

## **ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DEL MENÚ SIN TACC Y DE LA PLANTA FÍSICA DEL HOSPITAL DONACIÓN FRANCISCO SANTOJANNI**

CREVATIN, Sabrina; GRECO, Josefina; JACOME, Yamila; VIGILANTE, Antonella;  
SKOROPADA, Julio

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina.

### **RESUMEN**

La celiaquía es la enfermedad intestinal crónica más frecuente, aumentando año tras año su incidencia. En nuestro país, el último estudio realizado fue durante los años 2008 y 2009. El mismo indicó que 1 de cada 79 chicos presentan esta patología, indicando una prevalencia de 1,26%.

El objetivo del presente trabajo fue determinar si el Hospital Donación Francisco Santojanni de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires cuenta con un menú sin TACC adecuado y una planta física idónea para la elaboración de platos aptos para la población destinataria. Para ello se llevó a cabo un estudio descriptivo, transversal, mediante la observación sistemática de la planta física, y una encuesta autoadministrada, para recabar información acerca de hábitos, gustos y frecuencia de consumo. La misma se realizó a profesionales de la salud y pacientes que pertenecen a la institución, y a personas ajenas a ese ámbito, todos ellos diagnosticados con la patología descripta.

En base a lo analizado se propuso un cambio en el menú sin TACC actual, a fin de brindar un plato que no resulte repetitivo y que a su vez sea acorde a los diversos gustos y preferencias. Otro de los puntos propuestos es la adaptación, en la medida de

que sea posible, de la planta física para evitar el riesgo de contaminación cruzada entre el menú con y sin TACC.

**PALABRAS CLAVES:** Celiaquía - Menú sin TACC - Planta física - Contaminación cruzada.

**ABSTRACT**

The celiac disease is considered the most frequently chronic intestinal illness, its incidence is increasing year in year out. In our country, the last research was realized during the years 2008 and 2009. This one indicated that 1 of 79 children have this pathology, showing a prevalence of the 1,26% approximately.

The aim of this research was to determine if the “Hospital Donación Francisco Santojanni” that is in “Ciudad Autónoma de Buenos Aires” has a menu without TACC and a physical suitable place for the elaboration, of adequate dishes for the target population. A descriptive epidemiological, transversal retrospective, during the systematic observation of the physical place, and a self-administered survey to get information about different habits, tastes, and frequency of consumption.

This one was realized to healthy professionals who work at the hospital, to patients of the hospital, and people who are outside from the hospital, all of them were diagnosed with this pathology.

According to the analysis, we proposed a change in the current menu without TACC, so there would not be a repetitive course for the customers, and at the same time it would be accord to different tastes and preferences.

Another aim is to adapt the physical place in order to avoid the risk of contamination between the menu with and without TACC.

**KEY WORDS:** Celiac disease - menu without TACC - physical place - cross contamination

