

ESCUELA AGROINDUSTRIAL 25 DE MAYO

CURSO: SEXTO SEGUNDA

ASIGNATURA: BROMATOLOGÍA

PROFESORA: SANDRA RIVEROS OLIVERA

ESPACIO CURRICULAR: BROMATOLOGIA

CURSO: SEXTO SEGUNDA CICLO ORIENTADO TURNO: TARDE

FECHA: 17 DE OCTUBRE

La celiaquía es una enfermedad intestinal crónica autoinmune que resulta de una hipersensibilidad permanente al gluten, un tipo de proteínas que se encuentran en algunos cereales como trigo, cebada, avena y centeno. Ingerido por una persona que sufre de esta enfermedad, el gluten daña las mucosas del intestino delgado impidiendo la correcta absorción de nutrientes con sus consecuentes síntomas típicos (diarrea crónica y/o malabsortiva, pérdida de peso, desnutrición, distensión abdominal en niños) o atípicos (anemia, aftas orales, uñas quebradizas, caída del cabello, menarca tardía, menopausia precoz, entre otros).

Se estima que en el país existen alrededor de 500.000 pacientes celíacos. No obstante, según el Primer Estudio Multicéntrico Poblacional de Prevalencia de la Enfermedad Celíaca en Pediatría realizado durante los años 2008 y 2009 se determinó que esta enfermedad se encuentra presente en 1 de cada 79 niños de entre 3 a 16 años, mientras que en adultos la proporción es de un celíaco cada 167 personas.

Debido a la importancia de la celiaquía en la salud pública, en el año 2011 se reglamentó la Ley 26.588 a través del Decreto 528/2011, que considera de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de esta enfermedad. La sanción de esta ley significó la inclusión de los artículos 1383 (Res. Conj. SPReI 131/2011 y SAGPyA 414/2011) y 1383bis (Res. Conj. SPReI 201/2011 y SAGyP 649/2011) en el Código Alimentario Argentino (CAA), que establecen los requisitos a cumplir para la comercialización de alimentos libres gluten.

Asimismo, esta ley estableció como responsable al Ministerio de Salud para el registro actualizado y bimestral de los productos libres de gluten que se comercializan en el país. De esta forma, el Ministerio de Salud a través de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) publica bimestralmente un listado actualizado en el que figuran los alimentos aptos para celíacos y, de igual manera, se informan las bajas de los mismos, a través de su página web.

Los esfuerzos realizados por la comunidad celíaca y los organismos de gestión pública han fortalecido la legislación alimentaria convirtiéndola en una de las normativas pioneras con el más alto estándar para los enfermos celíacos, ya que en la mayoría de los países el valor máximo de gluten permitido era de hasta 20 mg./Kg. de alimento mientras que en la Argentina se exigen menos de 10 mg./Kg.

Las empresas agroalimentarias han sabido trabajar para que los productos a comercializar en el país cumplieran con esta elevada exigencia y, lo que es mejor, surgieron emprendedores que han comenzado a distribuir productos exclusivos para celíacos tales como premezclas, bizcochuelos, galletitas, entre otros.

Según datos de la Dirección de Evaluación y Registro de Alimentos perteneciente a la ANMAT, en la actualidad existen 7132 productos libres de gluten que forman parte del último Listado Integrado de Alimentos Libres de Gluten publicado en abril de 2015. Esta nutrida oferta protagonizó su progresiva expansión gracias a los importantes esfuerzos realizados en los últimos años.

De acuerdo a la información de la ANMAT, en diciembre de 2009, al sancionarse la Ley 26588, el Listado Integrado de alimentos libres de gluten estaba integrado por 1420 productos. En mayo de 2011, al reglamentarse ésta por Decreto N° 528/11, el número de productos ascendió a 1663.

Esto también se vio reflejado en el notorio aumento del número de altas en el Listado Integrado desde 2012 a la fecha, con la implementación de la Estrategia de Alimentos Libres de Gluten en el marco del “ Programa Federal de Control de Alimentos” (PFCA). El principal objetivo de esta estrategia fue el establecimiento de directrices para la autorización de productos libres de gluten, meta que se cumplió en septiembre de 2014, cuando se publicaron las “ Directrices para la inscripción de Alimentos Libres de Gluten” .

De la misma manera, la ANMAT ha fortalecido la capacidad analítica de los laboratorios de la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA), brindando la infraestructura y el conocimiento que requiere aplicar la técnica analítica reglamentaria establecida por el Código Alimentario Argentino (CAA) para la determinación de gluten en los alimentos. Esto permitió a todas las autoridades de control de alimentos del país dar mayor soporte a las actividades de registro y fiscalización de alimentos libres de gluten.

Los productos libres de gluten más deseados por el consumidor celíaco son aquellos que en su composición original contienen los cereales con gluten (trigo, avena, cebada y centeno) como el pan, las barritas de cereal, productos de repostería, pastas, entre otros. Actualmente se encuentran mayor cantidad de estos productos en góndola que en los años anteriores: las cifras de la ANMAT revelan un crecimiento exponencial de estos productos desde el año 2009 a la fecha.

Progresión de altas de alimentos farináceos

Fecha Altas

18/11/2012 716

18/05/2013 836

18/09/2013 909

18/05/2014 1171

18/11/2014 1397

24/04/2015 1472

Los tipos de alimentos libres de gluten considerados para elaborar esta tabla fueron los siguientes: Alfajores. Barritas de cereal. Cereales para desayuno. Cereales, harinas, premezclas y semillas. Comidas preparadas y semielaboradas. Galletas y galletitas. Golosinas. Panes y productos de panadería. Pastas secas y frescas, rellenas y sin relleno. Productos de repostería. Snacks.

Fuente: Dirección de Evaluación y Registro de Alimentos - ANMAT

Según informes de la Cámara de Productores de Alimentos Libres de Gluten y Afines (CAPALIGLU) el número de socios dedicados a producir y comercializar productos exclusivos para celíacos pasó de 6 empresas en el año 2009 a 42 en la actualidad. Este incremento significa mayores opciones de alimentos en la góndola de productos

“ Sin TACC” y facilita el consumo diversificado de productos en aquellas personas con celiaquía. Asimismo, la Cámara informó que en el marco del Programa Precios Cuidados, la Secretaría de Comercio acordó con la organización empresaria un nuevo listado de productos específicos para celíacos que, se estima, en Julio de este año comprenderá 58 productos.

Al presente existen más de 7132 alimentos libres de gluten. Sin embargo, continúan realizándose esfuerzos por incrementar el número de alimentos aptos para celíacos y ofrecer una amplia variedad de productos a quienes padecen esta patología.

En este sentido, la Dirección de Agroalimentos del MAGyP inició un trabajo mancomunado con la CAPALIGLU a fin de incrementar la competitividad de las empresas adheridas brindando capacitación técnica a los asociados y promocionando las actividades de la Cámara.

Con estas pequeñas acciones se espera incentivar el interés de las empresas de alimentos para que ingresen productos al registro de alimentos libres de gluten, lo cual no solo ofrecerá nuevas alternativas a los consumidores sino que también colaborará para que los elaboradores de alimentos exclusivos para celíacos tengan mayor cantidad de materia prima registrada como libre de gluten, para producir nuevos e innovadores productos “ Sin TACC” en todo el país.

ACTIVIDADES:

- 1- LEA EL TEXTO, INTERPRETELO Y HAGA UN RESUMEN