



Originales

Disponibilidad y costo de la canasta básica de alimentos libres de gluten en los supermercados de la provincia de San Luis, Argentina. 2014

Carla Johana Guirín¹, Ivana Valeria Olivero¹, Silvia Adriana Huarte¹

¹Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de San Luis. Argentina.

Resumen

Introducción: Es importante conocer la disponibilidad y costo de la canasta básica de alimentos libres de gluten, con el fin de aportar información para el desarrollo de políticas públicas que garanticen al paciente celíaco la Seguridad Alimentaria.

Objetivo: Analizar la disponibilidad y costo de la canasta básica de alimentos libres de gluten en los supermercados comprendidos dentro de las cuatro avenidas de la Capital de la provincia de San Luis durante el mes de Noviembre de 2014

Metodología: estudio cuantitativo, descriptivo, transversal. La disponibilidad se calculó por observación directa sobre el total de los 16.314 productos alimenticios certificados por el ANMAT de la lista con actualización del 26 de septiembre del 2014. El costo de una canasta básica de alimentos común se calculó según las especificaciones del INDEC y la de celíacos con las mismas especificaciones reemplazando los alimentos por alimentos libres de gluten.

Resultado: La disponibilidad de los alimentos libres de gluten fue del 25,6%, resultando ser un 54,19% más cara que los alimentos regulares. La Canasta Básica de Alimentos Libres de Gluten resultó 54,19% más caros que los regulares.

Conclusión: Un mayor conocimiento de la baja disponibilidad y alto costo pueden representar una mayor sensibilidad por parte de las autoridades para generar medidas de apoyo social, y seguridad alimentaria para todos los pacientes celíacos.

Palabras clave: *Dieta sin gluten. Disponibilidad alimentaria. Alimento. Costo.*

Introducción

La enfermedad celíaca (EC) se define en la actualidad como un proceso multisistémico, de tipo autoinmune que afecta, fundamentalmente, al intestino proximal, produ-

AVAILABILITY AND COST OF BASIC FOOD BASKET GLUTEN-FREE IN SUPERMARKETS IN THE PROVINCE OF SAN LUIS, ARGENTINA. 2014

Abstract

Introduction: It is important to know the availability and cost of the basic gluten-free food basket in order to provide information for the design of public policies aimed at guarantying food safety to the celiac patients.

Objective: To analyze the availability and cost of the basic gluten-free food basket in the supermarkets located within the four main avenues of the capital city of San Luis province during November 2014.

Methods: this is quantitative, descriptive, cross-sectional study. The availability was estimated by direct observation of a total of 16.314 food products certified by the ANMAT included in the list of September 26th, 2014. The cost of a basic food basket was calculated according to common specifications by INDEC, and celiac' food basket with the same specifications was calculated by replacing common food with gluten-free foods.

Results: The availability of gluten-free foods was 25.6%, being these products about 54.19% more expensive than regular foods.

Conclusion: Greater knowledge of the low availability and high cost of gluten free foods may translate into a greater sensitivity on the part of the authorities, which may result in the generation of social support measures and food security for all celiac patients.

Key words: *Diet, glutens-free. Food availability. Food. Cost.*

ciendo una lesión característica con atrofia vellositaria, hiperplasia de las criptas y aumento de los linfocitos intraepiteliales; y caracterizado por la presencia de una combinación variable de manifestaciones clínicas dependientes del gluten. Ésta es producida por una sensibilidad al gluten de carácter permanente (se mantiene a lo largo de toda la vida) que se desarrolla como resultado de la interacción entre factores genéticos, inmunológicos y ambientales, donde las prolaminas del trigo, el centeno y la cebada son el principal factor condicionador medio-ambiental. La retirada del gluten de la dieta se asocia a la desaparición de los síntomas y a la normalización de la mucosa intestinal en la gran mayoría de los pacientes¹.

Correspondencia: Carla Johana Guirín.
Facultad de Ciencias de la Salud.
Universidad Nacional de San Luis.
Argentina.
Email: Carlaguirin07@gmail.com

El problema que impulsó el desarrollo de esta investigación fue el conocimiento de las numerosas y graves repercusiones que el abandono terapéutico posee. El tratamiento de un paciente celíaco es una dieta sin gluten de por vida, ya que la enfermedad no tiene cura, y por la prohibición absoluta de consumir alimentos derivados del trigo, centeno, cebada y avena; por lo que, para reemplazar el trigo y sus derivados se utilizan especialmente harinas sin gluten (arroz, maíz, mandioca) que tienen un mayor precio. En estos alimentos se agregan otros costos de producción por la incorporación de controles de calidad que aseguren su condición de libre de gluten, es decir, medidas adicionales para eliminar la contaminación cruzada involuntaria con harinas o ingredientes con gluten. Todo esto condiciona el tratamiento, la disponibilidad y el costo a los alimentos libres de gluten.

También aparecen enfermedades no neoplásicas; enfermedades de tipo autoinmune, alteraciones del metabolismo óseo, como la osteoporosis; problemas en relación con la reproducción, provocando infertilidad; alteraciones neurológicas y psiquiátricas².

El propósito del presente trabajo es conocer la disponibilidad y el costo de la canasta básica de alimentos libres de gluten, con el fin de aportar información para el desarrollo de políticas públicas que garanticen el derecho tanto del paciente celíaco, con intolerancia al gluten y alergia al gluten, a la Seguridad Alimentaria; por lo tanto el objetivo general fue analizar la disponibilidad y costo de la canasta básica de alimentos libres de gluten en los supermercados comprendidos dentro de las cuatro avenidas de la Capital de la provincia de San Luis durante el mes de Noviembre 2014.

Metodología

Según su carácter fue una investigación cuantitativa, descriptiva y transversal. En cuanto a la disponibilidad se realizó una revisión de los alimentos libres de gluten encontrados en la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), en los supermercados comprendidos dentro de las cuatro avenidas (Av.) de la Capital de la provincia de San Luis (Av. Sucre, Av. España, Av. Lafinur y Av. Julio Roca). Además se realizó una observación sobre la distribución de estos alimentos. Los nombres de los supermercados se mantuvieron en reservas por cuestiones éticas y metodológicas.

En cuanto al costo, se obtuvo el precio de la Canasta Básica de Alimentos, registrando los precios de los alimentos del listado estipulado por el INDEC, que se encontraron en los supermercados analizados.

Canasta general básica de alimentos:

Se estimó el costo mensual de una canasta básica de alimentos Noviembre 2014, utilizando la metodología del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). Para este estudio se consideró el precio de cada alimento según

relevamiento realizado en los supermercados comprendidos dentro de las cuatro avenidas de la Capital de San Luis. El costo de los gramos estandarizados en la canasta antes mencionada, se obtuvo aplicando esta base de precios a cada uno de los alimentos considerados. La suma del costo de los alimentos permitió estimar el costo *per cápita* mensual de la canasta.

Canasta Básica de Alimentos Libre de Gluten

El costo de una canasta básica de alimentos para celíacos se calculó considerando la misma lista de alimentos de la canasta general. Para este estudio se consideró el precio de cada alimento según relevamiento realizado en los supermercados comprendidos dentro de las cuatro avenidas de la Capital de San Luis. Los alimentos en base a cereales con gluten se reemplazaron por productos equivalentes sin gluten (pan, galletas, harina y fideos sin gluten). En aquellos alimentos que constituyeron un eventual riesgo, por contener ingredientes con gluten o trazas de gluten (queso), se reemplazaron por alimentos seguros sin gluten. Para obtener el costo de esta canasta específica, se aplicaron los precios de los alimentos sin gluten más económicos del mercado. El valor de la canasta de alimentos para celíacos se obtuvo siguiendo el mismo método descrito para la canasta básica general de alimentos.

El Universo, estuvo conformado por todos los alimentos libres de gluten de los supermercados comprendidos dentro de las cuatro avenidas de la Capital de la provincia de San Luis. La muestra estuvo constituida por los alimentos libres de gluten y los alimentos de similares características nutricionalmente, disponibles en los supermercados estudiados durante el mes de Noviembre del 2014.

El procedimiento recolección de datos se realizó con la información recogida en el terreno, mediante la observación directa y estructurada de los alimentos libres de gluten, colocados en las góndolas de los supermercados en estudio; registrando los: *Alimentos libres de gluten en las góndolas de los supermercados:* donde se verificó con el listado de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), detallando disponibilidad.

Costo de los alimentos que conforman la Canasta Básica de Alimentos Libre de Gluten, colocados en las góndolas de los supermercados:

El precio de cada alimento se obtuvo tomando en cuenta los precios de los alimentos sin gluten más económicos, presentes en estos supermercados. Los alimentos a base de cereales con gluten se reemplazaron por productos de similares características nutricionales sin gluten (pan, galletas, harina y fideos sin gluten). En aquellos alimentos que constituyeron un eventual riesgo, por contener ingredientes con gluten

o trazas de gluten (queso), se reemplazaron por alimentos seguros sin gluten.

Los instrumentos de recolección de datos fueron dos planillas de registro: la planilla para observar la disponibilidad de alimentos libres de gluten, y por otro lado, la planilla para registrar el costo de los alimentos que componen la canasta básica, que fue construida con los alimentos especificado por el INDEC, con una columna para especificar su costo; una columna para registrar el alimento libre de gluten de similares características que se encontró disponible en el supermercado en el cual se realizó la observación, y otra columna para registrar el precio de estos alimentos.

Resultados

Disponibilidad de alimentos libres de gluten

Se analizaron 16.314 productos alimenticios certificados por el ANMAT, de una lista actualizada el 26 de septiembre del 2014, en tres supermercados localizados dentro de las cuatro avenidas de la capital de la provincia de San Luis. Resultó un total de 4.192 alimentos disponibles en los tres supermercados visitados; lo que corresponde a un 25,6% de disponibilidad.

La tabla I muestra la disponibilidad de alimentos libres de gluten pertenecientes a los tres supermerca-

Tabla I
Disponibilidad de alimentos libres de gluten

<i>Grupo de alimentos¹</i>	<i>Total²</i>	<i>Disponibilidad (n°)</i>	<i>Disponibilidad (%)</i>
Aceites, Manteca y Margarina	307	157	51,1%
Aguas y Aguas Gasificadas	6	0	0%
Aditivos y Materias Primas para la Industria	303	214	70,6%
Algas	3	0	0%
Alimentos para lactantes (0-12 meses)	225	172	76,4%
Alimentos para niños en primera infancia (1-3 años)	87	51	58,6%
Azucares, Mieles y Edulcorantes de Mesa	138	97	70,2%
Barritas de Cereal, Golosinas, Alfajores, Caramelos, chicles, Confites y Pastillas	880	230	26,1%
Bebidas Alcohólicas	6	0	0%
Bebidas a base de leche	150	27	18%
Bebidas sin alcohol y polvos para prepararlas	432	177	41%
Bombones, Chocolates, Cacaos, Cafés y Sustitutos	525	171	32,5%
Leudantes	108	7	6,5%
Caldos y Sopas	63	10	15,9%
Cremas	99	42	42,4%
Carnes (Vacuno, Pollo, Cerdo, Pescado y Otras)	165	40	24,2%
Cereales para desayuno, Cereales, Harinas, Premezclas, Semillas, Pastas Secas y Frescas, Rellenas y sin Relleno	1365	192	14,0%
Productos de Panadería (Panes, Galletas y Galletitas)	1407	190	13,5%
Leches, Leches Fermentadas, Yogures y Quesos	2877	761	26,4%
Coberturas, Rellenos, Salsas Dulces, Productos de Repostería y de Confitería	1011	112	11,08%
Para consumir y preparar Postres, Flanes, Gelatinas y Helados	1014	130	12,8%
Dulce de Leche, Mermeladas, Confituras y Dulces	1215	401	33%
Legumbres	39	6	15,3%
Comidas preparadas y semielaboradas	264	22	8,3%
Conservas de Carnes, de Frutas, de Hortalizas, Verduras y Legumbres	1200	402	33,5%
Hortalizas, Verduras y Hongos; Frutas Secas y Desecadas	267	44	16,5%
Fiambres y Embutidos	273	42	15,3%
Snacks	93	5	5,3%
Condimentos, Sales, Salsas, Aderezos y Aliños	439	239	54,4%
Yerba Mate, Té e Infusiones	585	184	31,4%
Alimentos para Propósitos Médicos Específicos y Suplementos Dietarios	768	67	8,7%
TOTAL	16.314	4.192	

¹Grupo de alimentos incluidos en el listado del ANMAT. ²Total de alimentos incluidos en el listado del ANMAT.

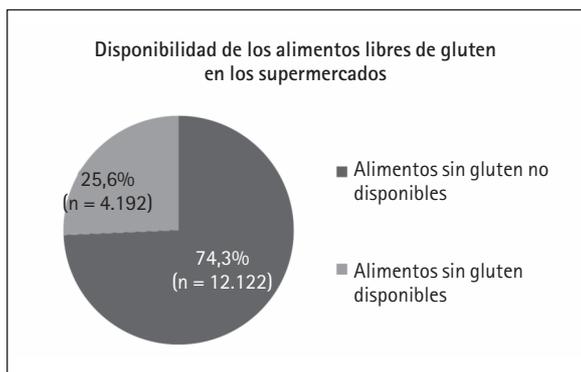


Fig. 1.—Disponibilidad de los alimentos libres de gluten en los supermercados comprendidos entre las cuatro avenidas de la Capital de la provincia de San Luis durante en mes de Noviembre del 2014.

dos estudiados; según los grupos de alimentos de la lista del ANMAT.

De los 33 grupos de alimentos, 3 de los grupos no se encontraron disponibles en los supermercados analizados. Estos fueron: "Aguas y Aguas Gasificadas", "Algas" y "Bebidas Alcohólicas". Los 30 grupos restantes mostraron un porcentaje de disponibilidad que varía entre 5,3% y 76,4%. De los grupos disponibles el grupo con mayor es el alimentos para lactantes (0–12 meses) y el de menor disponibilidad es el de snacks.

La figura 1 muestra el total de 16.314 alimentos libres de gluten presentes en los supermercados analizados, y los 4.192 alimentos disponibles encontrados en los mismos.

La tabla II presenta el costo promedio de los alimentos incluidos en el listado del INDEC, y la diferencia de pre-

Tabla II
Costo en el mes de Noviembre de la Canasta Básica de Alimentos y la Canasta Básica de Alimentos Libres de Gluten

Listado de alimentos del INDEC	C.B.A		C.B.A Libre de gluten		Incremento	
	Cantidad	Costo (\$)	Cantidad	Costo (\$)	Costo (\$)	(%)
Pan	6.060 g	109,08	Sin producto	—		
Premezcla para Pan	—	—		476,2		
Galletitas Saladas	420 g	15		67,16	52,1	77,7
Galletitas Dulces	720 g	45,9		96,4	50,5	52,4
Arroz	630 g	7,02		14,3	7,28	60
Harina de trigo	1000 g	8,90			Sin dato	
Harina de maíz	210 g	Sin dato		23,3		
Fideos	1290 g	19,10		98,8	79,7	80,7
Papa	7.050 g	51,40		51,4		
Batata	690 g	4,48		4,48		
Azúcar	1.440 g	8,09		8,09		
Dulces	240 g	4,15		4,15		
Legumbres Secas	240 g	5,94		5,94		
Hortalizas (Tomate)	3.930 g	62,5		62,5		
Frutas (Naranja)	4.020 g	40,2		40,2		
Carnes (Cuadril s/hueso)	6.270 g	457,4		457,4		
Huevos	630 g	21,80		21,8		
Leche (entera)	7.950 l	81,09		81,0		
Queso Cremoso	270 g	17,4		17,4		
Aceite	1.200 cc	10,7		10,7		
Bebidas Edulcoradas	4.050 l	28,5		28,5		
Bebidas Gaseosas sin Edulcorar	3.450 l	29,1		29,1		
Sal Fina	150 g	1,8		5,7	3,9	68,4
Sal Gruesa	90 g	0,74		0,75	0,01	1,3
Vinagre	90 cc	1,17		1,17		
Café	60 g	13,02		14,38	1,36	9,5
Té	60 g	5,27		5,27		
Yerba	600 g	14,03		14,03		
TOTAL	—	1063,78		1640,21		

CBA: canasta básica de alimentos. INDEC: Instituto Nacional de Estadística de Alimentos

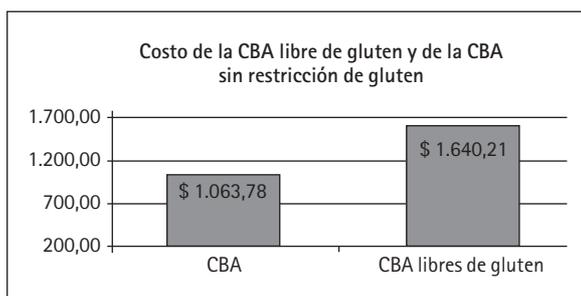


Fig. 2.—Costo de la canasta básica de alimentos libres de gluten y de los alimentos regulares en los supermercados comprendidos dentro de las cuatro avenidas de la capital de la provincia de San Luis durante el mes de Noviembre de 2014.

cios entre los alimentos libres de gluten, en el mes de Noviembre del 2014.

Los productos alimentarios libres de gluten resultaron más caros en relación a los alimentos equivalentes regulares. El costo de la Canasta Básica de Alimentos Libres de Gluten (CBA libre de gluten) fue un 54,19% más cara que la Canasta Básica de Alimentos (CBA) construida y calculada con alimentos regulares. El grupo de los fideos presentaron la mayor diferencia, con un 80,7 % de incremento en el costo de la canasta básica de alimentos libres de gluten.

A través de la figura 2 podemos observar la gran diferencia del costo mensual entre la canasta básica de alimentos sin restricción de gluten (\$1063,78) y la canasta básica de alimentos libres de gluten (\$1640,21); cifra que resulta \$576,43 más costosa que la CBA normal.

Discusión

La canasta básica de alimentos es una herramienta específicamente utilizada para la determinación y definición de estrategias orientadas a resolver problemas sociales y económicos. Se deben considerar, además de los hábitos de consumo de la sociedad, la oferta de alimentos y las necesidades nutricionales de la población. En Argentina, la construcción de una canasta básica de alimentos se establece a través de las encuestas de consumo realizadas en los hogares de bajo nivel socioeconómico seleccionados aleatoriamente. Estas encuestas se ajustan para cumplir con los requerimientos de energía y proteínas, según la recomendación de la FAO/OMS de 1985.

Sabemos que los pacientes con Enfermedad Celíaca necesitan como único tratamiento para mejorar su salud y prevenir y/o revertir muchas de sus complicaciones, una dieta libre de gluten de por vida. También se encuentra expuesta la dificultad que este tratamiento implica, ya sea por el costo o la disponibilidad de los alimentos inocuos y seguros.

En Argentina existe una lista de alimentos bimestralmente actualizada con 56 grupos de alimentos que siguen con firmeza la certificación "Libre de Glu-

ten" ofrecida y confeccionada por el ANMAT, que garantiza a través de análisis bromatológicos la inocuidad de los productos para los celíacos, resultando así una lista de alimentos aptos. En este estudio se observó que la disponibilidad de los alimentos libres de gluten presentes en los supermercados localizados dentro de las cuatro avenidas de La Capital de la provincia de San Luis, es baja. Se analizaron 16.314 productos alimentarios y se encontraron 4.192 alimentos disponibles, dando como porcentaje de disponibilidad general 25,6%.

En relación a otros estudios encontrados en otros países, como en el municipio de Santa María, Brasil, en el año 2012, donde estudiaron 31 supermercados, y de 15 productos alimentarios "libres de gluten" correspondientes al grupo de cereales, se encontraron 10 alimentos disponibles; esto representa el 66,6% de disponibilidad de este grupo³. Comparado con la disponibilidad en el grupo de cereales encontrada en San Luis Capital que fue de un 33,3%, por lo que su disponibilidad en nuestro estudio es un 33,3% más baja.

Otro estudio realizado en Canadá, en el año 2011, se observó una disponibilidad de alimentos sin gluten, con un promedio de 41% de los 20 productos alimentarios investigados, en cada una de las tiendas analizadas; cuyo promedio supera al presente estudio (25,6%) con una diferencia de 15,4%⁴. Este resultado también se puede comparar con el estudio realizado en los Estados Unidos, en el año 2007, donde compararon la disponibilidad de varios lugares de venta⁵. Para la discusión se analiza con la disponibilidad obtenida solamente en los "regular grocery stores", definido como el mercado local que ofrece una amplia gama de productos, incluyendo alimentos frescos y congelados, frutas, verduras, productos lácteos, así como los productos horneados porque son los lugares de venta equiparables a nuestros supermercados. Así la disponibilidad fue de un 36%, es decir, un 10,4% en relación a San Luis. Por otro lado en la Argentina en la ciudad de Santa Fe, en el año 2011, se encontró un estudio sobre la disponibilidad y costo de la canasta básica de alimentos libres de gluten, el que se tomó como referencia, y donde se analizaron 1.055 productos alimenticios certificados por el ANMAT en 10 comercios (5 supermercados y 5 dietéticas) y se encontraron un total de 244 alimentos disponibles, lo que significó un 23,13% de disponibilidad⁶, cuyo porcentaje resultó menor en comparación a nuestra investigación, donde se analizaron 16.314 alimentos certificados por el ANMAT en los supermercados localizados dentro de las cuatro avenidas de la Capital de la provincia de San Luis, en Noviembre del año 2014; y se encontraron un total de 4.192 alimentos disponibles, dando como porcentaje de disponibilidad 25,6%.

Durante la realización del trabajo de campo en los diferentes supermercados estudiados, se encontraron productos alimentarios que presentaban el logo de "Libre de Gluten", pero los mismos no se encontraban

en el listado del ANMAT. En ese caso, entendemos que el logo no simboliza la seguridad de los alimentos que se encuentran en el listado del ANMAT, ya que ellos pueden no contar con las inspecciones necesarias y dejan a cargo la inocuidad de los alimentos para celiacos a la empresa. Esta situación lleva a que el paciente deba realizar la ardua tarea de conseguir los alimentos certificados, siendo que la disponibilidad de los mismos es baja; y por otro lado, caer en la incertidumbre de que los alimentos que compran no cuentan con la seguridad de ser inocuos, que deberían ofrecer los sistemas de certificación como el ANMAT.

Podemos decir que la disponibilidad de este estudio en comparación con el resto de los países (Brasil, EEUU; Canadá) fue en promedio un 14,56% más baja teniendo en cuenta que estas investigaciones se analizaron entre los años 2007 al 2011 esto daría un panorama bastante desalentador de la disponibilidad de alimentos libres de gluten de nuestro país, a pesar de las políticas públicas. Pero si comparamos con el estudio de Santa Fe, es 2,37% mayor, es decir, que en nuestro país podemos sugerir que ha aumentado la disponibilidad desde el año 2012 al año 2014, igualmente hay que tener en cuenta que nuestro estudio es más amplio ya que se analizaron todos los productos de listado.

Con respecto al gasto que implica la alimentación "Libre de Gluten", se observó que el precio de los alimentos con certificación "Libre de Gluten" y el costo de la CBA Libre de Gluten fue alto, con un porcentaje de 54,19%, respecto al de los alimentos equivalentes sin certificación y a la CBA sin restricción de Libre de Gluten. En comparación a otros estudios realizados en otros países, como en Chile⁷, basado sobre el costo de la canasta básica de alimentos sin gluten, que resultó ser 89% más cara que la alimentación de una persona sana. La diferencia fue de un 34,81% más cara en relación a nuestros resultados.

En Canadá, en el año 2011 se observó que los alimentos libres de gluten analizados entre una amplia gama de tiendas, eran más caros en un rango de 76–518%, cuyo promedio fue de 297%. Comparando este resultado con el presente estudio de San Luis, Argentina, los alimentos libres de gluten de Canadá resultan ser un 242,81% más caros⁴.

En Estados Unidos, en el año 2007, se analizó el costo de la canasta básica de alimentos libres de gluten, que resultó 240% más cara. Si se compara este resultado con el obtenido en este estudio, podemos determinar que el costo de la canasta básica de alimentos libres de gluten de EEUU supera en un 185,81% al costo de la canasta básica de alimentos sin gluten de San Luis⁵.

Asimismo en Estados Unidos, en el año 2008, estudiaron el costo de los alimentos sin gluten entre tiendas y comercios. Observaron que los productos alimentarios sin gluten resultaron 242% más caros que los productos regulares. Este promedio se encuentra por encima con 187,81% más costoso que el costo de la canasta básica de alimentos libres de gluten de la actual investigación (54,19%)⁸.

En la ciudad de São Paulo, Brasil en diciembre del 2013, realizaron la comparación del costo de una dieta con y sin gluten. La diferencia porcentual entre el precio promedio de cada tipo de producto convencional y sin gluten variaba entre el 3–1619% con un promedio de 44%. En el actual estudio se analizó la diferencia porcentual entre la canasta con y sin gluten, resultando la canasta básica de alimentos libres de gluten un 54,19% más cara. La diferencia entre los resultados promedios de los dos estudios fue de 10,19%⁹.

Por el contrario, en Argentina, el estudio realizado en la ciudad de Santa Fe, mostró que el costo de la canasta básica de alimentos libres de gluten era un 35% más cara que la canasta básica de alimentos sin restricción de libre de gluten. Este porcentaje se encuentra en un 19,19% por debajo de la canasta de alimentos libres de gluten, obtenido en esta investigación.

Finalmente si se analizan las diferencias entre los costos de los alimentos y/o canastas libres del gluten y los convencionales de todos los estudios, observamos que el costo de los alimentos y/o canastas de alimentos libres de gluten fue más alto con una diferencia en promedio de 143,02%. Esta diferencia fue mayor en la mayoría de los estudios salvo en el estudio de Santa Fe y Sao Pablo. Es decir que con respecto a estos dos estudios la diferencia aumentó.

Conclusiones

Las personas celiacas son expuestas a diferentes dificultades para adquirir sus alimentos.

La disponibilidad de alimentos "Libres de Gluten" certificados por el ANMAT dio como resultado un 25,6%. A su vez, la disponibilidad por grupo de alimentos presentó una amplia variación, siendo en algunos casos mayores al 50%, y en otros grupos no estuvieron disponibles. La disponibilidad de los alimentos sin gluten varía entre los diferentes lugares de compra. Esto toma importancia a la hora de adquirirlos, siendo un obstáculo para las personas celiacas la poca oferta presentada y la existencia o no del alimento.

Con respecto al porcentaje de variación de costos entre la canasta de alimentos Libres de Gluten y la canasta básica de alimentos, éste resultó ser de un 54,19%.

El mayor conocimiento de una dieta libre de gluten, y la necesidad de una alimentación especial pueden representar un estímulo para una mayor producción y oferta de alimentos a menores costos, y una mayor sensibilidad por parte de las autoridades para generar medidas de apoyo social y seguridad alimentaria para todos los pacientes celiacos.

Referencias

1. Riechmann R, Cilleruelo Pascual ML, Gutiérrez Junquera C. Enfermedad Celiaca presente y futuro. [Internet]. 2013. [Citado 10 Jun 2013]; Disponible en: http://www.worldgastroenterology.org/assets/downloads/es/pdf/guidelines/enfermedad_celiaca.pdf

2. Ribes C. Enfermedad celíaca. Ministerio de Sanidad y Consumo. *Publicaciones, Documentación y Biblioteca* 1991; 47-54.
3. Pontes Aires AP, Visintainer Mota R, Blasi T. Disponibilidad de productos alimenticios isentos de gluten no comercio alimenticio do município de santa maria - rs. Unifra. Centro Universitário Franciscano. Santa Maria, Brasil. 2012.
4. Singh J, Whelan K. Limited availability and cost of gluten-free foods. *J Hum Nutr Diet* 2011; 24 (5): 479-86.
5. Lee AR, Ng, DL, Zivin J, Green PHR. Economic burden of a gluten free diet. *Hum Nutr Diet* 2005; 20 (5): 423-30.
6. Cuneo Ortega JG. Disponibilidad, costo y valor nutricional de los alimentos libres de gluten en comercios de la ciudad de Santa Fe. *FABICIB* 2012; 16: 167-78.
7. Castillo CL, Rivas C. Cost of a basic food basket for celiac patients in Chile. *Rev Méd Chile* 2008; 136: 613-9.
8. Stevens L, Rashid M. Gluten-Free and Regular Foods: A Cost Comparison. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research* 2008; 69: 147-51.
9. Kamioka G. Enfermedad Celíaca SMA en São Paulo: la disponibilidad de un mercado específico. *Nutrire: rev Soc Bras Alim Nutr J brasileiro Soc Alimentos Nutr* 2013; 38(3): 201-19.