación e información con respecto a la enfermedad y la dieta son factores esenciales en asegurar una adherencia adecuada. Resaltan la importancia de realizar talleres informativos por parte de los profesionales de salud en conjunto con las fundaciones de pacientes celíacos a sus pacientes, entorno familiar y social.

- **Obstáculos a la hora de obtener un alimento en horario escolar:** los adolescentes celíacos refirieron que el mayor obstáculo escolar que enfrentan en su alimentación, predomina la falta de disponibilidad de productos sin gluten en el kiosco (63%). Al respecto, no solo mencionaron el aspecto cuantitativo de los productos, sino también la falta de variedad de los mismos, reflejada en una pregunta sobre la oferta de opciones de productos aptos. Con respecto a lo anterior, podemos relacionarlo a lo investigado por Ferre Rovira, M. y Latorre, I.

(2010) que hicieron alusión, según los resultados obtenidos, que la poca variedad de los alimentos disponibles y la dificultad de encontrarlos, encabezaron la lista de dificultades a la hora de comprar un alimento. Así mismo, en el trabajo realizado por Agustina Terraf (2013), se ve reflejado como segundo obstáculo más elegido por la población celíaca el encontrar alimentos, en este caso en los supermercados.

7.3 Proyecciones

- Realizar talleres educativos e informativos en las Instituciones escolares que contemple a docentes, alumnos, personal del kiosco, sobre la enfermedad, manipulación de alimentos, rotulado.
- Concientizar a las industrias alimenticias sobre la importancia de brindar seguridad a las personas celíacas, mediante la incorporación del logo oficial en el rotulado.
- Trabajar conjuntamente los Lic. En Nutrición con las asociaciones para Celíacos e indagar las distintas necesidades de atención a estos pacientes y, consecuentemente, diseñar e implementar actividades de intervención en los mismos y en sus familias.
- Promover la sanción de una ley provincial que determine la obligación a los kioscos escolares y kioscos en general de la provincia a la incorporación de alimentos aptos para celíacos en cantidad y calidad, dispuestos en una góndola específica para los mismos, además de la presencia de opciones aptas para celíacos en los menús de comedores escolares.

-
- Promover la obligación de que los productos presenten la aclaración “contiene o no contiene TACC” con la rotulación reglamentaria correspondiente para la identificación de productos libres de gluten, permitiendo un diseño integral que evite la confusión de la población celiaca.
 - Realizar campañas a nivel provincial de concientización a la sociedad, la incorporación de la información necesaria sobre celiaquía en todos los niveles educativos.
 - Investigaciones a futuro deberían analizar las problemáticas a las que se enfrenta la población celiaca con respecto a rotulado y listado de alimentos, como así también, analizar la variedad y calidad de los alimentos que se ofrecen en los kioscos en general de la provincia.

Referencias Bibliográficas:

- Coronado Ortiz, M. A. (2010). "IMPORTANCIA DE LA NUTRICION EN NINOS CON ENFERMEDAD CELIACA". *Repositorio Digital Universidad Catolica de Santiago de Guayaquil* , Pag, 6. Obtenido de repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/123456789/982/1/T-UCSG-PRE-MED-NUTRI-5.pdf&gws_rd=cr&ei=X4QmVaHXCYWZgwSx14GYBA.
- Cueto Rua, E., & Nanfito, G. (s.f.). ENFERMEDAD CELIACA: Rapida sospecha, diagnostico oportuno, tratamiento adecuado y casi "un modo de ser". *INTRAMED*. En <http://www.intramed.net/UserFiles/Files/Malabsorcion.PDF> .
- Estrada., J., & PAMPURO, J. B. (2009). Obtenido de <http://www.msal.gov.ar/celíacos/pdf/ley-26588.pdf>. Recuperado el 15/09/2014.
- FAO. (2006). *Seguridad Alimentaria*. Obtenido de ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf. Recuperado el 25/09/2014.
- Federacion de Asociaciones de Celíacos."¿Que es la Enfermedad Celíaca?".España. (s.f.). Obtenido de <http://www.celíacos.org/>. Recuperado el 25/09/2014.
- Fragoso Arbelo, T. (2002). "Importancia de los aspectos psicosociales en la Enfermedad Celíaca". *Revista Cubana de Medicina General Integral.Ciudad de la Habana, Cuba.* , v.18 n.3. Recuperado el 17/09/2014
- Garcia, María Elisa . (2006). *ALIMENTOS LIBRE DE GLUTEN (Un problema aun sin resolver)*. *Invenio:Revista de investigacion academica.* , ISSN-e 0329-3475, Nº. 16, 2006 , págs. 123-130. Obtenido de <file:///C:/Documents%20and%20Settings/Administrador/Mis%20documentos/Downloads/Dialnet-AlimentosLibresDeGluten-4296010.pdf>
- GPLC. (2010). *Grupo Promotor de la Ley Celíaca.Apuntes para la reglamentación de la ley 26.588 .FUNDAMENTO*. Obtenido de

- http://www.ley.celiaca.com.ar/images/FUNDAMENTO%20INTEGRAL_4_pdf.pdf. Recuperado el 26 /09 /2014.
- Guevara, G. (2002). Enfermedad Celíaca. *Revista Chilena de Pediatría*, 48-53.
 - Hernandez Sampieri, R.; Fernandez Collado C. & Baptista Lucio, P. (2010). Metodología de la Investigación. Mexico: Mc Graw Hill.
 - IICA. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (2009). "CONCEPCIONES SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA". <http://www.iica.int/Esp/conocimiento/actualidad/Documents/Definici%C3%B3n%20de%20Seguridad%20Alimentaria%20Esp.pdf>.
 - Loschiavo, M. E. (2011). "NUEVAS GALLETITAS PARA NIÑOS CELIACOS". Proyecto Profesional Universidad de Palermo .Buenos Aires. Argentina.Obtenido de http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/proyectorgraduacion/archivos/195.pdf.
 - Louro Bernal, I. (2003). La familia en la determinación de la salud. *Revista Cubana de Salud Pública* , 29(1):48-51.
 - PÉREZ-BARCO, M. (2012). "El mundo sin gluten".Madrid.España. Obtenido de <http://www.abc.es/20120326/familia-vida-sana/abci-mundo-gluten-201203261147.html>. Recuperado el 29 /09 /2014.
 - Polanco, I., & Ribes, C. (1990). *Asociación Española de Pediatría: Enfermedad Celíaca.*, de <http://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/5celiaca.pdf>. Recuperado 24/09/14.
 - Polanco, I. ¿Qué es la Enfermedad Celiaca? En Asociación de Celíacos de Madrid, *TODO SOBRE LA ENFERMEDAD CELIACA*. Consejería de Sanidad y Consumo. Obtenido de: <http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadername1=Content-disposition&blobheadername2=cadena&blobheadervalue1=filename%3D%20Todo%2520sobre%2520la%2520Enfermedad%2520Cel%25C3%25AD%20aca.pdf&blobheadervalue2=language%3Des%26site%3DPortalSalud&bl>

obkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1310954178290&ssbinary=true

- Polanco Allue, Isabel.(2009). LIBRO BLANCO DE LA ENFERMEDAD CELIACA..En Carmen, Ribes Koninckx (Ed.), *La dieta sin gluten. (Capítulo 2)*.Madrid. Editorial ICM. Recuperado en 28 de marzo de 2015, de <http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadertype=Content-disposition&blobheadertype=cadena&blobheadertype=filename%3DLIBRO+BLANCO+DE+LA+ENFERMEDAD+CELIACA.pdf&blobheadertype=language%3Des%26site%3DPortalSalud&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1271659770620&ssbinary=true>.
- Polanco Allue, Isabel.(2009). LIBRO BLANCO DE LA ENFERMEDAD CELIACA.En Francesc Casella, J.(Ed). . En *"Calidad de Vida y Enfermedad Celíaca"(capítulo 8)*. Madrid.Editorial ICM. Recuperado en 28 de marzo de 2015, de <http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadertype=Content-disposition&blobheadertype=cadena&blobheadertype=filename%3DLIBRO+BLANCO+DE+LA+ENFERMEDAD+CELIACA.pdf&blobheadertype=language%3Des%26site%3DPortalSalud&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1271659770620&ssbinary=true>
- *Programa Nacional de detección y control de la Enfermedad Celíaca.* (2014). Recuperado el 29/09/2014, de <http://www.msal.gov.ar/celiacos/que-es-la-enfermedad.html>.
- *Programa Nacional de detección y control de la Enfermedad Celíaca.* Cuadernillo Para Nutricionistas (2014). Recuperado el 30/03/2015, de http://www.msal.gov.ar/celiacos/pdf/2014-01-22_guia-nutricionistas.pdf.
- Sociedad Norteamericana de Gastroenterología Pediátrica, H.(2005) "Guía para el diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca.". *Journal of pediatric gastroenterology and nutrition* , 40: 1-19. Obtenido de http://www.sap.org.ar/staticfiles/publicaciones/correo/cor3_05/1185.pdf. Recuperado el 30/09/2014.

- Torresani, M. E., & Somoza, M. I. (2005, 2da edición). En *Lineamientos para el cuidado nutricional* (pág. 436). Buenos Aires, Argentina: Eudeba.
- Tuerdovsky, M. N. (2010). "Estrategias de acceso alimentario y estado nutricional de la población Celiaca adulta de la ciudad de Mar del Plata". *Repositorio Digital Universidad de FASTA*, En: http://redi.ufasta.edu.ar:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/446/2010_N_077.pdf?sequence=1 , pag 23-24.
- Valdés Landaburo, R., & Pérez Diaz, Y. (2005). NECESIDADES DE ATENCIÓN MULTIDISCIPLINARIA AL NIÑO CELÍACO.Cuba. *Revista Mediacentro* , 9(4 Supl 1).
- Valdés Landaburo, R., & Sanchez Pérez, F. (2002). CELIAQUÍA: NUEVOS ROSTROS DE UNA ANTIGUA ENFERMEDAD.Cuba. *Revista Mediacentro*;6(2).
- Valdés Landaburo, R., & Pérez Diaz, Y. (2005). "NECESIDADES DE ATENCIÓN MULTIDISCIPLINARIAAL NIÑO CELÍACO".Cuba. *Revista Mediacentro* , 9(4 Supl 1).

• ANEXO N°1:

Modelos de nota para autorización institucional:

San Miguel de Tucumán

Al Sr. /a

Rector/a del Colegio

S_____ / _____ D

De mi mayor consideración me dirijo a Ud. con el motivo de solicitar autorización para realizar trabajo de investigación para mi tesis de grado de la carrera Lic. En Nutrición, perteneciente a la Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino (UNSTA), titulada “*Disponibilidad de alimentos aptos para celíacos en kioscos escolares*”. Dentro del establecimiento llevaré a cabo un relevamiento de disponibilidad en el kiosco perteneciente a la institución, de productos aptos para celíacos.

Los resultados obtenidos al finalizar el trabajo de investigación, serán dados a conocer, a fin de brindar un panorama del tema abordado. Y desde ya, me encuentro a disposición para cualquier asesoramiento o inquietudes que surjan al respecto.

Sin otro particular, lo saludo a Ud. atentamente.-

Glencross, María Josefina

San Miguel de Tucumán

Al Sr. /a

Representante Legal

S_____ / _____ D

De mi mayor consideración me dirijo a Ud. con el motivo de solicitar autorización para realizar trabajo de investigación para mi tesis de grado de la carrera Lic. En Nutrición, perteneciente a la Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino (UNSTA), titulada ***“Disponibilidad de alimentos aptos para celíacos en kioscos escolares”***. Dentro del establecimiento llevaré a cabo un relevamiento de disponibilidad en el kiosco perteneciente a la institución, de productos aptos para celíacos.

Los resultados obtenidos al finalizar el trabajo de investigación, serán dados a conocer, a fin de brindar un panorama del tema abordado. Y desde ya, me encuentro a disposición para cualquier asesoramiento o inquietudes que surjan al respecto.

Sin otro particular, lo saludo a Ud. atentamente.-

Glencross, María Josefina

San Miguel de Tucumán

Al

Sr. /a. Encargado del kiosco escolar

S_____ / _____ D

De mi mayor consideración me dirijo a Ud. con el motivo de solicitar autorización para realizar trabajo de investigación para mi tesis de grado de la carrera Lic. En Nutrición, perteneciente a la Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino (UNSTA), titulada ***“Disponibilidad de alimentos aptos para celíacos en kioscos escolares”***. Dentro del establecimiento llevaré a cabo un relevamiento de disponibilidad en el kiosco perteneciente a la institución, de productos aptos para celíacos. Conjuntamente un breve cuestionario acerca de la enfermedad, para determinar el grado de información sobre la misma.

Los resultados obtenidos al finalizar el trabajo de investigación, serán dados a conocer, a fin de brindar un panorama del tema abordado. Y desde ya, me encuentro a disposición para cualquier asesoramiento o inquietudes que surjan al respecto.

Sin otro particular, lo saludo a Ud. atentamente.-

Glencross, María Josefina

- ANEXO N°2

Planilla de análisis de disponibilidad de alimentos aptos para celíacos
en el kiosco escolar

<u>Alimentos/Denominación</u>	<u>Observación</u>		
	<u>Marca/Nombre de Fantasía</u>	<u>Apto</u>	<u>No Apto</u>

Anexo N°3:

Instrumento de recolección de datos

Encuesta para adolescentes Celíacos

N°

Día.....Mes.....Año.....

Edad:.....

Sexo: F M

Institución a la que pertenece:

Publica Privada

- Marque con una "X" (cruz), la respuesta que considera correcta

1. Que sueles hacer cuando quieres consumir algo en el colegio:

- Comes antes de ir.....
- No comes nada, solo tomas una bebida.....
- Comes lo que te apetece que no tenga gluten.....
- Te saltas la dieta.....

2. A la hora de comprar un alimento:

- Solo lees el etiquetado.....
- Consultas primero el listado de la asociación.....
- Simplemente lo consumís.....

3. El hecho de no poder encontrar alimentos en el kiosco crees que:

- Afecta profundamente tu calidad de vida.....
- Afecta un poco tu calidad de vida.....
- No afecta en absoluto tu calidad de vida.....

4. ¿Das explicación al personal del kiosco cuando vas a consumir un alimento?

Si No

5. ¿Crees que el personal a cargo del kiosco sabe que es la enfermedad celíaca?

- Si, totalmente.....
- Solo lo que yo les explico.....
- No lo se.....
- No tienen ni idea.....

6. En tu grupo de amigos del colegio, ¿hay alguien más que sea Celíaco?

Si No

7. ¿Te quedas a comer en el colegio?

Si No

- ¿Esto implica complicaciones para usted?

Si No

¿Cuáles?.....

8. Con que frecuencia consumís algo del kiosco:

- Todos los días.....
- 3 veces por semana.....
- Una vez a la semana.....
- Nunca.....

9. ¿El kiosco, te ofrece opciones aptas para tu enfermedad?

Si No

10. De las siguientes opciones, enumere del 1 al 4 que obstáculos enfrenta diariamente a la hora de consumir un alimento en el horario escolar, siendo 1 el más frecuente y 4 el menos frecuente

- Dudas sobre los ingredientes/etiquetado.....
- Encontrar alimentos en el kiosco.....
- Costo (\$) de los alimentos.....
- Confianza en la elaboración o conservación del alimento.....

Encuesta para Personal a cargo del kiosco escolar**N°**

Día.....Mes.....Año.....

Edad:

Sexo: F M

Nivel de instrucción:

- Primaria incompleta.....
- Primaria completa.....
- Secundaria incompleta.....
- Secundaria completa.....
- Terciario/universitario.....

Marque con una "X" (cruz), la respuesta que considera correcta:

1. La enfermedad celíaca se caracteriza por ser una intolerancia a :

- Lactosa.....
- Proteínas de la leche de vaca.....
- Gluten.....
- legumbres.....
- No sé.....

2. Esta intolerancia es :

- Permanente (para toda la vida).....
- Transitoria.....
- No sé.....

3. Quien padece la enfermedad celíaca:

- Puede curarse.....
- Con el tiempo se puede curar del todo.....
- Se cura a partir de los 40 años.....
- No tiene cura.....
- No sé.....

4. Cuál es el principal órgano afectado en la enfermedad celíaca:
 - Estómago.....
 - Páncreas.....
 - Hígado.....
 - Intestino delgado.....
 - Intestino grueso.....
 - No sé.....

5. El principal tratamiento de la enfermedad, consiste en:
 - Medicamentos.....
 - Vacunación.....
 - Dieta estricta libre de gluten.....
 - Todas son correctas.....
 - No sé.....

6. La enfermedad puede manifestarse :
 - en la infancia.....
 - en la adolescencia.....
 - en edad adulta.....
 - en cualquier momento de la vida.....
 - No sé.....

7. El gluten es :
 - un azúcar.....
 - un ácido graso.....
 - una vitamina.....
 - una enzima.....
 - una proteína.....
 - no sé.....
 -

8. Cuáles de estos cereales, **no pueden** ser consumidos por una persona Celíaca:
 - Trigo.....
 - Maíz.....
 - Avena.....
 - Arroz.....
 - Centeno.....

- Mandioca.....
- Cebada.....
- No sé.....

9. Los productos alimenticios **'Libres de Gluten'** que se comercializan en nuestro país deben llevar, **obligatoriamente impreso** en sus envases o envoltorios, ¿cuál de los siguientes logos?:











10. **Qué entidad nacional** confecciona el listado de alimentos aptos para celíacos en nuestro país:

- Comisión Nacional de Alimentos (CONAL).....
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).....
- Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA).....
- Secretaría Administrativa del Mercosur (SAM).....
- No sé.....

11. El listado de alimentos aptos para celíacos se actualiza:

- 1 vez al año.....
- Cada 2 meses.....
- Cada 6 meses.....
- No sé.....

12. ¿En nuestro país, los **alimentos elaborados artesanalmente** para celíacos, deben llevar impreso el logo oficial?

- Si.....
- No.....
- No sé.....

13. En el siguiente listado hay alimentos que **en forma segura** no contienen gluten y pueden ser consumidos libremente por personas celíacas, ¿cuáles son?

- Leche fluida.....
- Carnes.....
- Pastas, amasados de pastelería y panificación.....
- Legumbres: porotos, soja, lenteja, garbanzo, arveja seca.....
- Frutas secas: nueces, almendras, maníes, avellanas.....
- Aceites vegetales líquidos.....
- Azúcar y miel.....
- Huevos.....
- Hortalizas y frutas frescas.....
- Galletas saladas y dulces.....
- Embutidos y fiambres.....
- No sé.....

14. ¿Usted sabe si en la Institución hay alumnos con Enfermedad Celíaca?

Si No No sé

• ANEXO N°5:

Consentimiento informado.

El presente trabajo de Tesis de Licenciatura titulado “**Disponibilidad de alimentos aptos para celíacos en kioscos escolares**” elaborado por la Srta. María Josefina Glencross, estudiante de la Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud de la UNSTA.

El objetivo de este trabajo es: Determinar la disponibilidad de alimentos para celíacos en Kioscos escolares de Tucumán; evaluar el grado de información que posee el personal a cargo del mismo sobre aspectos generales de la Enfermedad y rotulado de alimentos aptos para celíacos e indagar los obstáculos que enfrentan en la obtención de alimentos los adolescentes celíacos en el ámbito escolar, durante el periodo 2014

La participación en este trabajo de investigación es estrictamente voluntaria. La información proporcionada será confidencial y no se usará para ningún propósito fuera de este trabajo.

En caso de tener duda al respecto, puede hacer la consulta que sea necesaria para completar su información. En caso de que algunas de las preguntas del cuestionario le resultaran incómodas o inconvenientes tiene el derecho de hacérselo saber a la Srta. o directamente negarse a responder.

Desde ya se agradece su participación.

Cordialmente

Firma

.....

Glencross, María Josefina

ACEPTACION

ACEPTO PARTICIPAR VOLUNTARIAMENTE en este Trabajo de Investigación, conducido por: María Josefina Glencross. He sido informada/o que los fines de este trabajo son:

-Determinar la disponibilidad de alimentos para celíacos en Kioscos escolares de Tucumán; evaluar el grado de información que posee el personal a cargo del mismo, sobre aspectos generales de la Enfermedad y rotulado de alimentos aptos para celíacos e Indagar los obstáculos que enfrentan en la obtención de alimentos los adolescentes celíacos de Tucumán en el ámbito escolar, durante el periodo 2014

Reconozco que la información que Yo provea en el curso de esta investigación es estrictamente confidencial y exclusiva para este trabajo. Se prohíbe utilizarla para cualquier otro propósito. He sido informada/o que puedo hacer preguntas sobre el trabajo en cualquier momento y que puedo no responder a las preguntas que me incomoden. De tener preguntas sobre mi participación en este trabajo, puedo contactar a la Srita. María Josefina Glencross en el siguiente número: 3815681339.

Apellido y Nombre del Participante:

.....

Firma o DNI.....

Fecha:

• Anexo N°6:

Matriz de Datos de Encuesta realizada a los adolescentes Celíacos:

Nº de encuesta	Edad	Sexo	Institución Pública o Privada	1) ¿Qué sueles hacer cuando quieres consumir algo en el Colegio?	2) A la hora de comprar un alimento	3) El hecho de no poder encontrar alimentos en el kiosco, ¿crees que...?	4) ¿Das explicación al personal del kiosco cuando vas a consumir un alimento?	5) ¿Crees que el personal a cargo del kiosco sabe qué es la enfermedad celíaca?	6) En tu grupo de amigos del colegio, ¿hay alguien más que sea celíaco?	7) ¿Te quedas a comer en el Colegio?	7.a) Si su respuesta fue un SI, ¿esto implica complicaciones para usted?	8) ¿Con qué frecuencia consumís algo del kiosco?	9) El kiosco, ¿te ofrece opciones aptas para tu enfermedad?	10) De las siguientes opciones, enumere del 1 al 4, qué obstáculos enfrenta diariamente a la hora de consumir un alimento en el horario escolar, siendo el 1 el más frecuente y 4 el menos frecuente
1	14	1	2	2	1	1	2	3	2	2	-	4	2	2 3 1 4
2	17	1	2	1	1	2	1	1	2	2	-	4	1	2 1 4 3
3	14	1	2	3	1	2	1	2	1	2	-	2	2	4 2 1 3
4	18	1	2	1	1	3	2	4	2	2	-	3	2	2 3 1 4
5	14	1	2	3	1	2	2	2	2	1	2	1	2	2 1 3 4
6	17	1	2	3	1	2	2	3	1	2	-	2	2	2 3 1 4
7	16	1	2	3	3	2	2	3	1	2	-	1	2	2 3 4 1
8	18	1	2	1	1	2	2	4	2	1	1	3	2	2 3 1 4
9	12	1	1	1	1	2	1	2	2	2	-	4	2	2 4 3 1
10	18	1	1	1	1	1	1	2	2	2	-	4	1	3 1 4 2

11	17	2	1	1	1	1	1	3	2	2	-	4	2	3 1 4 2
12	18	2	2	1	1	2	2	4	2	2	-	1	2	1 2 4 3
13	14	1	1	1	1	2	1	4	2	2	-	3	2	2 3 4 1
14	18	1	2	2	1	1	2	2	2	2	-	3	2	2 3 4 1
15	12	2	2	1	2	1	2	1	2	2	-	3	2	4 2 1 3
16	14	1	2	1	1	3	2	1	1	2	-	3	1	2 4 3 1
17	18	1	2	3	1	2	1	1	1	1	1	1	2	4 2 3 1
18	16	2	2	1	1	2	2	3	2	2	-	2	2	4 1 2 3
19	16	1	2	2	3	2	2	3	2	2	-	3	2	2 4 3 1
20	15	1	1	1	1	2	1	3	2	1	1	3	2	2 3 4 1
21	18	1	2	3	1	1	2	4	2	2	-	1	2	2 3 1 4
22	16	1	2	3	1	2	1	2	2	2	-	1	2	2 1 4 3
23	16	1	2	2	2	3	2	1	2	2	-	4	2	2 3 1 4
24	17	1	2	1	2	3	1	4	2	2	-	4	2	2 3 1 4
25	12	2	2	3	2	2	2	4	2	2	-	1	1	1 2 4 3
26	16	2	2	1	1	2	1	3	2	2	-	2	2	1 2 4 3
27	13	2	2	2	1	3	1	3	2	1	1	2	1	4 1 3 2
28	18	1	2	2	1	2	1	4	2	1	1	3	2	2 4 1 3
29	16	1	2	2	2	1	1	2	1	1	1	3	1	2 3 4 1
30	17	2	2	1	1	2	1	2	2	2	-	4	2	2 1 4 3
31	15	1	2	3	1	2	1	2	1	2	-	3	2	4 2 3 1
32	14	1	2	3	1	1	1	2	1	2	-	2	1	3 1 2 4
33	18	1	1	1	1	1	2	3	2	2	-	3	2	2 3 4 1
34	14	1	1	2	2	2	2	4	2	2	-	4	2	3 2 1 4
35	15	1	1	1	1	2	1	2	1	2	-	2	2	2 4 3 1

Variables y sus respectivos códigos: DATOS PERSONALES Y ENCUESTA

Sexo	Femenino: 1 Masculino: 2
Tipo de Institución Escolar a la que concurre	Público 1 Privado 2
1) ¿Qué sueles hacer cuando quieres consumir algo en el Colegio?	Comes antes de ir 1 No comes nada, solo tomas una bebida 2 Comes lo que te apetece que no tenga gluten 3 Te saltas la dieta 4
2) A la hora de comprar un alimento	Sólo lees el etiquetado 1 Consultas primero el listado de la asociación 2 Simplemente lo consumís 3
3) El hecho de no poder encontrar alimentos en el kiosco, ¿crees que...?	Afecta profundamente tu calidad de vida 1 Afecta un poco tu calidad de vida 2 No afecta en absoluto tu calidad de vida 3
4) ¿Das explicación al personal del kiosco cuando vas a consumir un alimento?	Si 1 No 2
5) ¿Crees que el personal a cargo del kiosco sabe qué es la enfermedad celíaca?	Si, totalmente 1 Sólo lo que yo les explico 2 No lo sé 3 No tienen ni idea 4

6) En tu grupo de amigos del colegio, ¿hay alguien más que sea celíaco?	Si 1 No 2
7) ¿Te quedas a comer en el Colegio?	Si 1 No 2
7.a) ¿Esto implica complicaciones para usted?	Si 1 No 2
8) ¿Con qué frecuencia consumís algo del kiosco?	Todos los días 1 3 veces por semana 2 Una vez a la semana 3 Nunca 4
9) El kiosco, ¿te ofrece opciones aptas para tu enfermedad?	Si 1 No 2
10) De las siguientes opciones, enumere del 1 al 4, qué obstáculos enfrenta diariamente a la hora de consumir un alimento en el horario escolar, siendo el 1 el más frecuente y 4 el menos frecuente	Dudas sobre los ingredientes/etiquetado 1 Encontrar alimentos en el kiosco 2 Costo de los alimentos 3 Confianza en la elaboración o conservación de los alimentos 4

Matriz de Datos de Encuesta realizada al personal a cargo del Kiosco escolar:

Nº de encuesta	Edad	Sexo	Nivel de instrucción	4) La Enfermedad Celíaca se caracteriza por ser una intolerancia a....?	5) Esta intolerancia es....	6) Quien padece la enfermedad Celíaca	4) ¿Cuál es el principal órgano afectado de la enfermedad Celíaca?	5) El principal tratamiento de la enfermedad, ¿consiste en?	6) La Enfermedad puede manifestarse...	7) El gluten es....	8) Cuales de estos cereales, no pueden ser consumidos por una persona celíaca.	10) ¿Qué entidad nacional confecciona el listado de alimentos aptos para celíacos en nuestro país?	11) El listado de alimentos aptos para Celíacos, se actualiza....?	12) ¿En nuestro país, los alimentos elaborados artesanalmente para celíacos,	13) En el siguiente listado hay alimentos que en forma segura no contienen gluten y pueden ser consumidos libremente por personas celíacas, ¿cuáles son?	14) ¿Usted sabe si en la Institución hay alumnos con Enfermedad Celíaca?	15) Total de 13 respuestas correctas:	
1	23	1	5	3	1	4	4	3	4	5	1357	5	2	4	1	1,2,4,5,6,7,8,9.	3	11
2	53	1	4	3	1	4	4	3	4	6	1	5	5	4	3	12.	1	7
3	36	2	5	3	1	4	5	3	4	5	1	5	5	4	1	1,2.	1	7
4	27	2	5	3	1	5	1	3	4	2	1	5	5	4	1	2,9.	1	5
5	30	2	5	3	1	4	2	3	4	5	1	5	5	4	1	12.	1	7
6	38	1	5	3	1	4	1	3	4	6	12	2	5	4	1	1,2,5,9,11.	1	5
7	29	1	4	3	1	4	1	3	4	4	1	1	1	4	1	2,4.	1	5
8	28	1	3	3	1	4	6	3	4	6	1	5	5	4	1	1,2,7,8,9.	1	6






- Respuestas incorrectas

- Respuestas correctas

Variables y sus respectivos códigos: DATOS PERSONALES Y ENCUESTA

Sexo	Femenino: 1 Masculino: 2
Nivel de Instrucción	Primaria incompleta 1 Primaria completa 2 Secundaria Incompleta 3 Secundaria completa 4 Terciario/universitario 5
1) La Enfermedad Celiaca se caracteriza por ser una intolerancia a...?	Lactosa 1 Proteínas de la leche de vaca 2 Gluten 3 Legumbres 4 No sé 5
2) Esta intolerancia es ...	Permanente 1 Transitoria 2 No sé 3
3) Quien padece la enfermedad Celiaca:	Puede curarse 1 Con el tiempo se puede curar del todo 2 Se cura a partir de los 40 años 3 No tiene cura 4 No sé 5
4) ¿Cuál es el principal órgano afectado de la enfermedad Celiaca?	Estomago 1 Páncreas 2 Hígado 3

	<p>Intestino Delgado 4</p> <p>Intestino Grueso 5</p> <p>No sé 6</p>
5) El principal tratamiento de la enfermedad, ¿consiste en?	<p>Medicamentos 1</p> <p>Vacunación 2</p> <p>Dieta estricta libre de gluten 3</p> <p>Todas son correctas 4</p> <p>No sé 5</p>
6) La Enfermedad puede manifestarse...	<p>En la infancia 1</p> <p>En la adolescencia 2</p> <p>En edad adulta 3</p> <p>En cualquier momento de la vida 4</p> <p>No sé 5</p>
7) El gluten es...	<p>Un azúcar 1</p> <p>Un ácido graso 2</p> <p>Una vitamina 3</p> <p>Una enzima 4</p> <p>Una proteína 5</p> <p>No sé 6</p>
8) ¿Cuáles de estos cereales, no pueden ser consumidos por una persona celíaca?	<p>Trigo 1</p> <p>Maíz 2</p> <p>Avena 3</p> <p>Arroz 4</p> <p>Centeno 5</p> <p>Mandioca 6</p> <p>Cebada 7</p> <p>No sé 8</p>

<p>9) Los productos alimenticios “Libres de Gluten” que se comercializan en nuestro país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, ¿Cuál de los siguientes logos?</p>	 1  2  3  4  5
<p>10) ¿Qué entidad nacional confecciona el listado de alimentos aptos para celíacos en nuestro país?</p>	<p>CONAL 1 ANMAT 2 ANVISA 3 SAM 4 No sé 5</p>
<p>11) El listado de alimentos aptos para Celíacos, se actualiza....?</p>	<p>1 vez al año 1 Cada 2 meses 2 Cada 6 meses 3 No sé 4</p>
<p>12) ¿En nuestro país, los alimentos elaborados artesanalmente para celíacos, deben llevar impreso el logo oficial?</p>	<p>Si 1 No 2 No sé 3</p>

13) En el siguiente listado hay alimentos que en forma segura no contienen gluten y pueden ser consumidos libremente por personas celíacas, ¿cuáles son?	Leche fluida 1 Carnes 2 Pastas, amasados de pastelería y panificación 3 Legumbres: porotos, soja, lenteja, garbanzo, arveja seca 4 Frutas secas: nueces, almendras, maníes, avellanas 5 Aceites vegetales líquidos 6 Azúcar y miel 7 Huevos 8 Hortalizas y frutas frescas 9 Galletas saladas y dulces 10 Embutidos y fiambres 11 No sé 12
14) ¿Usted sabe si en la Institución hay alumnos con Enfermedad Celiaca?	Si 1 No 2 No sé 3

Anexo N°7:

Planillas de análisis de disponibilidad de alimentos aptos para celíacos en kioscos escolares:

1) Colegio Sagrado Corazón

	Alimento/Denominación	Observación		
		Marca /Nombre de Fantasía	Apto	No apto
1	Agua mineral natural sin gas	ECO DE LOS ANDES		X
2	Alfajor con dulce de leche con baño de repostería	GRANDOTE		x
3	Alfajor relleno con dulce de leche con baño de repostería	TOFI		x
4	Alfajor con dulce de leche con cobertura de chocolate con leche	MILKAUT		x
5	Alfajor con relleno tipo mousse y maní con cobertura de chocolate con leche	TRISHOT		x
6	Alfajor de dulce de leche y mousse sabor vainilla cubierto con chocolate con leche - MINI TORTA CLASICA	AGUILA		x
7	Alfajor de tres tapas relleno con mousse de chocolate con baño de repostería	PEPITOS		x
8	Alfajor de tres tapas relleno con sabor a vainilla con baño de repostería	OREO		x
9	Barra de coco cubierta con chocolate - EXTRA	COFLER EXTRA COCO		x
10	Barras de cereal (distintos sabores)	CEREAL MIX		x
11	Bebida a base de sales con 45 mg% de sodio y 12 mg% de potasio sabor manzana	GATORADE		x
12	Bebida con 50% de jugo de fruta en sus distintos sabores	BAGGIO PRONTO		x
13	Bebida sin alcohol dietética con 10% de jugo de pomelo	AWAFRUT	X	
14	Bebida sin alcohol dietética en sus distintos sabores(Manzana, naranja-durazno y pera)	AWAFRUT		X
15	Bebida sin alcohol gasificada de extractos vegetales.	COCA COLA		X
16	Bebidas sin alcohol gasificadas LINEA PEPSI en sus distintas variedades y sabores	LINEA PEPSI		x
17	Caramelos duros de mentol en sus distintos sabores	MENTHOPUS	x	
18	Caramelos duros rellenos con efervescentes sabor uva, cereza, naranja	LOTSA FIZZ	x	
19	Caramelos blandos surtidos sabores a frutilla, menta, ananá, limón, manzana y naranja	SUGUS SURTIDOS	X	
20	Caramelos duros de mentol en sus distintos sabores	HALLS		x
21	Caramelos duros sabor a menta	MENTITAS		x
22	Confites de caramelo blando sabores surtidos a limón, frambuesa y ananá.	SUGUS		x
23	Chicle confitado sabor menta	FLICS		x
24	Chicle globo con relleno líquido sabor frutilla.	BUBBALOO	X	
25	Chicle globo sabor tutti frutti	BAZOOKA		x
26	Chicles dietéticos de valor calórico reducido en sus distintos sabores	BELDENT		x
27	Chicles reducidos en calorías en sus distintos sabores	TOPLINE		x
28	Chocolate con leche	CHOCOLATIN ARCOR		x
29	Chocolate con leche con maní	COFLER BLOCK		x
30	Chocolate con Leche Relleno con Dulce de Leche con Sabor a Rhum	TOFI		x
31	Chocolate confitado	ROCKLETS		x
32	Chupetín de caramelo duro sabores frutales surtidos	PICO DULCE	x	
33	Chupetines de caramelo duro con chicle relleno en sus distintos sabores	POP EVOLUTION		x
34	Figuras de baño de repostería con leche con relleno sabor frutilla y cereal crocante	SAPITO		x
35	Galletitas dulces	VAINILLAS(Mauri)		x
36	Galletitas dulces con relleno sabor frutilla	MERENGADAS		x
37	Galletitas dulces con peritas a base de cacao	CHOCIPS		x
38	Galletitas dulces con relleno sabor a limón	MELBA		x
39	Galletitas dulces con relleno sabor a limón	DUQUESA		x
40	Galletitas dulces con sabor a chocolate con relleno sabor vainilla	POLVORITA		x
41	Galletitas dulces rellenas con sabor a limón con baño de repostería	TITA		x
42	Galletitas dulces rellenas sabor limón	MELLIZAS		x
43	Galletitas dulces sabor chocolate con relleno sabor vainilla	MACUCAS		x
44	Galletitas dulces sabor chocolate rellenas sabor coco/chocolate	RUMBA		x
45	Jugo líquido sabor manzana	PEPITO		x
46	Oblea rellena con pasta de turrón y maní	MISKY		x
47	Obleas con relleno sabor a limón con baño de repostería	RHODESIA		x
48	Obleas rellenas bañadas con chocolate con leche	BON O BON		x
49	Pastillas de goma fantasía sabores a ananá, tutti frutti y durazno.	MOGUL TIBURONCITOS	x	
50	Pastillas de goma fantasía sabores a frutilla, naranja y manzana.	MOGUL COCODRILOS	x	

51	Pastillitas súper ácidas sabor tutti-frutti	BULL DOG		x
52	Tableta de chocolate con leche rellena con abundante dulce de leche.	COFLER		x
53	Yogur dietético descremado edulcorado sabor a frutilla con trozos de frutilla	MILKAUT	x	
54	Yogur entero endulzado sabor a vainilla con cereales	MILKAUT		x
55	Helados	FRICAP FRUTALES		x
56	Helados	CHAMPAQUI FRUTALES		x
Alimentos elaborados en la Institución:				
57	Empanadas			x
58	Ensalada de Frutas			x
59	Pizza			x
60	Tartas saladas			x
TOTAL DE ALIMENTOS DISPONIBLES			9	51

2) Colegio Ángel María Boisdron

	Alimento / Denominación	Observación		
		Marca/ Nombre de Fantasia	Apto	No Apto
1	agua mineral natural sin gas	MARINARO		x
2	alfajor con dulce de leche con baño de repostería	GRANDOTE		x
3	alfajor con relleno a base de leche y maní bañado con chocolate con leche	BON O BON		x
4	alfajor relleno con dulce de leche con baño de repostería	TERRABUSSI		x
5	Alimento líquido con 10% de jugo de pomelo sabor pomelo.	AQUARIUS		X
6	Alimento líquido con 2,5% de jugo de limón sabor naranja.	POWERADE		x
7	barra a base de harina de arroz y trigo exudado con leche y cacao	CINDOR		x
8	barra de cereal es en sus distintos sabores	CEREAL MIX		x
9	bebida de soja líquido con jugo de fruta en sus distintos sabores	ADES	x	
10	bebidas sin alcohol gasificadas línea COCA-COLA en sus distintas variedades y sabores	LINEA COCA-COLA		x
11	bebida sin alcohol dietética con 50% de jugo de fruta en sus distintos sabores	BC LA CAMPAGNOLA	x	
12	bebida sin alcohol gasificada en sus distintos sabores	MARINARO ICE	x	
13	Bebida dietética de bajas calorías con 25% de jugo de frutas, sabor naranja dulce.	BAGGIO FRESH		x
14	bombón de chocolate con leche y oblea rellena con maní	BON O BON		x
15	budín sabor naranja	DULCYPASS		x
16	caramelo masticable con sabor a chicle globo	FLYNN PAFF		x
17	caramelo masticable sabor a tutti-frutti	LENGUETAZO		x
18	caramelo transparente duro sabor menta	MISKY		x
19	caramelo transparente duro sabor a miel	MISKY		x
20	caramelos blando surtidos	MISKY		x
21	caramelos blandos con leche relleno a base de dulce de leche	BUTTERTOFEE		x
22	caramelos duros de mentol en sus distintos sabores	MENTHOPLUS	x	
23	caramelos duros sólidos surtidos súper ácidos	LIPO		x
24	caramelos masticables en sus distintos sabores	SUGUS MAX	x	
25	confites de caramelo blando sabores surtidos a limón, frambuesa y ananá	SUGUS		x

26	crema sabor chocolate con granillo crujiente	DUCREM		x
27	chocolate con leche	MISKY		x
28	chocolate con leche relleno con dulce de leche con sabor a rum	TOFI		x
29	chocolate confitado	ROCKLETS		x
30	chupetín de caramelo duro sabor frutal	PICO DULCE	x	
31	chupetines de caramelo duro ácidos sabores surtidos a frutilla, naranja, cereza y manzana	MISTER POPS	x	
32	chupetines de caramelo duro con chicle relleno sabor a sandía	POP EVOLUTION		x
33	galleta con relleno de crema sabor vainilla	OREO		x
34	galletas de arroz con relleno con dulce de leche cubiertas con baño de repostería blanco – tipo alfajor	CHOCOARROZ	x	
35	galletas de arroz con relleno sabor limón cubiertas con baño de repostería semiamargo – tipo alfajor	CHOCOARROZ	x	
36	galletas dulces con perlititas a base de cacao	PEPITOS		x
37	galletitas crackers en sus distintos sabores	CLUB SOCIAL		x
38	galletitas dulces con chispas de baño de repostería y chispas de chocolate	TODDY		x
39	galletitas dulces con relleno sabor a limón	MELBA		x
40	galletitas dulces con relleno sabor frutilla	MERENGADAS		x
41	galletitas dulces con sabor a chocolate con relleno(2 sabores)	POLVORITA		x
42	galletitas dulces livianas en sus distintos sabores	MANA LIVIANAS		x
43	galletitas dulces rellenas con sabor a limón con baño de repostería	TITA		x
44	galletitas dulces rellenas sabor vainilla	MANA		x
45	grageas con sabor a menta	MENTITAS		x
46	oblea rellena con pasta de turrón y mani	ARCOR		x
47	obleas con relleno sabor a limón con baño de repostería	RHODESIA		x
48	obleas rellenas bañadas con chocolate con leche	BON O BON		x
49	palitos de maíz	RENO		x
50	papas fritas clásicas	CRUNCH		x
51	pastillas surtidas en sus distintos sabores	TIC-TAC		x
52	postre a base de mani con cacao	MANTECOL	x	
	alimentos elaborados en la institución:			
53	ensalada de frutas			x
54	panchuchos			x
55	sándwich con fiambre			x
	TOTAL DE ALIMENTOS DISPONIBLES		10	45

3) Colegio Santa Rosa

	Alimentos/Denominación	OBSERVACION		
		Marca/Nombre de Fantasía	Apto	No Apto
1	agua mineral natural sin gas	CORDOBA		x
2	alfajor con relleno a base de leche y maní bañado con chocolate con leche	BON O BON		x
3	alfajor de dulce de leche con baño de chocolate semiamargo	TOFI		x
4	alfajor de dulce de leche con baño de repostería con cacao	TATIN		x
5	alfajor de dulce de leche cubierto con chocolate (blanco y negro)	B Y N		x
6	alfajor relleno a base de leche y maní	COFLER BLOCK		x
7	Alimento líquido con 10% de jugo de pomelo sabor pomelo.	AQUARIUS		x
8	alimento líquido con 50% de jugo en sus distintos sabores	CEPITA		x
9	barritas de cereal en sus distintos sabores	CEREAL MIX		x
10	bebida con 50% de jugo de fruta en sus distintos sabores	BAGGIO PRONTO		x
11	Bebidas sin alcohol gasificadas línea COCA-COLA en sus distintas variedades y sabores	LINEA COCA-COLA		x
12	bebida sin alcohol dietética con 50% de jugo de fruta en sus distintos sabores	BC LA CAMPAGNOLA	x	
13	bombón de chocolate con leche y oblea rellena con crema de maní	BON O BON		x
14	caramelo masticable con sabor a chicle globo	FLYNN PAFF		x
15	caramelo masticable sabor a tutti-frutti	LENGUETAZO		x
16	caramelos blandos con leche relleno a base de dulce de leche	BUTTER TOFFE		x
17	caramelos blandos de leche sabor a chocolate	HOLANDA-BOCADITOS-		x
18	caramelos blandos de leche sabor a vainilla	LA VACA LECHERA	x	
19	caramelos blandos de leche y maní sabor a chocolate	CHOCOMANI-BOCADITOS-		x
20	caramelos blandos sabores banana, cereza, durazno y manzana	FRUTALES ARCOR	x	
21	caramelos duros con relleno efervescente, sabores a uva, cereza y naranja	LOTZA FIZZ	x	
22	caramelos duros sabores surtidos	RODAJAS ACIDAS (ARCOR)	x	
23	cereal sabor chocolate cubierto con chocolate blanco y chocolate con leche	TORTUGUITA NUTRICEREAL		x
24	confites de caramelo blando sabores surtidos a limón, frambuesa y ananá	SUGUS		x
25	chicle confitado sabor fruta	FLICS		x
26	chicle globo con relleno sabor a tutti frutti	POOSH		x
27	chicles dietéticos reducidos en calorías en sus distintos sabores	TOPLINE		x
28	chocolate con leche	CHOCOLATIN ARCOR		x
29	chocolate con leche aireado	COFLER AIR		x
30	chocolate con leche con maní	COFLER BLOCK		x
31	chocolate con leche relleno con frutilla, yogurt y cereal crocante reducido en grasas totales	COFLER YOGURT LIGHT		x
32	chocolate con leche relleno sabor frutilla	TORTUGUITA		x
33	chocolate confitado	ROCKLETS		x
34	chupetín caramelo efervescente	CRAZY POP		x
35	chupetín de caramelo duro sabor frutal	PICO DULCE	x	
36	chupetines de caramelo duro con chicle relleno sabor a cereza - tutti frutti	POP EVOLUTION		x
37	galletitas dulces con relleno sabor frutilla	MERENGADAS		x
38	galletitas dulces con perlititas a base de cacao	CHOCOCHIPS		x
39	galletitas dulces sabor chocolate	CHOCOLINAS		x
40	galletitas dulces sabor chocolate rellenas sabor coco/chocolate	RUMBA		x
41	galletitas dulces sabor leche	MANA LIVIANAS		x
42	galletitas dulces surtidas	SURTIDO BAGLEY		x
43	galletitas sabor naranja	AZUCARADAS		x
44	galletitas saladas	MEDIA TARDE		x
45	jugo de naranja con pulpa (pasteurizado)	CITRIC	x	
46	maní con chocolate confitado	ROCKLETS		x
47	maní con chocolate confitado	COFLER BLOCK		x
48	oblea dulce con relleno sabor limón	CUBANITOS ARCOR		x
49	oblea rellena con pasta de turrón y maní	ARCOR		x

50	Oblea con relleno de crema sabor chocolate.	CUBANITOS COFLER		x
51	obleas rellenas bañadas con chocolate	SNACK BON O BON		x
52	obleas dulces con relleno sabor naranja	OPERA		x
53	obleas rellenas bañadas con chocolate	COFLER BLOCK		x
54	obleas rellenas bañadas con chocolate con leche	BON O BON		x
55	pastillas de goma fantasía con sabores a frutas	ROLLOS MOGUL	x	
56	Pastillas de goma fantasía rellenas frutilla, ananá y naranja.	MOGUL CEREBRITOS	x	
57	Pastillas de goma fantasía sabores a ananá, tutti frutti y durazno.	MOGUL TIBURONCITOS	x	
58	Pastillas de goma fantasía sabores a frutilla, naranja y manzana.	MOGUL COCODRILOS	x	
59	Pastillas de goma fantasía sabores a tutti frutti, ananá y banana.	MOGUL OSITOS	x	
60	semillas de girasol tostado y salado	PIPAS		x
61	yogur dietético descremado edulcorado sabor a frutilla con trozos de frutilla	MILKAUT	x	
alimentos elaborados en la institución:				
62	flan			x
63	gelatina			x
64	ensalada de frutas			x
65	sándwich			x
66	masitas			x
67	maicinitas			x
otros alimentos:				
68	cereales sueltos (ositos)			x
69	cereales sueltos azucarados			x
70	factura			x
71	medialunas			x
72	tortillas			x
73	frutas		x	
TOTAL DE ALIMENTOS DISPONIBLES			14	59

4) Colegio San Patricio

	Alimento/Denominación	Marca/Nombre de Fantasia	Apto	No apto
1	Agua mineral natural sin gas	KIN		x
2	Agua mineral natural sin gas	VILLA SAN REMO		x
3	Agua mineral natural sin gas	VILLA DEL SUR		x
4	Alfajor con dulce de leche con cobertura de chocolate con leche	MILKAUT		x
5	Alfajor con relleno a base de leche y maní bañado con chocolate con leche	BON O BON		x
6	Alfajor con relleno sabor a limón con baño de repostería	TITA		x
7	Alfajor de dulce de leche con baño de repostería con cacao	TATIN		x
8	Alfajor de Dulce de Leche Cubierto con Chocolate (Blanco y Negro)	B Y N		x
9	Alfajor de dulce de leche y mousse sabor a chocolate cubierto con chocolate semiamargo	AGUILA MINI TORTA		x
10	Alimento de soja líquido en sus distintos sabores	ADES	x	
11	Alimento líquido con 10% de jugo de pomelo sabor pomelo.	AQUARIUS		x
12	Alimento líquido dietético con 5% de jugo de manzana y vitaminas B9 y B12, sabor ananá. Sin gas	LEVITE CERO		x
13	Barra de Cereal en sus distintos sabores	CEREAL MIX		x
14	Bebidas sin alcohol gasificadas LINEA COCA-COLA en sus distintas variedades y sabores	LINEA COCA COLA		x
15	Bebida sin alcohol gasificada con 5% de jugo de limón.	SCHWEPPERS		x
16	Bebida sin alcohol gasificada sabor limón	PRITTY		x
17	Bombón de chocolate con leche y oblea rellena con crema de maní	BON O BON		x
18	Bomboncitos Confitados	CITOS BON O BON		x
19	Caramelo duro sabor a miel	HONEY	x	
20	Caramelo duro sabor frutal	PICO DULCE	x	
21	Caramelo masticable con sabor a chicle globo	FLYNN PAFF		x
22	Caramelo masticable sabor a tutti-frutti	LENGUETAZO		x
23	Caramelos blandos surtidos	MISKY		x
24	Caramelos blandos con leche relleno a base de dulce de leche	BUTTER TOFFES		x
25	Caramelos blandos surtidos sabores a frutilla, menta, ananá, limón, manzana y naranja	SUGUS SURTIDOS	x	
26	Caramelos duros de mentol en sus distintos sabores	HALLS		x
27	Caramelos duros dietéticos sabor a naranja de valor calórico reducido	CLIGHT		x
28	Caramelos duros de mentol en sus distintos sabores	MENTHOPUS	x	
29	Caramelos masticables sabor frutilla-vainilla.	PALITO DE LA SELVA		x
30	Confitos de caramelo blando sabores surtidos a limón, frambuesa y ananá	SUGUS		x
31	Chicle Bola Acidos	PLUTONITA		x
32	Chicle globo con relleno en sus distintos sabores	POOSH		x
33	Chicle Súper Hiper Acido	AGOGO		x
34	Chicles dietéticos de valor calórico reducido en sus distintos sabores	BELDENT		x
35	Chicles reducidos en calorías en sus distintos sabores	TOPLINE		x
36	Chocolate con leche con maní	COFLER BLOCK		x
37	Chupetín de caramelo duro sabor frutal	PICO DULCE	x	
38	Chupetines de caramelo duro ácido sabores surtidos a frutilla, naranja, cereza y manzana	MISTER POPS	x	
39	Chupetines de caramelo duro con chicle relleno en sus distintos sabores	POP EVOLUTION		x
40	Galletitas dulces con perlititas a base de cacao	CHOCOCHIPS		x
41	Galletitas dulces con relleno sabor frambuesa	SONRISAS		x
42	Galletitas dulces con sabor a chocolate con relleno sabor a vainilla	POLVORITAS		x
43	Galletitas dulces rellenas con sabor a limón con baño de repostería	TITA		x
44	Galletitas dulces sabor chocolate con relleno sabor vainilla	TORTITA BLACK		x
45	Galletitas dulces sabor vainilla	SER		x
46	Grageas sabor a menta	MENTITAS		x
47	Jugo de naranja con pulpa (pasteurizado)	CITRIC	x	
48	Leche Chocolatada semidescremada	BAGGIO LATTE SHAKE		x
49	Oblea rellena con pasta de turrón y maní	MISKY		x
50	Obleas con relleno sabor a limón con baño de repostería	RHODESIA		x
51	Obleas rellenas bañadas con chocolate con leche	BON O BON		x

52	Papas Fritas Clásicas	LAYS		x
53	Pastillas sabor menta	TIC TAC		x
54	Pastillitas súper ácidas en sus distintos sabores	BULL DOG		x
55	Producto de copetín a base de papa (snacks de papa) original.	SALADIX		x
56	Helados	FRICAP FRUTALES		x
57	Helados (bombón suizo)	GRIDO		x
	Alimentos elaborados en la Institución.			
58	Sándwich con fiambre			x
	TOTAL DE ALIMENTOS DISPONIBLES		8	50

5) Colegio Pablo Apóstol

	Alimento/Denominación	Marca/Nombre de Fantasia	Apto	No apto
1	Agua mineral natural sin gas	VILLAVICENCIO		x
2	Agua mineral saborizada con jugo de frutas, levemente gasificada y sin azúcar.	WE SER		x
3	Agua natural mineral sin gas	VILLA DEL SUR		x
4	Agua saborizada con jugo de fruta en sus distintos sabores	VILLA DEL SUR		x
5	Alfajor con dulce de leche con baño de repostería	GRANDOTE		x
6	Alfajor con relleno a base de leche y maní bañado con chocolate con leche	BON O BON		x
7	Alimento líquido con 10% de jugo de pomelo sabor pomelo.	AQUARIUS		x
8	Bebida sin alcohol juguito helado	TUIN		x
9	Bebidas sin alcohol gasificadas línea COCA-COLA en sus distintas variedades y sabores	LINEA COCA-COLA		x
10	Bebidas sin alcohol gasificadas línea PEPSI en sus distintas variedades y sabores	LINEA PEPSI		x
11	Caramelo masticable con sabor a chide globo	FLYNN PAFF		x
12	Caramelo masticable sabor a tutti-frutti	LENGUETAZO		x
13	Caramelos blandos selección cremitas	LHERITIER	x	
14	Caramelos blandos surtidos sabores a frutilla, menta, ananá, limón, manzana y naranja	SUGUS SURTIDOS	x	
15	Caramelos duros con relleno efervescente, sabores a uva, frutilla, manzana y naranja	LOTZA FIZZ	x	
16	Caramelos duros de menta	MENTA CRYSTAL (ARCOR)	x	
17	Caramelos duros de menta	MISKY		x
18	Caramelos duros gajos frutales	ARCOR FRUTAL		x
19	Caramelos duros sabor menta	MENTITAS		x
20	Caramelos duros sólidos surtidos súper ácidos.	LIPO		x
21	Caramelos masticables sabor frutilla-vainilla.	PALITOS DE LA SELVA		x
22	Caramelos rellenos sabor a miel	MISKY		x
23	Confites de caramelo blando sabores surtidos a limón, frambuesa y ananá	SUGUS		x
24	Cubanito relleno bañado con chocolate con leche y cereal	TIVIS		x
25	Chocolate con leche	CHOCOLATIN MISKY		x
26	Chupetín de caramelo duro sabor frutal	CHUPETONCITO	x	

27	Chupetín de caramelo duro sabores frutales surtidos	BABY DOLL	x	
28	Chupetín de caramelo duro sabores frutales surtidos	PICO DULCE	x	
29	Chupetines de sabores frutales surtidos.	WAMIS LIPO		x
30	Figuras de baño de repostería con leche con relleno sabor chocolate y cereal crocante	SAPITO		x
31	Galletitas con relleno sabor frambuesa	SONRISA		x
32	Galletitas dulces con perlititas a base de cacao	PEPITOS		x
33	Galletitas dulces con relleno sabor a limón	MELBA		x
34	Galletitas dulces con relleno sabor a limón	DUQUESA		x
35	Galletitas dulces con relleno sabor frutilla	POLVORITA		x
36	Galletitas dulces rellenas con sabor a limón con baño de repostería	TITA		x
37	Galletitas saladas en sus distintos sabores	SALADIX		x
38	Huevo con sorpresa cubierto de chocolate con leche extrafino	KINDER SORPRESA		x
39	Jugo de naranja con pulpa (pasteurizado)	CITRIC	x	
40	Obleas con relleno sabor a limón con baño de repostería	RHODESIA		x
41	Obleas rellenas bañadas con chocolate con leche	BON O BON		x
42	Palito de agua	DOSITOS		x
43	Palito de agua	FRUPALIN		x
44	Pastillas de goma fantasía sabores a ananá, tutti frutti y durazno.	MOGUL TIBURONCITOS	x	
45	Pastillas de goma fantasía sabores a frutilla, naranja y manzana.	MOGUL COCODRILOS	x	
46	Pastillas de goma fantasía sabores a tutti frutti, ananá y banana.	MOGUL OSITOS	x	
47	Pastillitas súper acidas en sus distintos sabores	BULL DOG		x
48	Tableta de baño de repostería con leche rellena con maní, almendras y cereal crocante	HAMLET		x
Alimentos elaborados en la institución:				
49	Sándwich con fiambre			x
50	Hamburguesa			x
51	Ensalada de frutas			x
TOTAL DE ALIMENTOS DISPONIBLES			11	40

Anexo N°8:

Análisis de los resultados obtenidos por encuesta al personal a cargo del Kiosco Escolar:

Tabla N°1: Distribución porcentual de la edad del personal a cargo del kiosco escolar, encuestado durante el periodo Noviembre-Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

Edad	Frecuencia	%
20-29 años	4	50%
30-34 años	1	12.5%
35-40 años	2	25%
Más de 40 años	1	12.5%
TOTAL	8	100%

Tabla N°2: Distribución porcentual del sexo del personal encuestado a cargo del kiosco escolar. Periodo Noviembre- Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

Sexo	Frecuencia	%
Femenino	5	62%
Masculino	3	38%
Total	8	100%

Tabla N°3: Distribución porcentual del Nivel de instrucción del personal a cargo del kiosco escolar encuestados en el Periodo Noviembre- Diciembre, 2014. San Miguel de Tucumán-Yerba Buena.

Nivel de Instrucción	Frecuencia	%
Primaria Incompleta	0	0%
Primaria Completa	0	0%
Secundaria Incompleta	1	12%
Secundaria Completa	2	25%
Terciario/universitario	5	63%
Total	8	100%

Tabla N°4: Distribución porcentual de “Quien padece esta enfermedad....”.

“Quien padece esta enfermedad...”	Frecuencia	%
Puede curarse	0	0%
Con el tiempo se puede curar del todo	0	0%
Se puede curar a partir de los 40 años	0	0%
No tiene Cura	7	87%
No se	1	13%
Total	8	100%

Tabla N°5: Distribución porcentual de “¿Cual es el principal órgano afectado en la EC?”.

“¿Cual es el principal órgano afectado en la EC?”.	Frecuencia	%
Estomago	3	36%
Páncreas	1	13%
Hígado	0	0%
Intestino Delgado	2	25%
Intestino Grueso	1	13%
No se	1	13%
Total	8	100%

Tabla N°6: Distribución porcentual de “El gluten es...”.

“El gluten es...”	Frecuencia	%
Un azúcar	0	0%
Un ácido graso	1	12%
Una vitamina	0	0%
Una enzima	1	12%
Una proteína	3	38%
No se	3	38%
Total	8	100%

Tabla N°7: Distribución porcentual de “Cuáles de estos cereales, no pueden ser consumidos por una persona Celiaca”.

Cuales de estos cereales, no pueden ser consumidos por una persona Celiaca”	Frecuencia	%	Total
Trigo	8	100%	100%
Maíz	1	8	8%
Avena	1	8	8%
Arroz	0	0	0%
Centeno	1	8	8%
Mandioca	0	0	0%
Cebada	1	8	8%
No se	0	0	0%

Tabla N°8: Distribución porcentual de “Los productos alimenticios “Libres de Gluten” que se comercializan en nuestro país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, ¿Cuál de los siguientes logos?”.






“Los productos alimenticios “Libres de Gluten” que se comercializan en nuestro país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, ¿Cuál de los siguientes logos?”	Frecuencia	%
	1	12.5%
	1	12.5%
	0	0%
	0	0%
	6	75%
Total	8	100%

Tabla N°9: Distribución porcentual de “¿Qué entidad nacional confecciona el listado de alimentos aptos para celíacos en nuestro país?”

“¿Qué entidad nacional confecciona el listado de alimentos aptos para celíacos en nuestro país?”	Frecuencia	%
CONAL	1	12.5%
ANMAT	1	12.5%
ANVISA	0	0%
SAM	0	0%
No se	6	75%

Tabla N°10: Distribución porcentual de ¿En nuestro país, los alimentos elaborados artesanalmente para celíacos, deben llevar impreso el logo oficial?.

¿En nuestro país, los alimentos elaborados artesanalmente para celíacos, deben llevar impreso el logo oficial?	Frecuencia	%
Si	7	87%
No	0	0%
No se	1	13%
Total	8	100%

Tabla N°11: Distribución porcentual de “En el siguiente listado hay alimentos que en forma segura no contienen gluten y pueden ser consumidos libremente por personas celíacas, ¿cuáles son?”.

“En el siguiente listado hay alimentos que en forma segura no contienen gluten y pueden ser consumidos libremente por personas celíacas, ¿cuáles son?”.	Frecuencia	%	Total
Leche Fluida	4	15%	15%
Carnes	6	23%	23%
Pastas, amasados de pastelería y panificación	0	0%	0%
Legumbres	2	8%	8%
Frutas secas	2	8%	8%
Aceites vegetales líquidos	1	4%	4%
Azúcar y miel	2	8%	8%
Huevos	2	8%	8%
Hortalizas y frutas frescas	4	15%	15%
Galletas saladas y dulces	0	0%	0%
Embutidos y fiambres	1	4%	4%
No se	2	8%	8%

Tabla N°12: Distribución porcentual de “¿Usted sabe si en la Institución hay alumnos con Enfermedad Celiaca?”.

“¿Usted sabe si en la Institución hay alumnos con Enfermedad Celiaca?”.	Frecuencia	%
Si	7	87%
No	0	0%
No se	1	13%
Total	8	100%

Análisis de los resultados obtenidos por encuesta realizada a los adolescentes Celíacos:

Tabla N°13: Distribución porcentual de la edad de la muestra de los adolescentes celíacos encuestados. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

Edad	Frecuencia	%
12-14 años	11	31%
15-16 años	10	29%
17-18 años	14	40%
TOTAL	35	100%

Tabla N°14: Distribución porcentual del sexo de los adolescentes celíacos encuestados. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena. Período Febrero-Marzo de 2015.

Sexo	Frecuencia	%
Femenino	8	77%
Masculino	27	23%
Total	35	100%

Tabla N°15: Distribución porcentual del tipo de institución a la que concurren los adolescentes celíacos encuestados durante el período Febrero-Marzo de 2015. San Miguel de Tucumán – Yerba Buena.

Tipo de Institución	Frecuencia	%
Privada	27	77%
Pública	8	23%
Total	35	100%

Tabla N°16: Distribución porcentual de “¿Qué sueles hacer cuando quieres consumir algo en la institución educativa?”.

“¿Qué sueles hacer cuando quieres consumir algo en la institución educativa?”.	Frecuencia	%
Comes antes de ir	17	48%
No comes nada, solo tomas una bebida	8	23%
Comes lo que te apetece que no contenga gluten	10	29%
Te salteas la dieta	0	0%
Total	35	100%

Tabla N°17: Distribución porcentual de “A la hora de comprar un alimento”.

“A la hora de comprar un alimento”.	Frecuencia	%
Solo lees el etiquetado	27	77%
Consultas primero el listado de la asociación	6	17%
Simplemente lo consumís	2	6%
Total	35	100%

Tabla N°18: Distribución porcentual de “El hecho de no poder encontrar alimentos en el kiosco”.

“El hecho de no poder encontrar alimentos en el kiosco”.	Frecuencia	%
Afecta profundamente tu calidad de vida	9	26%
Afecta un poco tu calidad de vida	21	60%
No afecta en absoluto tu calidad de vida	5	14%
Total	35	100%

Tabla N°19: Distribución porcentual de “¿Das explicación al personal del kiosco cuando vas a consumir un alimento?”

“¿Das explicación al personal del kiosco cuando vas a consumir un alimento?”	Frecuencia	%
Si	18	51%
No	17	49%
Total	35	100%

Tabla N°20: Distribución porcentual de “¿Crees que el personal a cargo del kiosco sabe que es la enfermedad celíaca?”.

“¿Crees que el personal a cargo del kiosco sabe que es la enfermedad celíaca?”.	Frecuencia	%
Sí, totalmente.	5	14%
Solo lo que yo les explico	11	31%
No lo se	10	29%
No tienen ni idea	9	26%
Total	35	100%

Tabla N°21: Distribución porcentual de “En tu grupo de amigos del colegio; ¿hay alguien más que sea celíaco?”.

“En tu grupo de amigos del colegio; ¿hay alguien más que sea celíaco?”.	Frecuencia	%
Si	9	26%
No	26	74%
Total	35	100%

Tabla N°22: Distribución porcentual de “¿Te quedas a comer en el colegio?”.

“¿Te quedas a comer en el colegio?”	Frecuencia	%
Si	7	20%
No	28	80%
Total	35	100%

Tabla N°23: Distribución porcentual de “Si su respuesta fue un Sí; ¿esto implica complicaciones para usted?”.

“Si su respuesta fue un Sí; ¿esto implica complicaciones para usted?”.	Frecuencia	%
Si	6	14%
No	1	86%
Total	7	100%

Tabla N°24: Distribución porcentual de “Con qué frecuencia consumís algo del kiosco”.

“Con qué frecuencia consumís algo del kiosco”.	Frecuencia	%
Todos los días	7	20%
3 veces por semana	7	20%
1 vez a la semana	12	34%
Nunca	9	26%
Total	35	100%

Tabla N°25: Distribución porcentual de “¿El kiosco te ofrece opciones aptas para tu enfermedad?”.

“¿El kiosco te ofrece opciones aptas para tu enfermedad?”.	Frecuencia	%
Si	7	20%
No	28	80%
Total	35	100%

Tabla N°26: Distribución porcentual de “De las siguientes opciones, enumere del 1 al 4 que obstáculos enfrenta diariamente a la hora de consumir un alimento en el horario escolar, siendo 1 el más frecuente y 4 el menos frecuente”.

	Frecuencia	%
DUDAS SOBRE INGREDIENTES/ETIQUETADO		
Obstáculo 1	3	9%
Obstáculo 2	9	26%
Obstáculo 3	11	31%
Obstáculo 4	12	34%
ENCONTRAR ALIMENTOS		
Obstáculo 1	22	63%
Obstáculo 2	8	23%
Obstáculo 3	2	6%
Obstáculo 4	3	8%
COSTOS DE LOS ALIMENTOS		%
Obstáculo 1	4	11%
Obstáculo 2	13	37%
Obstáculo 3	8	23%
Obstáculo 4	10	29%
CONFIANZA EN LA ELABORACION O CONSERVACION DEL ALIMENTO		%
Obstáculo 1	6	17%
Obstáculo 2	5	14%
Obstáculo 3	14	40%
Obstáculo 4	10	29%

